



# 7<sup>ma</sup> EDIZIONE

31 MAGGIO – 1 GIUGNO 2022 – Centro Congressi Lingotto

Via Nizza, 280 - Torino - Italia

CON IL PATROCINIO DI



SPONSOR



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL SUPPORTO DI



PARTNER SCIENTIFICI



MEDIA PARTNER



PARTNER



# Programma 31 maggio 2022 - MATTINO

ORE 8.30 ACCOGLIENZA ACCREDITATI

9.00 - 9.20

Saluti istituzionali

9.30 - 10.20

Media, food e cittadini, l'informazione alimentare e le aspettative dei cittadini

**Pietro Biglia** (Direttore marketing l'Eco della Stampa)

**Livio Gigliuto** (Vice presidente Istituto Piepoli) (da remoto)

Moderata: **Giuseppe Gandolfo** (TG Mediaset)

10.10 - 10.30

Report sull'informazione alimentare l'analisi del master Cibo&Società dell'Università Milano Bicocca

**Laura Prosperi** (Coordinatrice Master Cibo&Società - Università Milano Bicocca)

**Roberta Dameno** (Dipartimento Giurisprudenza - Università Milano Bicocca)

**Paola Palestini** (Direttrice Master Alimentazione e dietetica applicata - Università Milano Bicocca)

Moderata: **Giuseppe Gandolfo** (TG Mediaset)

10.40 - 11.25

Il carovita nel carrello della spesa: impatto della crisi su abitudini e portafoglio

**Alessandro Sessa** (Direttore riviste Allroconsumo)

**Martha Fabbri** (Allroconsumo)

Moderata: **Chiara Cavalleris** (Direttrice Dissapore)

11.30 - 12.30

L'innovazione in agricoltura passa per le Tecniche di Evoluzione Assistita

**Luigi Callivelli** (Direttore CREA Genomica e Bioinformatica)

**Gian Marco Centinaio** (Sottosegretario all'Agricoltura) (da remoto)

**Paolo De Castro** (Deputato europeo, commissione agricoltura del Parlamento europeo) (da remoto)

**Giorgio Bergesio** (Capogruppo Lega Commissione Agricoltura Senato) (da remoto)

**Giuseppe L'Abbate** (Gruppo M5S commissione agricoltura Camera dei Deputati) (da remoto)

Moderata: **Anna Meldolesi** (Giornalista scientifica Corriere della Sera, saggista)

12.40-13.00

Il punto sui prezzi del cibo tra guerra e pandemia

**Giampaolo Nardoni** (Responsabile dell'Unità Operativa Informazione Economica Borsa Mercati Telematica Italiana)

Moderata: **Andrea Zaghi** (Avvenire)

13.00-14.00

Pausa pranzo

9.00 - 9.25

I banchi alimentari europei e gli aiuti alimentari all'Ucraina

**Jacques Vandenschrik** (Presidente di FEBA, European Food Banks Federation) (da remoto)

Intervista: **Gigi Padovani** (Giornalista)

9.30 - 10.20

L'agricoltura biologica in Piemonte e i progetti di comunicazione per scuole e giovani

**Marco Prolopapa** (Assessore agricoltura e cibo Regione Piemonte)

**Flavia Domenighini** (Direzione Agricoltura e cibo Regione Piemonte)

**Tommaso Visca** (produttore di latte bio - Carmagnola, TO)

**Alberto Bunino** (produttore di frutta bio - Cavour, TO)

**Paolo Villone** (Laboratorio agrochimico Camera di commercio Torino)

**Dario Ujello** (Feelthebeat)

Moderata: **Nadia Afragola** (Giornalista)

10.30 - 11.20

La Fondazione Riccagioia Agri 5.0, quando pubblico e privato si danno la mano per l'innovazione

**Pierluigi Romili** (Direttore Area Comunicazione IBF Servizi Spa - Bonifiche Ferraresi)

**Roberto Orolino** (Responsabile comunicazione ERSAF)

**Fabio Minoli** (Direttore relazioni esterne Bayer Italia)

**Fabio Rolli** (assessore agricoltura, alimentazione, sistemi verdi Regione Lombardia)

Moderata: **Roberto Fiorentini** (giornalista Lombardia Notizie)

