



21 Gennaio 2018 Domenica



**Mercato dei
produttori**

Dalle 10:00 alle 18:30

Laboratorio del gusto

Ore 15:00

Ore 16:30

Posti limitati

Libero Mais

La rete Slow Mays si presenta Mais da tutta Italia

CONVEGNO ORE 9:30

Recupero e Valorizzazione degli Antichi Mais

Loris Garetto Presidente Associazione. Antichi Mais Piemontesi

Lorenzo Berlendis : Slow Mays per mettere in tavola un futuro migliore

Renato Balan : Slow Mays e Biodiversità Agroecologica

Massimo Pinna Ricerca e sperimentazione per la coltivazione sostenibile delle varietà tradizionali di mais

Ezio Portis Caratterizzazione molecolare e tracciabilità degli ecotipi piemontesi di Mais

Laura Icardi Buone pratiche post raccolta per dare "sicurezza" alla Qualità

Paolo Vittone L'importanza di una corretta etichettatura

Gilberto Nuvolari Duodo L'importanza della comunicazione

Dario Ujetto : il blog come comunicazione culturale

LIBERO MAIS

DOMENICA 21/1/2018

Dalle 9:00 alle 18:30

Una giornata dedicata ai racconti dei protagonisti, alle esperienze ed alla degustazione dei prodotti. Il mais come ricchezza alimentare e come patrimonio dell'umanità da non perdere, vede raggruppate in un'unica rete nazionale: "Slow Mays", tutte le Associazioni nazionali nel preservare le varietà di mais che rappresentano un patrimonio di biodiversità inestimabile.

GRUPPO ABELE / Binaria – Corso Trapani 91/B – Torino Dalle 9:00 alle 18:30

Per info: 3703117411

WWW.ANTICHIMAISPIEMONTESE.IT



Associazione Produttori di Antichi Mais Piemontesi
www.antichimaispiemontesi.it info@antichimaispiemontesi.it

Slow Mays

Slow Food*



Gruppo Abele

Libero Mais

Domenica 21 gennaio 2018

Recupero e Valorizzazione degli Antichi Mais
presso Gruppo Abele/Binaria- Corso Trapani 91/b- Torino

ore 9.30 Incontro tecnico

Loris Caretto - Presidente Associazione Antichi Mais Piemontesi - Saluti di benvenuto

Lorenzo Berlendis - Vice Presidente Slow Food Italia - Slow Mays per mettere in tavola un futuro migliore

Renato Balan - Coordinatore nazionale rete Slow Mays - Slow Mays e Biodiversità Agroecologica

Massimo Pinna/Sandra Spagnolo - AIAB Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica in Piemonte - Ricerca e sperimentazione per la coltivazione sostenibile delle varietà tradizionali di mais

Ezio Portis - DISAFA Genetica Agraria-Università di Torino - Caratterizzazione molecolare e tracciabilità degli ecotipi piemontesi di Mais

Paolo Vittone - Resp. Prog. Agroalimentare Laboratorio Camera di Commercio di Torino) - L'importanza di una corretta etichettatura

Laura Icardi - Laboratorio BioQualità - Buone pratiche post raccolta per dare "sicurezza" alla qualità

Gilberto Nuvolari Duodo - Social ITA - L'importanza della comunicazione

Dario Ujetto - Blogger/writer Eat Piemonte - Il blog come comunicazione culturale

Info: Loris Caretto 3703117411

dalle 10:00 alle 18:30

**mercato dei produttori ed esposizione di prodotti a base di antichi mais
provenienti da tutta Italia**

Adesione Mercato dei produttori (vedi file allegato) Per info : Matteo Zappino 3349328188

ore 15:00 e ore 16:30 laboratorio del gusto. Due appuntamenti per conoscere ed apprezzare le specialità preparate con antichi mais italiani. Numero chiuso / offerta libera
Laboratorio didattico per i più piccoli

Il Presidente Antichi Mais Piemontesi

Loris Livio Caretto