



AGRICOLTORI ITALIANI



TERRA Salone
del Gusto
2024
MADRE

26 - 30 SETTEMBRE
PARCO DORA, TORINO

SHOW COOKING & TASTING AREA

STAND P

CON LA PARTECIPAZIONE DI



Partner



GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE

ore 17.00 – 18.00

DEGUSTAZIONE

BOP - CONSORZIO BIRRA ORIGINE PIEMONTE

“Le birre del Consorzio Birra Origine Piemonte”

ore 18.30 – 19.30

DEGUSTAZIONE

a cura di **Cia-Agricoltori Italiani delle Alpi**

BIRRIFICIO TUM TEMPO DI UN MOMENTO | PINEROLO (TO)

“Degustazione birre artigianali del pinerolese”

VENERDÌ 27 SETTEMBRE

ore 10.30 – 11.30

LABORATORIO DIDATTICO PER BAMBINI

a cura dell'Associazione **La Spesa in Campagna**

“La spesa consapevole: dai banchi del mercato ai banchi di scuola”

Laboratorio per bambini di scuola elementare:

gioco della filiera corta e merenda sana

ore 12.00 – 13.00

TALK SHOW

a cura di **ANABIO - Cia**

“Il Biologico Italiano: realtà e prospettive”

ore 13.30 – 14.30

SHOW COOKING

AZIENDA AGRICOLA SANTA MARIA | LOMBARDIA

“LOMELLO...il riso che racconta la Lomellina”

ore 15.00 – 16.00

DEGUSTAZIONE

a cura di **Cia-Agricoltori Italiani delle Alpi**

FATTORIE TOBIA | SCALENGHE (TO)

“Degustazione formaggi freschi e stagionati”

ore 16.30 – 17.30

DEGUSTAZIONE

BOP - CONSORZIO BIRRA ORIGINE PIEMONTE

“Le birre del Consorzio Birra Origine Piemonte”

SABATO 28 SETTEMBRE

- ore 10.30 – 11.30 **DEGUSTAZIONE**
OLEIFICIO COOPERATIVO CONTADO | PUGLIA
"Bruschetta con olio extravergine Bio"
- ore 12.00 – 13.00 **SHOW COOKING**
AZIENDA AGRICOLA RISO SCAGLIOTTI | PIEMONTE
"Riso Gran Cavour il primo Riso Gigante Aromatico da Risotto"
- ore 13.30 – 14.30 **TALK SHOW**
Presentazione libro
"Il sangue della passiflora: la Natura nutrimento e medicamento dell'anima"
autrice Andreina Sirena
- ore 15.00 – 16.00 **TALK SHOW**
a cura di ANABIO - Cia
"Biologico è... Filiera Sostenibile"
- ore 16.30 – 17.30 **DEGUSTAZIONE**
BOP - CONSORZIO BIRRA ORIGINE PIEMONTE
"Le birre del Consorzio Birra Origine Piemonte"
- ore 18.00 – 19.00 **DEGUSTAZIONE**
a cura di Cia-Agricoltori Italiani delle Alpi
AZIENDA ROSSOTTO STEFANO | CINZANO (TO)
"Degustazione Vini Freisa di Chieri e Collina Torinese"
-

Domenica 29 SETTEMBRE

- ore 11.00 – 12.00 **DEGUSTAZIONE**
Apicoltura BASSI | LOMBARDIA
"La forza dei fiori"
- ore 13.30 – 14.30 **SHOW COOKING**
MULINO VAL D'ORCIA | TOSCANA
"Dal campo alla tavola. I cipressini della Val D'Orcia"
- ore 15.00 – 16.00 **TALK SHOW**
a cura di ANABIO - Cia
"Biologico...dal campo alla tavola"
- ore 16.30 – 17.30 **DEGUSTAZIONE**
BOP - CONSORZIO BIRRA ORIGINE PIEMONTE
"Le birre del Consorzio Birra Origine Piemonte"
- ore 18.00 – 19.00 **DEGUSTAZIONE**
OLEIFICIO COOPERATIVO CONTADO | PUGLIA
"Tostatura di mandorle"

Lunedì 30 SETTEMBRE

- ore 10.30 – 11.30 **SHOW COOKING**
Azienda Agricola RISO SCAGLIOTTI | PIEMONTE
"Riso Carnaroli: lavorazione a pietra di secondo grado"
- ore 12.00 – 13.00 **SHOW COOKING**
a cura dell'Associazione La Spesa in Campagna
"La spesa consapevole: in cucina con gli Agrichef"
- ore 13.30 – 14.30 **SHOW COOKING**
a cura dell'Associazione La Spesa in Campagna
"La spesa consapevole: il piatto senza spreco"
- ore 15.00 – 16.00 **DEGUSTAZIONE**
APICOLTURA BASSI | LOMBARDIA
"Apicoltura di montagna"
- ore 16.30 – 17.30 **SHOW COOKING**
AZIENDA AGRICOLA SANTA MARIA | LOMBARDIA
"LOMELLO...il riso che racconta la Lomellina"
-