11.30-12.20

Il clima nel calice: istantanee di vigneto e cantina nel Torinese

**Sergio Arnoldi** (Camera di Commercio di Torino)

**Nicola Loglisci** - Arpa Piemonte)

**Massimo Pinna/Antonello Petruzzello** (AIAB in Piemonte e Cia delle Alpi)

**Luca Cavallo** (viticoltore Val di Susa, funzionario regionale settore Agricoltura e Cibo)

**Federico Spanna** (Settore Fitosanitario Regione Piemonte AIAM)

Moderata: **Alessandro Felis** (Giornalista, agronomo)

12:30-13:00

Chi fornisce l'informazione seria sulla salute al paziente? Il medico di famiglia di fronte alla «concorrenza» del web

**Alessandro Conte** (direttore Dottoremaeveroche.it, Corriere della Sera Salute) (da remoto)

**Cosimo Nume** (responsabile GDL Area Strategica Comunicazione Fnomceo e presidente Ordine medici Taranto) (da remoto)

**Andrea Pizzini** (Medico di Famiglia)

Moderata: **Massimiliano Sciuolo** (Torino Oggi)

13.00-14.00

Pausa pranzo



Sala LONDRA

2

Sala MADRID



# Programma 31 maggio 2022 - POMERIGGIO

14.00-14.50

**La chimica in agricoltura, si può avere una corretta informazione scientifica?**

**Aldo Ferrero** (Università di Torino)  
**Maria Lodovica Gullino** (Agroinnova Università di Torino)  
**Ivano Valmori** (Direttore di Agronolizie) (da remoto)  
**Pietro Paganini** (Competere.eu) (da remoto)  
Modera: **Massimo Agostini** (Giornalista)

15.00-16.00

**L'agricoltura sociale, come è percepita dai cittadini, dal sistema del welfare e dal mondo agricolo**

**Francesco Di Iacovo** (Professore economia agraria Università di Pisa) (da remoto)  
**Roberto Moncalvo** (Responsabile agricoltura sociale Coldirelli, presidente Coldirelli Piemonte)  
**Carmelo Troccoli** (Direttore Fondazione Campagna Amica)  
**Carlo Banchio** (Responsabile Comunicazione della Fondazione Paideia)  
**Matteo Castella** (Hub-buffate)  
Modera: **Sandro Capitani** (Giornalista)

14.00-15.00

**I Farmer Market, comunicare i mercati contadini per dare più valore al lavoro e più qualità ai consumatori**

**Richard McCarthy** (world farmers markets coalition)  
**Alfonso Pecoraro Scanio** (Presidente Fondazione Univerde, Presidente Comitato scientifico Fondazione Campagna Amica)  
**Dennis Andaye** (Founder RightEats and Organic Farmers Market - Kenya)  
**Selorm Akaba** (Coordinator for the Farmers Markets Programme at the University of Cape Coast and the Project Manager for Ghana Farmers Markets Network) (da remoto)  
Modera: **Maurizio Tropeano** (La Stampa)

15.10-15.30

**La percezione dei consumatori tra Covid e guerra**

**Guendalina Graffigna** (Direttore di EngageMinds HUB - Consumer, Food & Health Engagement Research Center Dipartimento di Psicologia Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari, Ambientali Università Cattolica del Sacro Cuore)  
Modera: **Franca Braga** (Esperta di consumi)

15.35-15.55

**La comunicazione dei consorzi alimentari italiani alla prova delle sfide globali**

**Marco Magheri** (docente di Comunicazione nel campo della nutrizione e agroalimentare - Università Campus Bio-Medico di Roma e Segretario Generale Comunicazione Pubblica)  
Modera: **Laura Agerli** (Lonely Planet Italia EDT)

16.00-17.00

**Le eccellenze enogastronomiche torinesi: i progetti, le azioni di supporto e di comunicazione della Camera di commercio di Torino**

