



Prosegue a Torino il Festival del Giornalismo Alimentare

Prosegue a Torino il Festival del Giornalismo Alimentare che tra convegni e dibattiti, laboratori ed eventi OFF ha confermato, per il quinto anno consecutivo, non solo l'attualità mediatica di temi che interessano tutti noi ma anche l'ottima organizzazione dello staff guidato dal giornalista Massimiliano Borgia.



L'evento si è aperto ieri al **Centro Congressi del Lingotto** e proseguirà fino a sabato con **35 panel di lavoro**, circa 170 esperti fra giornalisti, istituzioni, imprenditori, food blogger, influencer e professionisti che si confronteranno e interagiranno con una platea di colleghi che, a vario titolo, lavorano nel settore agroalimentare.

«Oggi ci sono sfide del cibo ancora da vincere e dipendono da ciascuno di noi. – ha dichiarato la **sindaca Chiara Appendino** al taglio del nastro di mercoledì – La prima sfida, è quella dell'accesso al cibo che oggi non è adeguato, né dal punto di vista quantitativo né qualitativo, per il 7% delle famiglie. Accanto ad essa c'è la sfida della sostenibilità del cibo che impone di ripensare i modelli di produzione e consumo. Infine la sfida dell'informazione che deve andare oltre gli show del cibo perché per ogni chef che cucina in Tv, che ringrazio perché è ambasciatore del cibo, ci sono milioni di persone che attraverso il cibo sono legate alla nostra vita e al nostro futuro».

Ma oltre al Comune, il **Festival torinese** vanta l'appoggio anche di Regione Piemonte, Compagnia di San Paolo, Fondazione Crt e Crc, Istituto Zooprofilattico e Camera di Commercio.

«Quella del **Festival del Giornalismo Alimentare** – ha osservato il segretario generale della Camera di Commercio Guido Bolatto – è un'occasione per far conoscere le eccellenze del territorio su cui la Camera di Commercio ha sempre lavorato con progetti per migliorare la qualità».

Il motivo della grande risonanza di una simile kermesse è dovuto al fatto che **l'alimentazione ha un ruolo centrale nella cultura di un Paese** ed è strettamente legata anche alla salute. Cibo e vino nascono e si evolvono in base alle caratteristiche di un territorio e ne assimilano le peculiarità ambientali e le vicende umane, risultandone profondamente modificate. Ecco quindi che raccontare in modo completo e autorevole la storia e la cultura enogastronomica è un imperativo di tutti coloro che si occupano di comunicazione.

Sam Sifton, un giornalista gastronomico del New York Times, ha scritto che «**Cucinare e mangiare sono atti culturali che devono essere considerati come tali**», aggiungendo che il **tema del cibo va messo sullo stesso livello dell'arte, della letteratura, del cinema, del teatro e di tutti gli altri aspetti che formano la storia di un popolo**. A suo parere, il *food writing* ha una grande importanza per conoscere la cultura di un posto, la sua gente, la storia e le nuove tendenze ma va detto che affinché non venga più considerato un giornalismo di serie B sono proprio i comunicatori che devono dare un apporto importante in termini di competenza e autorevolezza, evitando di dare informazioni scorrette e di scrivere per il lettore e non per compiacere aziende o chef.

L'enogastronomia, inoltre, rappresenta una delle voci più importanti della nostra economia. Negli ultimi dieci anni la **ristorazione fuori casa ha registrato una crescita costante**, come emerge dall'ultimo rapporto della **Fipe – la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**. Per dare qualche dato:

- circa 5 milioni di persone (10,8% degli italiani) fanno colazione al bar e mangiano fuori casa;
- sono poco meno di 10 milioni (18,5%) gli italiani che cenano al ristorante almeno due volte a settimana;
- nel 2018, la spesa per ristoranti è stata di 84,3 miliardi di euro, l'1,7% in più in termini reali rispetto all'anno precedente e nel 2019 è arrivata a 86 milioni;
- tra il 2008 e il 2018, a fronte dell'incremento della spesa per ristoranti del 5,7%, pari a 4,9 miliardi di euro, i consumi in casa si sono ridotti di circa 8,6 miliardi di euro dei consumi alimentari in casa.

