Annunciato il programma del Festival del Giornalismo Alimentare 2021

Come la pandemia ha influenzato il mondo del cibo e come ci si prepara alla ripartenza. Saranno i temi centrali di un’edizione importante che, per la prima volta, andrà anche in diretta streaming. Collegamento disponibile anche su La Gazzetta del Gusto

Si è svolta stamattina la conferenza stampa di presentazione della sesta edizione del **Festival del Giornalismo Alimentare 2021**, che si svolgerà al **Circolo dei Lettori di Torino** (Via Giambattista Bogino, 9) **lunedì 27 e martedì 28 settembre**. Due saranno, invece, le anteprime fissate **venerdì 24 presso Palazzo Birago** e **sabato 25 presso "100 vini & Affini"** da Green Pea.

Le novità della sesta edizione

Quella in partenza sarà un'edizione importante del **Festival del Giornalismo Alimentare** e sotto vari aspetti. Intanto arriva in un periodo diverso dell'anno, dopo i rinvii dovuti alla pandemia, e si terrà in una nuova sede in cui saranno applicate una serie di regole e presidi di sicurezza anti-Covid.

Per la prima volta l'intero Festival sarà trasmesso anche in **diretta streaming** consentendo, a chi non potrà raggiungere Torino, di seguire il fitto calendario di seminari e di porre domande ai relatori. D'altra parte, l'ultimo anno e mezzo ci ha abituati agli incontri digitali che, benchè privi del calore che si può percepire in presenza, hanno l'indubbio vantaggio di una fruibilità più estesa e priva di limiti geografici.

La diretta streaming, per l'intera durata della manifestazione, si potrà seguire anche dalla **home page de La Gazzetta del Gusto**.

Il Circolo dei Lettori, che ospiterà il Festival del Giornalismo Alimentare il 27 e 28 settembre.

Festival del Giornalismo Alimentare 2021: platea, temi e ricerche

Come è intuibile, la pandemia influenzerà tutte le tematiche trattate e si lascerà spazio alla voce diretta dei protagonisti del mondo del cibo che hanno dovuto reagire alla crisi più grave degli ultimi decenni.

30 panel di lavoro e **circa 120 relatori**: sono questi i numeri annunciati in conferenza stampa e che, come ogni anno, coinvolgeranno addetti ai lavori, giornalisti, blogger, comunicatori enogastronomici e aziende alimentari, oltre alle istituzioni.

Il mondo del cibo oltre la pandemia verrà declinato attraverso analisi, ricerche e racconti. Si parlerà di informazione sulla ricerca scientifica e sulla salute in ambito alimentare, provando a delineare quali saranno le future tendenze di consumo e in quali scenari.

Report “Media & Food”: media e mondo alimentare

Il report “**Media & Food**”, realizzato in esclusiva per il Festival con la collaborazione del Master Alimentazione e Dietetica Applicata e il master Cibo & Società dell’Università Bicocca di Milano grazie ai dati forniti da L’Eco della Stampa, indagherà su quanto e come i media italiani abbiano informato sul mondo alimentare durante il periodo di pandemia, misurandone l’impatto,

intercettando i temi più discussi e analizzando le modalità di informazione.

Nuove abitudini alimentari secondo Altroconsumo

Altroconsumo presenterà in anteprima i risultati della propria ricerca dedicata alle nuove abitudini alimentari che rimarranno dopo la pandemia.

Il **Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana DOP** porterà i risultati dello studio commissionato a Nomisma ruguardante le tendenze di consumo dei prodotti italiani all'estero, primi tra tutti la mozzarella di bufala campana.

L'Associazione Comunicazione Pubblica e l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli presenteranno, poi, la ricerca sull'**informazione e il cibo nell'anno della pandemia**.

Turismo enogastronomico dopo la crisi

Gli **effetti della crisi sul turismo enogastronomico** saranno presi in considerazione da una ricerca condotta da **Roberta Garibaldi**, docente universitaria appena nominata consulente del ministro del turismo per il turismo enogastronomico e autrice del rapporto sul turismo enogastronomico italiano, i cui risultati saranno presentati al Festival.