**Guido Cerrato** (Dirigente Area Sviluppo del territorio e Regolazione del mercato, Camera di commercio di Torino)  
**Sergio Arnoldi** (Settore Sviluppo e valorizzazione filiere, Camera di commercio di Torino)  
**Daniela Fenoglio** (Settore Sviluppo e valorizzazione filiere, Camera di commercio di Torino) (da remoto)  
**Cristian Avanzi** (Settore Sviluppo competitività e internazionalizzazione, Camera di commercio di Torino)  
Modera: **Nadia Afragola** (Giornalista)

Sala LONDRA

Sala MADRID



# Programma 1 giugno 2022 - MATTINO

9.00-9.50

**Da INPGI a INPS, il 30 giugno finisce il modello italiano di autonomia dei giornalisti?**

**Marina Macelloni** (Presidente INPGI) (Da remoto)  
**Giuseppe Murru** (consigliere nazionale Ordine dei Giornalisti)

**Alessandra Costante** (vice segretaria nazionale FNSI)

**Lorenzo Basso** (Federazione Nazionale Stampa Italiana)

**Stefano Tallia** (Presidente Ordine dei Giornalisti del Piemonte)

Moderata: **Silvia Garbarino** (Segretaria dell'Associazione Stampa Subalpina)

10.00-10.20

**Quello che non vogliamo sapere delle api è quanto sono davvero cruciali per l'economia agricola**

**Claudia Roggero** (Apicoltrice, Fattoria Roggero)

**Alessandro Appendino** (Apicoltore, Aperin)

Intervista: **Massimiliano Borgia** (Giornalista, Direttore del Festival del Giornalismo Alimentare)

10.25-11.15

**Dopo il Covid decolla il turismo enogastronomico, le strategie della comunicazione di un settore sempre più strategico per il sistema Paese e per le aree interne**

**Roberta Garibaldi** (Amministratore delegato di ENIT, Presidente onorario dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico) (Da remoto)

**Walter Massa** (Federazione Italiana Strade Vino, Olio e Sapori)

**Michele Rumiz** (scrivitore, direttore Slow Food Travel)

Moderata: **Rasalba Graglia** (Giornalista Food and Travel, Gambero Rosso, Corriere Torino)

11.20-12.20

**La nuova era delle biotecnologie, i primi risultati del Progetto Biotech**

**Luigi Callivelli** (direttore CREA Genomica e Bioinformatica)

**Maria Francesca Cardone** (Ricercatrice CREA Viticoltura ed Enologia)

Moderata: **Cristina Giannelli** (Capo ufficio stampa CREA)

12.25-13.00

**I dati al centro dell'era post pandemia, la sentiment analysis sull'alimentazione**

**Cristina Bosco** (Content Centered Computation group Dipartimento di Informatica Università di Torino)

**Marco Vassallo** (CREA Politiche e Bioeconomia)

**Alessandra Pesce** (Direttrice Politiche e Bioeconomia CREA) (da remoto)

Moderata: **Cristina Giannelli** (Capo ufficio stampa CREA)

13.05-13.30

**Come si scrive di nutrizione da un punto di vista scientifico?**

**Eliana Liolla**

Intervista: **Massimiliano Borgia** (giornalista)

13.30-14.00 Pranzo - Chiusura del Festival

9.00-9.30

**Le principali fake news sull'alimentazione che circolano nell'infosfera 2022**

**Eugenio Iorio** (Direttore Medialab Università Suor Orsola Benincasa) (da remoto)

**Marco Magheri** (docente di Comunicazione nel campo della nutrizione e agroalimentare - Università Campus Bio-Medico di Roma e Segretario Generale Comunicazione Pubblica)

Moderata: **Angelo Saccà** (Vice presidente Comunicazione Pubblica)

9.40-10.30

**Sono un professionista della comunicazione del cibo e vi racconto come lavoro - Esperienze e progetti dalla Rete del Festival del Giornalismo Alimentare**

**Alessandra Favaro** (Informacibo)

**Valentina Masolli** (Ricette e Racconti)

**Federica Lago** (Tasteadv)

**Sonia Giuliodori** (Direttrice Funny Vegan)

Moderata: **Andrea Febo** (Radio Food)

