

SABATO 23 MAGGIO 2026

Festa per la Giornata Nazionale della Biodiversità di Interesse Agricolo e Alimentare della Regione Piemonte

UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE Pollenzo Bra (CN)

CONVEGNO "IL PROGETTO GERMONTA 7 STUDIO PER L'INDIVIDUAZIONE E L'ISTITUZIONE DELLE COMUNITÀ DEL CIBO"

📍 Aula Magna di Cascina Albertina | Via Amedeo di Savoia 8, Pollenzo

9.00 | Accoglienza partecipanti

9.15 | Saluti - **Nicola Perullo**, Rettore UNISG
Paolo Bongioanni, Assessore Agricoltura Regione Piemonte

9.30 | Quadro normativo e introduzione al progetto Germonte 7
Gianfranco Latino - Regione Piemonte, Direzione Agricoltura
e cibo Settore Produzioni agrarie e zootecniche

9.45 | Verso l'istituzione delle Comunità del Cibo: il caso della Valchiusella
Giampiero Lombardi - UNITO-DISAFA

10.00 | Le esperienze di Comunità del cibo in Italia - **Veronica Allegretti** - UNITO-CPS

10.15 | Comunità del cibo e sito web Agrobiodiversità in Piemonte e il video sulla Comunità della Valchiusella
Paola Migliorini, Sandra Spagnolo, Valentina Bruno - UNISG

10.30 | **Pausa caffè**

11.00 | Essere Comunità per emergere

il caso Valchiusella:

Laura Lancerotto - Club Amici Valchiusella: "La Comunità delle Erbe
e l'Accademia delle Erbe cardini di Germonte7 e della Comunità del Cibo"

Alessia Mazzurana: allevatrice e produttrice di formaggi a latte crudo

Mara Guaita: valorizzare e tramandare un cibo della tradizione dell'antica comunità di Valchiusella

Altre esperienze regionali e nazionali

Marco Bozzolo: la Comunità Slow Food "Custodi dei Castagneti delle Alpi Liguri"

Laura Solinas: la Comunità del Cibo e della biodiversità della Montagna Bellunese

12.15 | **Elisa Ferrari** - AIDA - Produzioni di formaggi a latte crudo: un approccio *One Health*

12.30 Conclusioni e chiusura dei lavori - **Carlo Petrini**



PRANZO CON MENÙ DEGUSTAZIONE

Presso **Le Tavole Accademiche**
Piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo.

ore 13.00 | **Pranzo** a base di prodotti della Valchiusella
e della Biodiversità piemontese
(solo su prenotazione, qui)

FIERUCOLA DELLA BIODIVERSITÀ.

AZIENDE AGRICOLE E ASSOCIAZIONI
CON VENDITA PRODOTTI DEL TERRITORIO.
DALLE 9:30 ALLE 18.00

Associazione Produttori Antichi Mais piemontesi
(Farina Polenta, gallette e paste di meliga)

Club Amici Valchiusella (erbe e formaggi)

Cascina Bonetto (mele e trasformati) - Lusernetta, Torino

Mulino Valsusa (farine e prodotti da forno) - Bruzolo, Torino

Orto del Pian Bosco (ortaggi, frutta, e trasformati) - Loreto, Cuneo

La Chiarella (Farine macinate a pietra, cereali e legumi in chicchi,
pasta trafilata al bronzo, snack, birra artigianale, camomilla,
confetture, conserve, sciroppi) - Lerma, Alessandria

Distilleria Gualco (Grappe, Liquori e Amari)
Silvano d'Orba, Alessandria

Nuove Rotte (ortaggi, birra, vino, pane) - Narzole, Cuneo

LABORATORI TENUTI DA STUDENTESSE E STUDENTI UNISG E UNITO

DALLE 14:30 ALLE 16.00

"PRATUM - Il Gioco dell'Agro-Biodiversità" (a cura di UNITO)
sotto i portici de "Le tavole accademiche"

Laboratori a cura di student3 UNISG

Visita all'Orto didattico e all'Oasi fiorita di UNISG