Panel e dibattiti

Accanto al tema relativo agli **sprechi del cibo**, che il Festival del Giornalismo Alimentare ha sempre affrontato con molto impegno, si prospettano anche **panel e dibattiti sulla transizione ecologica** dal punto di vista alimentare, sull'innovazione green in agricoltura, sulle politiche locali del cibo in Italia e sugli aspetti agroalimentari del Recovery Plan.

Il vicedirettore della FAI, **Maurizio Martina**, invece, interverrà sul ruolo di tale Organizzazione nella congiuntura che si è originata dal Covid-19.

Momenti di confronto verteranno **sulla salute e la ricerca scientifica** per capire quale sia la comunicazione più adatta per informare il pubblico su questi temi così importanti, con l'interessante esempio della campagna europea verso i consumatori **#EUChooseSafeFood**.

Anche la salute delle piante, minacciate dai virus, finirà sotto la lente d'ingrandimento del Festival, mentre l'EFSA porterà una propria testimonianza sulla percezione della nostra salute alimentare. Non mancheranno focus su prodotti di punta dell'enogastronomia italiana come il riso e il vino, ma anche frutta e verdura, alle prese con le sfide dell'innovazione sostenibile e dei cambiamenti climatici.

Spazio poi alle testimonianze dirette di aziende, come quella delle enoteche regionali che si interrogheranno su come comunicare l'enorme patrimonio vinicolo piemontese, o quella di FICO (Fabbrica Italiana Contadina) che racconterà il proprio rilancio (ne avevamo parlato qui) sull'onda del cibo made in Italy.

Approfondimenti sulla comunicazione del cibo

A proposito di tematiche legate alle professioni della comunicazione del cibo, si parlerà di **guide gastronomiche** e di come dovranno sempre più dare spazio alla **sostenibilità**, alla **salute** e ai **diritti dei lavoratori**, per poi passare ai mestieri del comunicatore e dell'ufficio stampa, ulteriormente cambiati dopo la pandemia.

Le due anteprime del Festival

La sesta edizione del Festival del Giornalismo Alimentare vivrà anche **due importanti anteprime**, in programma nelle mattinate di **venerdì 24** e **sabato 25 settembre**.

Venerdì 24 settembre, dalle ore 11: "La Torino del cibo che vogliamo"

A Palazzo Birago, sede della Camera di commercio di Torino, le associazioni di categoria e di promozione sociale che si occupano di temi alimentari condivideranno le proprie proposte ed esprimeranno pubblicamente le richieste alla futura amministrazione comunale. L'evento potrà essere seguito solamente in diretta streaming sul sito www.festivalgiornalismoalimentare.it

Sabato 25 settembre, dalle ore 9: “Parliamo di sostenibilità. Mattinata al Festival”

Presso “100 Vini e Affini”, insegna del Gruppo Affini all’interno del Green Retail Park “Green Pea”, una mattinata dedicata alla sostenibilità alimentare grazie alla presenza e al contributo di alcune delle principali eccellenze enogastronomiche torinesi. Tra colazione e aperitivo si andrà alla scoperta delle proposte più green di alcuni **Maestri del Gusto di Torino e provincia**, selezionati dalla Camera di commercio di Torino.

Si assaporeranno i cocktail innovativi e sostenibili del cocktail bar Affini, brand punto di riferimento della mixologia torinese. Si gusteranno le creazioni di chef **Luca Andrè** del ristorante Soul Kitchen di Torino con i fiori di Insalata dell’Orto.

Per assistere in presenza a questo evento è necessario accreditarsi scrivendo a stampa@festivalgiornalismoalimentare.it.
L’accesso alla sala è consentito soltanto ai detentori di Green Pass e muniti di mascherina chirurgica o FFP2.

Scarica il programma dettagliato del Festival

Per informazioni: www.festivalgiornalismoalimentare.it

Data di creazione
14/09/2021
Autore
enzo-radunanza