10.35-11.25

**Produrre latte in Piemonte: scenari di mercato e riduzione dell'impatto ambientale**

**Emanuele Parzanese** (Direzione Agricoltura e cibo Regione Piemonte)

**Monica Bassanino** (Direzione Agricoltura e cibo Regione Piemonte)

Case history: Il Murazzano DOP: qualità e territorio - **Azienda Cascina Rallazz**

Case history: La bufala in Piemonte - **Azienda agricola Moris**

Case history: Il latte "nobile" - **Azienda Cascina Rosoletto**

Moderata: **Danilo Poggio** (Direttore News GRP Televisione)

11.30-12.30

**Made in Italy: La sostenibilità come asset strategico della comunicazione del made in Italy**

**Eliana Lanza** (Consiglio Direttivo Ferpi Ferpi - Federazione relazioni pubbliche italiana - Piemonte)

**Rossella Sobrero** (Presidente Ferpi)

**Nikas Bergaglio** (Founder Italian Delights)

**Giuseppe Ceccarelli** (Direttore Creativo Allumeuse Communication)

**Marco Lucchini** (Segretario generale di Banco Alimentare)

Moderata: **Bruno Caprioli** (Consiglio Direttivo Ferpi Piemonte)

12.40-13.30

**L'anno della pesca e dell'acquacoltura italiana tra covid e guerra**

**Gilberto Ferrari** (Presidente CIRISPE Centro Italiano Ricerche & Studi per la Pesca)

**Lucio Fariano** (Associazione Piscicoltori italiani)

**Fabrizio Capoccioni** (CREA Zootecnia e Acquacoltura)

Moderata: **Valentina Tepedino** (Direttrice del periodico Eurofishmarket)

13.30-14.00 Pranzo - Chiusura del Festival

Sala LONDRA

Sala MADRID

4





10.00

### La valutazione del caffè a livello professionale

I parametri di valutazione del caffè verde utilizzati in ambito professionale. L'assaggio alla brasiliana, il metodo internazionale utilizzato nella valutazione del caffè.

**A Cura di Costadoro SpA**

Interverranno Carlotta Trombetta, responsabile Head of Quality & Welfare Costadoro e Umberto Trombetta, Head of Strategy & Sustainability Costadoro.

11.30

### I fiori nel piatto

Un laboratorio per scoprire tutto sui fiori eduli: un ingrediente colorato e profumato per la preparazione di piatti saporiti.

**A cura di Associazione Ristoranti della Tavolozza.**

Degustazione guidata da Silvia Parodi dell'azienda Raverabio e dal giornalista Claudio Porchia.

14.00

### Porta a casa il gusto autentico del Piemonte

Un laboratorio "sostenibile" e saporito tra food-bag e ricette contro lo spreco.

**A cura di Regione Piemonte. Preparazioni delle ricette a cura di Stefania Grandinelli dell'Agriturismo Le Piagge.**

15.30

### L'Altra Terra

L'interessante cortometraggio diretto da Daniele Pignatelli e prodotto da Bayer in collaborazione con Giffoni Innovation Hub.

La storia racconta le diverse generazioni che ruotano intorno a un'azienda agricola, per spiegare come la professione dell'agricoltore rinasca e si aggiorna grazie all'innovazione, al digitale e alle nuove tecnologie, indispensabili per ridurre l'impatto ambientale e promuovere il Made in Italy nel mondo.

**A cura di Bayer e Giffoni Innovation Hub.**

Interverranno il regista Daniele Pignatelli e Fabio Minoli, direttore delle Relazioni Esterne di Bayer Italia.

10.00

### Etichettatura alimentare: recenti aggiornamenti e prospettive future

Un laboratorio per saperne di più sulle ultime novità e i recenti aggiornamenti in merito all'etichettatura dei prodotti alimentari, per discutere sulle tematiche attualmente all'attenzione del legislatore nazionale e comunitario: dalle indicazioni per il corretto smaltimento dei rifiuti di imballaggio alle possibili modifiche della normativa comunitaria in materia di fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

**A cura della Camera di commercio di Torino.**

Interverrà Cristina Giovannini Luca.

