



Spazio Incontri

Giovedì 26 settembre

Ore 15.00 – 16.00

Progetto Adelante.

La sostenibilità della catena agroalimentare, opportunità di collaborazione con Bolivia e Colombia.

A cura di Camera di commercio di Torino.

Ore 16.00 – 17.00

I prodotti DOP e IGP. Il nuovo regolamento europeo.

Il Comitato provinciale di Torino per la lotta alla contraffazione, in collaborazione con il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino, propone un incontro di aggiornamento sul nuovo Regolamento europeo 1143/2024, pubblicato il 23 aprile 2024. Il regolamento riguarda le indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché le specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli.

Queste le principali novità:

- rafforzati i poteri e le responsabilità delle associazioni di produttori;
- aumentata la sostenibilità e la trasparenza nei confronti dei consumatori;
- conferita maggiore protezione alle indicazioni geografiche.

Il regolamento semplifica, inoltre, il processo di registrazione delle IG, riguardo alle quali la responsabilità e gestione permangono in capo alla Commissione europea.

Il seminario è rivolto alle imprese, ai professionisti, agli operatori del settore alimentare.

PROGRAMMA:

I servizi pubblici camerali a tutela degli asset intangibili d'azienda.



Mariangela Ravasenga - Comitato provinciale per la lotta alla contraffazione, Sportello Tutela PI, Centro.

PATLIB di Torino e PID Camera di commercio di Torino.

I servizi della rete Enterprise Europe Network a supporto delle imprese.

Monica May - ALPS Enterprise Europe Network Camera di commercio di Torino.

Le novità in materia di etichettatura introdotte dal nuovo regolamento.

Cristina Giovannini Luca - Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino.

Le denominazioni di origine 2.0 - il Reg. UE 1143/2024.

Emanuela Truffo - Jacobacci Associati.

A cura di Comitato provinciale di Torino per la lotta alla contraffazione in collaborazione con il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino.

Ore 17.00 – 18.00

Pasta Experience: un viaggio tra la tradizione pastai piemontese e le concrete opportunità di innovazione.

L'incontro mira a mostrare come la tradizione pastai piemontese, ma più in generale italiana, abbia posto solide basi per una duratura relazione con clienti sparsi in tutto il mondo. Ciò che ha reso i prodotti presentati così interessanti è stato proprio il forte legame con la terra, con la natura e con l'attentissima ricerca di miglioramenti continui pur nella semplicità di un prodotto che esiste da millenni. Questo ha stimolato l'interesse verso prodotti più innovativi e verso una grande attenzione verso le pratiche sostenibili dell'economia circolare.

A cura di Unione Industriali di Torino. Partecipano Pasta Berruto Spa e Biova Project Srl.

Ore 18.00 – 19.00

extra vermouth - l'ora del vermouth™ di torino.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Affini.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.



Ore 19.00 -20.00

Vini che ti sorprendono: ciclo di tre incontri alla scoperta di vini e vigneti che non ti aspetti.

Degustazione guidata e approfondimento sulle capacità di invecchiamento dell'Erbaluce di Caluso DOCG.

A cura di Klug APS - Salone del Vino di Torino.

Venerdì 27 settembre

Ore 10.30 – 11.30

Parco Nazionale del Gran Paradiso, dall'ambiente ai sapori (incontro riservato a giornalisti e tour operator).

I Parchi nazionali non tutelano solo gli ambienti naturali ma anche la cultura, le tradizioni e i prodotti del territorio: il marchio di qualità Gran Paradiso è stato studiato insieme alla Camera di Commercio di Torino. L'incontro racconterà ai media e ai tour operator come il vasto territorio del Parco presenti caratteristiche diverse non solo ambientali, ma anche culturali ed enogastronomiche. Relatori Bruno Bassano (Direttore), un funzionario incaricato e un divulgatore durante la degustazione.

A cura di Parco Nazionale Gran Paradiso.

Ore 11.30 – 12.30

Manifestazione di interesse per una diagnosi gratuita delle emissioni di carbonio.

Presentazione del progetto "Mission Carbon 0" finanziato dal programma europeo Interreg Alcotra, che mira a decarbonizzare 40 PMI del Piemonte, della Costa Azzurra e della Savoia, che operano nei settori mecatronica, agroalimentare, montagna e aromi e profumi, tramite una diagnosi gratuita delle emissioni di carbonio.

A cura di Camera di Commercio di Torino - Settore Innovazione e bandi.

Ore 14.00 – 15.00

Dalla Birra a... l'utilizzo dei sottoprodotti.

Workshop nell'ambito del quale si proporranno le novità relative a:

- l'utilizzo dei sottoprodotti nella filiera della birra



- generare valore dagli scarti di produzione

Partendo dalla birra, si illustrerà cosa è possibile recuperare dagli scarti del processo di lavorazione del prodotto. Verrà anche proposta una degustazione guidata di birre artigianali da parte delle aziende partecipanti al progetto: Birrificio San Michele e Birrificio Gravità Zero.

A cura di Camera di Commercio di Torino - Settore Regolazione del Mercato e Innovazione e Bandi (PID e CPLC Torino) con Laboratorio Chimico.

Ore 15.00 – 16.00

I Caffè Storici Patrimonio Culturale, Storico e Architettonico.

Presentazione dell'attività dell'associazione.

A cura di Associazione Caffè Storici di Torino e del Piemonte.

Ore 16.00 – 17.00

Il Business Club a Terra Madre - Primo Incontro.

