

Adnkronos Lavoro – 08/02/2018 17:34:00

A Torino terza edizione del Festival del giornalismo alimentare

Torino, 8 feb. (Labitalia) - Dal 22 al 24 febbraio, il Centro Congressi 'Torino Incontra' della Camera di commercio di Torino ospiterà la terza edizione del Festival del giornalismo alimentare. Tre giorni di confronto su cibo e alimentazione, attraverso un'alternanza di panel di approfondimento, eventi collaterali, laboratori ed educational sul territorio per una platea eterogenea di giornalisti, comunicatori, foodblogger, aziende, istituzioni, uffici stampa, scienziati, alimentaristi e influencer italiani e internazionali. L'evento sarà tra i primi appuntamenti dell'"Anno del cibo italiano nel mondo", proclamato dal ministero dei Beni e delle attività culturali con il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Il Festival avrà la media partnership di Rai Radio 1, che seguirà tutti i lavori dedicando alla manifestazione l'intera puntata della trasmissione 'Coltivando il futuro' di sabato 24 febbraio e, per la prima volta, accoglierà una regione ospite: la Valle d'Aosta. Ad aprire i lavori, la mattina di giovedì 22 febbraio, sarà un tema decisamente attuale, in vista anche delle imminenti elezioni: 'Quali politiche alimentari per la prossima legislatura?'. I principali enti e associazioni di categoria della filiera alimentare avranno l'occasione di presentare le proprie aspettative e richieste da inserire ai vertici dell'agenda della prossima legislatura. Il dibattito si concentrerà, poi, sul protagonista del 2018, il cibo italiano, per capire quanto il marchio made in Italy sia effettivamente garanzia di sicurezza e qualità e quanto sia minacciato da contraffazioni e prodotti italian sounding. La comunicazione sulla sicurezza alimentare avrà anche una visione più europea, con l'intervento dell'Ue e dell'Efsa (European food safety authority) e con un'analisi dei nuovi trattati sul cibo come Ceta e Ttip. All'ordine del giorno anche il giornalismo investigativo con un focus sulla filiera alimentare, in un panel realizzato insieme al Premio Morrone, e quello di denuncia sugli investimenti della criminalità organizzata nella ristorazione e nella distribuzione. Sarà aperto uno spazio di confronto tra vegani e onnivori, in collaborazione con la rivista Funny Vegan, mentre panel di approfondimento saranno dedicati a prodotti 'eccellenti' come latte, formaggio e carne e a una risorsa sempre più preziosa: l'acqua. Attenzione, poi, agli sprechi alimentari, anche attraverso progetti come 'Una buona occasione' della Regione Piemonte; alle etichette e ai 'nuovi cibi', tra costume, informazione sanitaria e cambiamenti climatici. La comunicazione delle aziende food sarà un altro dei temi di riflessione, tra gestione di crisi e trappole del web e dei social media. Ma evidenziando anche iniziative innovative a supporto delle piccole realtà enogastronomiche locali come #MaestriDigital, progetto di formazione sull'utilizzo dei nuovi media ideato dalla Camera di commercio di Torino e rivolto ai Maestri del Gusto di Torino. Il cibo sarà visto anche come fattore economico sempre più strategico nel mercato attuale e come valore vincente per la comunicazione di un territorio, anche per merito di progetti come Bocuse d'Or, che nel 2018 si svolgerà per la prima volta in territorio piemontese. Non mancheranno, infine, momenti di formazione e confronto tra le diverse anime della comunicazione alimentare e focus sulla deontologia professionale. Dal seminario sui contributi per un 'Giornalismo consapevole e responsabile' a quello dedicato alle 'Nuove frontiere dell'informazione 4.0', tra freelance, food blogger, food writer e brand journalist, in collaborazione rispettivamente con l'Ordine dei Giornalisti del Piemonte e Stampa Subalpina. Numerose le novità di questa terza edizione. Nasce in seno al Festival il primo appuntamento Business to Business dedicato alle aziende del food e ai professionisti della comunicazione, con l'obiettivo di incentivare l'integrazione tra questi due mondi. Da una parte del tavolo, siederanno alcuni maestri del gusto di Torino e Provincia, selezionati dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con Slow Food Italia. Dall'altra, le nuove professionalità della comunicazione (blogger, social media manager, influencer), che potranno promuoversi come consulenti. Si svolgerà giovedì 22 febbraio, dalle 14,30 alle 17, in uno spazio riservato di Torino Incontra. Altra grande novità saranno i laboratori pratici del giovedì e venerdì pomeriggio (14,30-17), realizzati in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e Smat, Società Metropolitana Acque di Torino. Nel pomeriggio di giovedì 22, gli 'idrosommelier' Smat accompagneranno gli interessati in un 'assaggio dell'acqua', fornendo le basi da cui partire per una sua corretta analisi sensoriale. Il venerdì pomeriggio sarà la volta dello Showlab: muniti di camice e microscopio e seguiti dai tecnici dell'Istituto Zooprofilattico, i partecipanti effettueranno le analisi di base abitualmente condotte sui campioni di cibo contaminati da funghi e batteri; per poi passare alla lettura delle etichette alimentari. Un esperto del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino analizzerà quelle presenti sul mercato e commenterà gli errori più frequenti, facendo chiarezza nel complesso panorama legislativo. Anche CinemAmbiente aderisce al Festival, organizzando un'edizione speciale intitolata 'Una buona occasione al cinema' e dedicata al tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale. Appuntamento nelle serate di

giovedì e sabato, a partire dalle 18,30 circa presso il Cinema Centrale di Torino con ingresso gratuito.

Sito di provenienza: UNINDUSTRIA - <https://www.un-industria.it>