11.30

### Alla scoperta della Freisa, vitigno dell'anno 2022

Una degustazione guidata per scoprire le diverse anime della Freisa, appena eletta Vitigno dell'anno 2022 dalla Regione Piemonte.

**A cura di Regione Piemonte e Consorzio del Freisa di Chieri e della Collina Torinese.**

Degustazione guidata da Giampiero Gerbi.

14.00

### Sua Maestà il gelato

Insieme al Maestro del Gusto "Silvano-gelato d'altri tempi" un laboratorio per scoprire e assaporare un gelato unico nel suo genere, diventato ormai un gusto tradizionale e molto amato dai clienti del gelateria torinese: alla crema di riso, realizzato con riso vercellese.

**A cura della Camera di commercio di Torino e di "Silvano - Gelato d'altri tempi".**

Interviene Alessandra Girardello.

15.30

### La genetica al supermercato (ovvero come la moderna genetica ha cambiato quello che mangiamo)

Da Mendel in poi, lo studio di come i caratteri vengono trasmessi da una generazione alla successiva ha aperto la strada al miglioramento genetico delle piante coltivate. Questo processo è diventato particolarmente efficiente negli ultimi decenni con le conoscenze del DNA. Tutto ciò ha portato ad un rinnovo varietale nelle maggiori specie coltivate e, di conseguenza, a una evoluzione dei prodotti che troviamo nei supermercati dove molti alimenti di largo consumo sono il risultato della moderna selezione genetica. Dietro molti prodotti, anche taluni pubblicizzati come "quelli di una volta", c'è un'avanzata ricerca genetica che li ha resi sicuramente migliori di quelli che mangiavamo anche solo 30-40 anni fa.

**A cura di Luigi Callivelli direttore CREA Genomica e Bioinformatica**



10.30

### Innovazione e sostenibilità, verso un nuovo approccio al consumo

Un laboratorio, suddiviso in tre parti, per migliorare la conoscenza dei semi e della loro importanza.

Nella prima sezione, verrà mostrato quali fasi precedono lo studio di nuove varietà: come identificare i bisogni dei consumatori attraverso panel test e ricerche di mercato, con un'esperienza sensoriale per vivere in prima persona questa fase importante della ricerca.

Nel secondo segmento, la visualizzazione dei semi insegnerà come sia importante fornire semi di qualità, che soddisfino non solo le esigenze del consumatore ma anche quelle degli altri attori della filiera: l'azienda agricola ed i retailers.

Il laboratorio si concluderà mostrando il dietro le quinte della Ricerca, che racconterà come si sviluppano le varietà e le tecnologie necessarie per realizzarle.

**A cura di Bayer**

12.00

### La valutazione del caffè a livello professionale

I parametri di valutazione del caffè verde utilizzati in ambito professionale. L'assaggio alla brasiliana, il metodo internazionale utilizzato nella valutazione del caffè.

**A Cura di Costadoro SpA.**

Interverranno Carlotta Trombetta, responsabile Head of Quality & Welfare Costadoro e Umberto Trombetta, Head of Strategy & Sustainability Costadoro.

I laboratori sono gratuiti fino ad esaurimento posti e sono riservati agli accreditati al Festival del Giornalismo Alimentare.

È possibile iscriversi ai singoli laboratori sul sito web [www.festivalgiornalismoalimentare.it](http://www.festivalgiornalismoalimentare.it)

10.00

### Non sprechiamo parole, scriviamo assieme il dizionario anti-spreco

All'arrivo immagini e titoli di giornali saranno messi in evidenza alcuni termini scorretti o scorrettamente utilizzati, coinvolgendo nel dibattito i partecipanti al laboratorio.

A conclusione dei lavori saranno scelte le dieci parole più interessanti e maggiormente utilizzate in modo non corretto, per creare un vero e proprio dizionario dello spreco che il Banco alimentare pubblicherà sul proprio sito e sui propri canali social.

**A cura del Banco Alimentare.**

Interverranno Greta Caglioti e Marco Lucchini, Direttore Generale della Fondazione Banco Alimentare.

