



Ente di gestione delle aree protette
delle Alpi Cozie

IL PRODOTTO TIPICO DI MONTAGNA: esperienze e proposte, dalla produzione alla trasformazione, per una valorizzazione a più voci

**17 MARZO 2018 SAN GIORIO DI SUSÀ
c/o il Feudo – Via del Castello 1**

*modera la giornata Ezio Giaj, esperto di promozione e sviluppo del territorio
con Alessandra Maritano giornalista*

ore 9.00 accoglienza e registrazione dei partecipanti

ore 9.30 saluti delle autorità

ore 10.00 prima sessione

Dr. Franco Ferraresi / Dr. Enrico Raina Regione Piemonte, Settore sviluppo della montagna e cooperazione transfrontaliera, *“Sostegno agli Alpeggi e valorizzazione del prodotto tipico di montagna attraverso la promozione dell'attività outdoor”*

Dr. Flavio Boraso - Direttore Generale ASL TO3 / **Dr. Dario Ariello** - Direttore Dipartimento di Prevenzione ASL TO3 / **Dr. Stefano Gatto** - Direttore Servizio Veterinario Area C - ASL TO3
“Una guida ai caseifici d'alpeggio dell'ASL TO3”

Dr. Paolo Cumino, Regione Piemonte, Settore valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità *“Riconoscimento, tutela e promozione del prodotto di qualità”*

Dr. Antonio Ferrentino, consigliere Regione Piemonte e presidente nazionale associazione Città del Bio, *“Città del Bio”*

ore 11.15 coffee break con esperienza di caseificazione a cura delle Aree protette delle Alpi Cozie: dimostrazione in piazza come esempio didattico e di valorizzazione del prodotto Formaggio Tipico Parchi Alpi Cozie

ore 12.00 seconda sessione

Dott.ssa Elena Di Bella, Città Metropolitana, *“Il Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino e gli agricoltori di montagna”*.

Dr. Pier Paolo Davì, Coldiretti, *“Campagna Amica, Fattorie didattiche, Mercatini dei prodotti tipici”*

Dr. Marco Cavaletto, AD PieMonti Risorse - Uncem.UNCHEM, *“Bottega dell'Alpe e i modelli di promozione del territorio e dei prodotti locali”*

Dr. Mariangela Chiapperini, Responsabile progetto enogastronomia di Turismo Torino e Provincia, *“La tradizione culinaria di montagna come attrattore turistico - progetto ALCOTRA Turismo del Gusto*

ore 13.15 pranzo a buffet con valorizzazione del prodotto tipico: presentazione prodotti tipici in collaborazione con il Feudo di San Giorio di Susa, l'Ente Parco per il Formaggio Tipico Parchi Alpi Cozie, il panificio Marzo di Venaus, l'agriturismo Crè Seren di Giaglione, le confetture del Priore di Giorgio Scavia di Susa e l'intervento dello chef Sandro Ostorero del ristorante Phoenix di Condove.

ore 14.30 – terza sessione

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio, *“Conoscenza e qualità del formaggio”*

Laura Chianale, presidente dell'Associazione Produttori Toma di Lanzo, *“L'esperienza della certificazione ISO 22005 della Toma di Lanzo d'Alpeggio e d'Alta Valle”*

Carlo Marinari, Comune di Coazze, *“Il Sentiero del Cevrin di Coazze un prodotto tipico, sinonimo di territorio e di qualità”*

Patrizia Ferrarini, presidente Strada Reale dei Vini Torinesi *“Strada Reale dei vini torinesi: imprese e enti locali uniti nella promozione del turismo enogastronomico e culturale, dell'accoglienza di qualità, delle produzioni vitivinicole e agroalimentari”*

Giulio Re /Lorenzo Grasso, Scuola Malva, *“Esperienza della Scuola per la valorizzazione dei prodotti”*

Luca Giaì, Comune di San Giorio di Susa *“Mercato a km zero”*

ore 16.00 –dibattito e intervento di chiusura a cura di Ezio Giaì esperto di promozione e sviluppo del territorio con anticipazione di *Gusto in quota 2018*.

**Per motivi organizzativi è necessaria la prenotazione
entro giovedì 15 marzo 2018
inviando una mail a: segreteria.alpicozie@ruparpiemonte.it
o telefonando al numero 0122/854720**

ore 21.00 spettacolo musicale offerto dalle Aree Protette delle Alpi Cozie

“St Paddy's day” dell'Opificio Musicale: da molti anni i Tir na d'Oc vengono contesi dai Pub Irlandesi di Torino per la tradizionale gig di San Patrizio. In questa occasione *Paulin* e i *sunadur* del gruppo valsusino sfoderano tutto il loro repertorio di pub e rebel songs irlandesi non mancando di innestare qua e la qualche danza francese o piemontese e i set di jigs reels e polkas irlandesi. Durante la serata vengono forniti agli avventori i ritornelli delle canzoni per poterle cantare tutti insieme e ricreare in qualche modo l'atmosfera di un vero St Paddy's al pub

*Organizzazione: Nadia Faure, Anselmina Coletti, Rosario Decrù e Ezio Giaì.
Per informazioni: 0122.854720*