Un'altra importante fonte di entrata è rappresentata dal **turismo enogastronomico**. Secondo il **Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2020 stilato da [Roberta Garibaldi](#)** in collaborazione con **World Food Travel Association**, emerge che l'Italia è una delle destinazioni preferite dai viaggiatori appassionati di cibo e vino, che nel mondo sono il 53% del totale.

Ma c'è ancora difficoltà a comunicare il nostro patrimonio rispetto a quanto fanno gli altri Paesi europei. I nostri competitor, infatti, sono più efficaci di noi nel valorizzare le proprie risorse, offrono servizi e attività mirate a promuovere il patrimonio enogastronomico, e lavorano meglio sulla comunicazione. Dall'estero, infatti, ci rimproverano di non offrire informazioni chiare, precise e aggiornate neppure nei siti ufficiali delle realtà interessate o sui portali regionali anche se, lo

stesso rapporto evidenzia che è il centro sud ad essere più attivo in questo comparto.

Tanti gli argomenti di discussione di questa edizione del **Festival del Giornalismo Alimentare** che segue l'attualità e le tendenze per indagare in che direzione si stia andando, gli aspetti critici ma anche le belle realtà che valorizzano la creatività e lo spirito imprenditoriale del nostro Paese.

Sicuramente il filo conduttore di questa edizione è il **rispetto del cibo** in antitesi a qualsiasi forma di spreco alimentare e infatti gli organizzatori hanno lanciato una [petizione su Change.org](#) per rendere obbligatoria, nei ristoranti la "**Food Bag**", il contenitore in cui mettere il cibo ordinato al ristorante e non consumato.

Proprio stamattina l'argomento è stato affrontato nell'ambito del dibattito "**Da doggy bag a Food bag: il diritto agli avanzi senza vergogna.**", moderato da **Anna Scafuri**, della redazione economica del Tg1 Rai, con la partecipazione di **Maria Chiara Gadda**, della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati, prima firmataria della Legge antisprechi, **Susanna Cenni**, Vicepresidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati, **Ugo Alciati** per l'Associazione Ambasciatori del Gusto, e **Milvia Panico**, Head of Corporate Communication and Public Relations Metro Italia.

L'On. Gadda ha spiegato l'iter di approvazione della Legge "**Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi**" e come sia nata con l'obiettivo di creare un contatto tra produttori e consumatori. Inoltre è opportuno creare delle buone abitudini per consentire la conservazione del cibo anche quando si tratta di cibi difficili come il fresco e in luoghi più complessi, come la ristorazione.

Interessante il laboratorio sulla **Mozzarella di Bufala Campana DOP** nel quale Alessandro Garofalo, responsabile del settore Ricerca e Sviluppo del [Consorzio di tutela](#) ha fornito una serie di informazioni che vanno a smentire alcuni luoghi comuni sulla produzione di un prodotto fortemente identitario della Campania e dall'irresistibile complessità organolettica.



Non poteva mancare un focus sulla **Dieta mediterranea** dal titolo: **“10 anni di Dieta mediterranea: da salva vita a salva Pianeta. Cosa è cambiato dal riconoscimento Unesco dello stile alimentare più salutare e sostenibile”** a cui ha partecipato, tra gli altri, Alfonso Pecoraro Scanio (Presidente Fondazione Univerde).

«Quest’anno la dieta mediterranea, festeggia il decennale dal riconoscimento a Patrimonio culturale immateriale dell’Umanità e ha la capacità di valorizzare un’agricoltura che può essere e deve diventare sempre più biologica, giocando un ruolo di primo piano nella crescita della filiera corta e dell’agroecologia, un cambio di paradigma promosso anche dalla FAO. Uno degli aspetti più importanti, ma a volte trascurato, è quello che identifica la dieta mediterranea come fattore di lotta al cambiamento climatico perché si tratta di una dieta che prevede un consumo ridotto di carni rosse, alla cui produzione è attribuito il maggior impatto in termini di emissioni climateranti» .

Data di creazione

21/02/2020

Autore

enzo-radunanza