



**AGRICOLTORI ITALIANI**

**PROGRAMMA AREA**

**SHOW COOKING  
& TALK SHOW**

**TERRA  
MADRE**

**SALONE DEL GUSTO**

**Torino - Parco Dora  
22 | 26 settembre 2022**

**Stand T 01**

Unipol

UnipolSai

UniSalute

Partner

Fondo  
FISA

---

## GIOVEDÌ 22 SETTEMBRE

ore 11.00 - 12.00 **DEGUSTAZIONE & LABORATORIO PER LE SCUOLE**

### Latte e giusto prezzo per tutti

Esercizio di problem solving: latte quanto mi costi? Sostenibilità ambientale ed economica. Degustazione latte e torte/biscotti fatti in casa/pane e composte di frutta.

A cura di *Azienda Agricola La Primula*

---

ore 14.30 - 15.30 **DEGUSTAZIONE**

### Api e bio monitoraggio

L'impiego delle api per il monitoraggio dell'inquinamento dell'aria di siti industriali, per rigenerare territori fortemente antropizzati.

Degustazione guidata e migliori abbinamenti mieli di diverse essenze.

A cura di *Apicoltura BEEO di Francesco Collura*

---

ore 16.00 - 17.00 **DEGUSTAZIONE**

### Panel di degustazione sul luppolo

Confronto tra le differenti varietà e accenni degli effetti del *terroir* a livello sensoriale

A cura di *UNIONBIRRAI*

---

ore 17.30 - 18.30 **LABORATORIO**

### Ben-Essere in tutti i sensi

Laboratorio sensoriale e utilizzo delle officinali per rigenerare corpo e spirito.

Oli essenziali · Infusi/Tisane · Cosmetica

A cura di *Azienda Agricola Le Officinali della Collina*

---

## VENERDÌ 23 SETTEMBRE

ore 12.30 - 13.30 **DEGUSTAZIONE**

**Terroir pairing, la Birra Artigianale Italiana incontra la Biodiversità: il riso del Piemonte**

A cura di *UNIONBIRRAI*

---

ore 14.30 - 15.30 **DEGUSTAZIONE**

**Terroir pairing, la Birra Artigianale Italiana incontra la Biodiversità: birre e frutta**

A cura di *UNIONBIRRAI*

---

ore 16.00 - 17.00 **TALK SHOW & DEGUSTAZIONE**

### La via del pomodoro

I produttori raccontano le varie tipologie di pomodoro esistenti sul mercato e le modalità di trasformazione in sicurezza, svelando le difficoltà legate al periodo per mantenere questa produzione sostenibile e dignitosa per gli addetti del comparto primario.

In abbinamento degustazione di bruschetta al pomodoro e vini del territorio.

A cura di *Cooperativa Agricola delle Alpi e Azienda Agricola Caucino Gianfranco e Mauro SS*

---

---

ore 17.30 - 18.30 **LABORATORIO & DEGUSTAZIONE**

**L'orto sul davanzale**

Laboratorio sul riconoscimento delle piante alimentari che si possono coltivare in vaso e degustazione "Aperitivo in balcone" (bruschetta pomodoro e origano e mojito alla menta).

A cura di *Azienda Agricola Caucino Gianfranco e Mauro SS*

---

**SABATO 24 SETTEMBRE**

ore 11.00 - 12.00 **SHOW COOKING**

**HopFood e HopTour**

Il luppolo in cucina, nuove esperienze degustative e turistiche.

A cura di *Il Giardino delle Luppole*

---

ore 12.30 - 13.30 **DEGUSTAZIONE**

**Cosa c'è nel bicchiere? Cenni di degustazione della birra.**

A cura di *UNIONBIRRAI*

---

ore 14.30 - 15.30 **SHOW COOKING**

**HopFood e HopTour**

Il luppolo in cucina, nuove esperienze degustative e turistiche.

A cura di *Il Giardino delle Luppole*

---

ore 17.30 - 18.30 **DEGUSTAZIONE**

**Terroir pairing, la Birra Artigianale Italiana incontra la Biodiversità: il miele del Piemonte**

A cura di *UNIONBIRRAI*

---

**DOMENICA 25 SETTEMBRE**

ore 11.00 - 12.00 **DEGUSTAZIONE**

**Terroir pairing, la Birra Artigianale Italiana incontra la Biodiversità: la castagna del Piemonte**

A cura di *UNIONBIRRAI*

---

ore 12.30 - 13.30 **SHOW COOKING**

**Troppo facile dire pasta**

A cura di *Mulino Val D'Orcia*

---

ore 14.30 - 15.30 **DEGUSTAZIONE**

**Carrello Oli EVO**

A cura di *ItaliaOlivicola*

---

ore 16.00 - 17.00 **DEGUSTAZIONE**

**Birra per tutti: le birre artigianali senza glutine che non temono confronti**

A cura di *UNIONBIRRAI*

---

---

## LUNEDÌ 26 SETTEMBRE

ore 12.30 - 13.30 **DEGUSTAZIONE**

**Carrello Oli EVO**

A cura di *ItaliaOlivicola*

---

ore 14.30 - 15.30 **SHOW COOKING**

**Troppo facile dire pasta**

A cura di *Mulino Val D'Orcia*

---

ore 17.30 - 18.30 **DEGUSTAZIONE**

**Biodiversità: le birre artigianali biologiche che amano l'ambiente**

A cura di *UNIONBIRRAI*

---

*Tutti gli eventi sono **gratuiti** e sono **promossi** da Cia-Agricoltori Italiani*

# TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO

Torino - Parco Dora

**22 | 26 settembre 2022**

**Stand T 01**