11.30

### Green Claim VS Green Washing: facciamo chiarezza

L'impegno ambientale da parte delle aziende nell'installazione di impianti all'avanguardia, nella scelta di fornitori e materiali di confezionamento a ridotto impatto ambientale, nell'investimento in progetti green merita di essere comunicato. Un laboratorio dedicato all'analisi delle principali pronunce delle Autorità in tema di green claim per comprendere come comunicarlo correttamente.

**A cura della Camera di commercio di Torino.**

Interverrà l'avvocato Teodora Uva.

# Eventi off



**30 maggio 2022 - 10.00-12.00**

**Anteprima del Festival del Giornalismo Alimentare - Quali politiche per fare di Torino una vera capitale del cibo**

**Palazzo Birago**

**Via Carlo Alberto, 16 - Torino**

Dibattito in presenza (e in registrazione video)  
Le politiche del cibo a Torino dopo la pandemia.

L'incontro si terrà in Sala Cavour; per assistere è necessario accreditarsi all'email [stampa@festivaldegiornalismoalimentare.it](mailto:stampa@festivaldegiornalismoalimentare.it). Mascherina obbligatoria.

**30 maggio 2022 - 18.30**

**Miscelazione contadina e cucina a risparmio energetico**

**Affini**

**Via Belliore, 16C - Torino**

Una serata speciale, tutta dedicata alla passione per le eccellenze italiane e al risparmio energetico, possibile anche in cucina con un po' di creatività.

"Miscelazione contadina e cucina a risparmio energetico" è il titolo della serata da Affini, a San Salvario, dove verrà presentato in anteprima il nuovissimo Liquore al Bergamotto realizzato dal brand "Distillerie Subalpine" di Affini in collaborazione con Coldiretti. È il primo liquore del nostro Paese che sarà certificato da "Filiera agricola italiana", poiché tutti gli ingredienti sono di origine italiana, compreso l'alcol realizzato da grani nostrani.

A seguire sarà presentato "Le ricette del risparmio energetico", il secondo e-book del Festival del Giornalismo Alimentare in collaborazione con Libricette, progetto ideato dalla comunicatrice del cibo Paola Uberti. Al centro, la cucina senza collura con idee e proposte che tengono conto del risparmio, energetico ed economico, e che, in vista della stagione calda, offrono una ragione ulteriore per stare lontani dai fornelli.

La serata è riservata alla stampa, per prenotare scrivere a [stampa@festivalgiornalismoalimentare.it](mailto:stampa@festivalgiornalismoalimentare.it)

**31 maggio 2022 - 18.00-19.30**

**The Unexpected Milk Experience**

**100 Vini&Affini**

**Green Pea**

**Via Ermanno Fenoglietti, 20 - Torino - Terzo piano**

Il latte protagonista di un cocktail d'autore, in uno dei templi della mixologia torinese, lo avreste mai detto? Succederà durante "The Unexpected Milk Experience", uno degli eventi off del Festival del Giornalismo Alimentare, organizzato con "Think Milk, Taste Europe, Be Smart!" per far conoscere proprietà e versatilità del latte e dei latticini.

L'inedito cocktail a base di latte è firmato da Simone Bani, uno dei più apprezzati mixologist italiani, vincitore del concorso "Asti mix" 2021, promosso dal Consorzio Moscato d'Asti Docg.

È richiesto l'accreditamento all'evento (iscrizioni a partire dal 26 maggio all'email [stampa@festivalgiornalismoalimentare.it](mailto:stampa@festivalgiornalismoalimentare.it)).

**ATTENZIONE: Il presente programma potrebbe subire modifiche. Vi invitiamo a consultare il documento aggiornato disponibile sul nostro sito, inquadrando il QR Code**

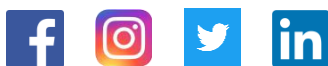




# VII EDIZIONE

**31 MAGGIO – 1 GIUGNO 2022 – Centro Congressi Lingotto**

Via Nizza, 280 - Torino - Italia



[www.festivalgiornalismoalimentare.it](http://www.festivalgiornalismoalimentare.it)