



I LABORATORI PRATICI DEL FESTIVAL

I laboratori pratici del Festival si terranno giovedì 21 e venerdì 22 febbraio presso il Centro Congressi Torino Incontra.

L'accesso ai laboratori è gratuito ma è necessaria la prenotazione inviando una mail con la propria preferenza a organizzazione@festivalgiornalismoalimentare.it

I laboratori sono realizzati con la collaborazione di: Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, INALPI, il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, la Centrale del Latte di Torino, l'Associazione Eurofishmarket, Assoittica Italia e FoodLab.

GIOVEDÌ 21 FEBBRAIO

Ore 12 e 12,30 - I sensi del latte

Un laboratorio di analisi sensoriale del latte, proposto da la **Centrale del Latte di Torino** con la collaborazione di **Giuseppe Zeppa**, Professore Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari dell'Università degli studi di Torino. I partecipanti proveranno ad analizzare 3 tipologie: latte fresco di Alta Qualità, latte ESL (Extended Shelf Life) e latte UHT (a lunga conservazione). Utilizzando i sensi della vista, dell'olfatto e del gusto scopriranno le caratteristiche e le differenze sensoriali di ciascuna delle tipologie esaminate.

Ore 14 e 14,30 - L'ANISAKIS: quando c'è si vede?

Negli ultimi anni sono state numerose le campagne di sensibilizzazione riferite al consumo corretto dei prodotti ittici crudi o similari. Durante il laboratorio i partecipanti svolgeranno, insieme agli esperti, la ricerca del parassita *Anisakis* in alcune specie ittiche, sia secondo l'ispezione "tradizionale" sia attraverso un nuovo sistema analitico chiamato "TrichinEasy". Laboratorio tenuto da **Eurofishmarket**. Relatori: Valentina Tepedino, Medico Veterinario specializzata in Ispezione dei prodotti ittici, Alessandro Gobbi, Assicurazione Qualità CTVS, Armando Roggero, direttore Generale CTVS, Andrea Armani (Università di Pisa).

Ore 15,15 e 15,45 - LATTE. Sapori e segreti.

Lo storico caseificio piemontese **Inalpi** propone una "degustazione" di latte fresco, latte UHT, latte in polvere provenienti dai propri stabilimenti. I partecipanti potranno conoscere le caratteristiche organolettiche dei diversi prodotti e orientarsi nella scelta. Il laboratorio sarà a cura di Matteo Torchio, Responsabile Marketing e Comunicazione di Inalpi.

Ore 16,30 e 17,00 - GLUTENFREE? A caccia di allergeni.

Come distinguere i prodotti *gluten free* da quelli in cui il glutine è presente anche solo in minima parte? Il **Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino**, in due appuntamenti rapidi e a rotazione, fornirà informazioni sul tema della sicurezza alimentare, in particolare sulle etichettature in caso di allergeni o ingredienti che provocano intolleranze. A cura di Katia Leggio, Dietista e Tecnologa alimentare.



VENERDI 22 FEBBRAIO

Ore 10 e 10,30 - *I segreti del burro.*

Organizzato da **Inalpi**, il laboratorio racconterà un'eccellenza come il burro, le sue diverse lavorazioni (centrifuga, affioramento, da siero, burro salato) e il suo impiego nell'industria dolciaria italiana. E' prevista una degustazione finale delle varie tipologie e a tutti i partecipanti verrà dato in omaggio il volume *"Conoscere il burro"*, di Renzo Pellati. Relatori: Matteo Torchio Responsabile Marketing e Comunicazione di Inalpi.

Ore 11 – *Etichettatura e prodotti ittici: linee guida.*

Un laboratorio organizzato da **Assoittica Italia** per orientarsi nella normativa nazionale e comunitaria che disciplina la tracciabilità del prodotto ittico, attraverso la produzione e il trasferimento di dati tra i diversi attori della filiera per definire un valido sistema di riconoscimento che consenta al flusso delle informazioni di seguire il prodotto fino alla vendita al dettaglio.

Ore 11,30 – *Sano come un pesce.*

Il pesce, alimento alla base della dieta Mediterranea, fornisce all'organismo nutrienti preziosi tra cui omega 3, proteine ad elevato valore biologico, sali minerali, grassi mono e polinsaturi. Tutti elementi in grado di apportare benefici al sistema cardiovascolare, abbassare il colesterolo "cattivo" e trigliceridi e aumentare i livelli di colesterolo buono. Il laboratorio, organizzato da **Assoittica Italia**, evidenzierà gli aspetti nutrizionali dei prodotti ittici.

Ore 12 e 16.30 - *BUFALA? Sì, Campana DOP.*

Un viaggio alla scoperta della Mozzarella di Bufala DOP, guidati da Gennaro Testa, responsabile del settore promozione del **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP**. Storia, origini, caratteristiche organolettiche di questa eccellenza casearia, per imparare a riconoscerla, conservarla e gustarla al meglio. Assaggio finale delle varie tipologie.

Ore 14 e 14,30 – *Batteri buoni o batteri cattivi?*

L'Istituto zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta allestirà un laboratorio di sicurezza alimentare. I tecnici, che ogni giorno effettuano le analisi microbiologiche sugli alimenti, aiuteranno a scoprire quali microorganismi appaiono sui terreni di coltura e come sia possibile identificarli e riconoscere quelli buoni (utili) da quelli cattivi (patogeni per il consumatore).

Ore 15,15 e ore 15,45 – *Non solo fumo...*

Quali potrebbero essere i parametri più indicativi di un salmone affumicato di qualità? Attraverso immagini, video ma anche assaggi di differenti tipologie di questo pesce, gli esperti guideranno i partecipanti a distinguere i diversi sistemi di trasformazione per ottenere un prodotto di qualità. A cura di **Eurofishmarket**. Tra i relatori Valentina Tepedino, Medico Veterinario specializzato in Ispezione dei prodotti ittici e Giampaolo Ghilardotti, chef e ADM di FoodLab.