L'ormai consolidato format del Comitato imprenditoria femminile nato per incontrare imprese, scambiare idee ed esplorare nuove opportunità di business, si sposta a Terra Madre. Insieme a Monica Piscicella conosceremo alcuni protagonisti del panorama gastronomico della provincia torinese e assaggeremo le loro eccellenze.

L'evento è parte del programma di attività del Business Club del Comitato di Imprenditoria Femminile.

A cura di Camera di Commercio di Torino - Comitato Imprenditoria Femminile - Business Club.

Ore 17.00 – 18.00

Il Business Club a Terra Madre - Secondo Incontro.

L'ormai consolidato format del Comitato imprenditoria femminile nato per incontrare imprese, scambiare idee ed esplorare nuove opportunità di business, si sposta a Terra Madre. Insieme a Monica Piscicella conosceremo alcuni protagonisti del panorama gastronomico della provincia torinese e assaggeremo le loro eccellenze.

L'evento è parte del programma di attività del Business Club del Comitato di Imprenditoria Femminile.

A cura di Camera di Commercio di Torino - Comitato Imprenditoria Femminile - Business Club.



Ore 18.00 – 19.00

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: La Drogheria.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 19.00 – 20.00

Vini che ti sorprendono: ciclo di tre incontri alla scoperta di vini e vigneti che non ti aspetti.

Degustazione guidata e approfondimento sulle analogie tra la Freisa ed il Nebbiolo.

A cura di Klug APS - Salone del Vino di Torino.

Sabato 28 settembre

Ore 14.00 – 15.00

Il Salone del Pane: Palazzina di Caccia di Stupinigi dal 12 al 13 ottobre 2024.

Presentazione del progetto "Salone del Pane", evento che si svolgerà il 12 e 13 ottobre presso la Palazzina di Caccia di Stupinigi. Un evento in collaborazione con l'Associazione Orticola del Piemonte, To Be Events e rappresentanti della Filiera del Grano.

A cura di Associazione Orticola del Piemonte, ToBe Events.

Ore 15.00 – 16.00

Produttori locali, commercio tradizionale e consumatori: alleanza possibile?

Come favorire l'incontro tra i produttori locali ed i consumatori? Il mondo del commercio tradizionale può, innovandosi e facendo educazione alimentare, diventare un connettore? Se ne discuterà con un player fondamentale del tessuto economico,



non solo piemontese: il CAAT di Torino. Inoltre, verrà presentato un progetto di studio, ospitato dalla Regione Piemonte, che mette in relazione l'Università di Pavia e una catena della GDO, impegnata nella valorizzazione dei produttori locali.

A cura di Regione Piemonte – Direzione Agricoltura e Cibo.

Ore 17.00 – 18.00

Storia, Famiglia, Tradizioni.

Degustazione a cura del Comitato per l'imprenditoria femminile della Camera di commercio di Torino organizzato in collaborazione con Api, Confagricoltura ed Unione Industriali. I protagonisti della degustazione, oltre ad offrire squisiti prodotti e piatti della tradizione piemontese, racconteranno le affascinanti storie che hanno caratterizzato negli anni la vita delle loro aziende.

L'evento è parte del programma di attività del Business Club del Comitato di Imprenditoria Femminile.

A cura di Camera di Commercio di Torino, Comitato Imprenditoria Femminile.

Ore 18.00 – 19.00

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Eredi Borgnino Vittorio.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 19.00 – 20.00

Vini che ti sorprendono: ciclo di tre incontri alla scoperta di vini e vigneti che non ti aspetti.

Degustazione guidata e approfondimento sui vini eroici della Valle Susa.

A cura di Klug APS - Salone del Vino di Torino.



Domenica 29 settembre

Ore 15.00 – 16.00

Torino DOC: i vini che raccontano il territorio.

I segreti della degustazione attraverso un percorso di conoscenza dei vini DOCG e DOC selezionati dalla Camera di commercio di Torino a cura di Piera Genta – ONAV Torino.

A cura di Camera di commercio di Torino, ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

Ore 17.00 – 18.00

Le industrie alimentari di Torino: eccellenze ambasciatrici del territorio.

Attività in corso e progetti futuri delle Industrie Alimentari dell'Unione Industriali di Torino + degustazione prodotti alla cieca.

Giulio Trombetta (Caffè Costadoro);

Gianluca Ferrauto (Domori);

Edoardo Cavagnino (Gelati Pepino);

Ivonne Lallo (Galup).

Ore 18.00 – 19.00

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Osteria Nuova.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.



Lunedì 30 settembre

Ore 10.30 – 11.30

Logistica 4 Food.

Focus collaborazione tra imprese dei settori logistica e F&B.

A cura di Camera di commercio di Torino.

Ore 11.30 – 12.30

PublishIn Piemonte 4 Food.

Focus collaborazione tra imprese dei settori editoria e F&B.

A cura di Camera di commercio di Torino.

Ore 14.00 – 15.00

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Barney's Bar Circolo dei Lettori.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

Ore 15.00 – 16.00

Torino DOC: i vini che raccontano il territorio.

I segreti della degustazione attraverso un percorso di conoscenza dei vini DOCG e DOC selezionati dalla Camera di commercio di Torino a cura di Piera Genta – ONAV Torino.

A cura di Camera di commercio di Torino, ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.



Ore 17.00 – 18.00

EXTRA VERMOUTH - L'ORA DEL VERMOUTH™ DI TORINO.

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Smile tree.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

