



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



**BIODIVERSITÀ
AGRICOLA
ED ALIMENTARE
DEL PIEMONTE**



**UNIVERSITÀ
di TORINO**



Con il patrocinio di:

FESTA PER LA GIORNATA NAZIONALE DELL'AGROBIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRICOLO E ALIMENTARE DELLA REGIONE PIEMONTE

Sabato 24 maggio 2025

Università di Scienze Gastronomiche
Piazzale Vittorio Emanuele 9
12024 Pollenzo-Bra (CN)

Il progetto denominato Germonte 6 ha realizzato attività di valorizzazione dell'agrobiodiversità e di contrasto e rallentamento dell'erosione genetica delle razze avicunicole ed ovi-caprine piemontesi.

PROGRAMMA CONVEGNO "IL PROGETTO GERMONTE 6: VALORIZZAZIONE DELL'AGROBIODIVERSITÀ ZOOTECNICA DEL PIEMONTE"

Aula Magna di Cascina Albertina -
Via Amedeo di Savoia 8, Pollenzo

9.00 | Accoglienza partecipanti

9.30 | Saluti

Prof. Luisa Torri, Proratrice UNISG
Bongioanni Paolo, Assessore Agricoltura
Regione Piemonte

**9.50 | L'agrobiodiversità nello Sviluppo
Rurale 2023/2027.** Quadro normativo
e introduzione al progetto Germonte 6 |
Nadia Ansaldi, Stefano Dolzan, Elisa Spaziani
Regione Piemonte

**10.00 | L'agrobiodiversità zootecnica in
Piemonte** | Achille Schiavone e Paola Sacchi
UNITO

10.10 | Attività sul territorio e nelle scuole
| Dominga Soglia e Claudio Forte UNITO

10.20 | Gli itinerari e il sito web
"www.biodiversita-agricola.piemonte.it"
Paola Migliorini e Sandra Spagnolo, UNISG

10.30 | coffee break

11.00 | I custodi di biodiversità si raccontano:

Paolo Viano, Gallina Bianca di Saluzzo.
Enrico Tealdi, Gallina Millefiori piemontese.
Ferdinando Della Peruta, Coniglio grigio
di Carmagnola.
Mattia Turinetti, Capra Grigia delle Valli
di Lanzo.

**11.30 | La tutela e la valorizzazione
dell'agrobiodiversità in Veneto**
Alberto Sartori, Regione Veneto

11.45 | L'allevamento agroecologico
Francesca Pisseri, veterinaria

12.00 | Il presidio Prati stabili e pascoli
Raffaella Ponzio, Slow Food Italia

**12.15 | L'Associazione Nazionale Produttori
per l'Agricoltura Organica Rigenerativa
(AOR)** | Alessandro Boasso, Pascoli di Amaltea

12.30 | Conclusione chiusura dei lavori
Carlo Petrini, Presidente UNISG

ore 13.00 | Menù degustazione
([scopri il menù](#))

a cura di **Le Tavole Accademiche** a base
di prodotti della **Biodiversità Piemontese**
(solo su prenotazione).

Per prenotarsi:



[Link
prenotazione](#)





Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



**BIODIVERSITÀ
AGRICOLA
ED ALIMENTARE
DEL PIEMONTE**



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**



Con il patrocinio di:



**REGIONE
PIEMONTE**



FESTA PER LA GIORNATA NAZIONALE DELL'ABIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRICOLO E ALIMENTARE DELLA REGIONE PIEMONTE

Sabato 24 maggio 2025

Università di Scienze Gastronomiche
Piazzale Vittorio Emanuele 9
12024 Pollenzo-Bra (CN)

ATTIVITÀ

Dalle 9:30 alle 18.00

FIERUCOLA DELLA BIODIVERSITÀ

con vendita prodotti locali - Aziende Agricole e Associazioni del territorio

WORKSHOPS

tenuti da studenti UNISGrivolti a bambini e adulti

ORTO IN FIORE

Inaugurazione del progetto finanziato dalla Fondazione CRC,
nell'ambito di "+ Api. Oasi fiorite per la Biodiversità"



+ API

LE RAZZE PIEMONTESI

Esposizione di un piccolo pollaio con galline di razze piemontesi

FIERUCOLA DELLA BIODIVERSITÀ AZIENDE AGRICOLE E ASSOCIAZIONI CON VENDITA PRODOTTI DEL TERRITORIO:

Associazione Produttori Antichi Mais piemontesi

ARA AVI Associazione razze avicoliche piemontesi

Azienda Agricola Balmas Francesca

(prodotti caseari, Ovicapri-Bovini) - Pramollo, Torino

Bogion Cit (formaggio di capra a latte crudo, miele biologico, mieliti, propoli grezza) -
S. Benedetto Belbo, Cuneo

Cantina Figliej (vini e spirits) - Settimo Vittone, Torino

Cacina Bonetto (mele e trasformati) - Lusernetta, Torino

Euphytos (integratori alimentari biologici, cosmesi funzionale) - Rossana, Cuneo

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

Mulino MOULIS (prodotti forno) - Cavour, Torino

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

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

EVENTO IN RETE PER LA BIODIVERSITÀ!

Per info: [clicca qui](#)



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

PROGETTO GERMONTE 6

GIORNATA NAZIONALE DELLA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRICOLO
E ALIMENTARE DELLA REGIONE PIEMONTE

SABATO 24 MAGGIO 2025

MENÙ

PAUSA CAFFÈ'

Succo di mele bio (Cascina Bonetto)

Focaccia di farina di frumento tenero integrale bio macinato a pietra (Nuove rotte)
con miele millefiori (Cascina delle Grazie), robiola di capra (Francesca Balmas) e timo serpillio

Crostata di farina di frumento tenero integrale bio macinato a pietra (Nuove rotte)
con composta di mele (Cascina Bonetto)

Acqua, caffè e tisane

PRANZO

ANTIPASTI

Uovo poche, asparagi e fonduta di parmigiano
Uova (Cascina Losetta), asparagi (Orto del Pian Bosco)

ASSAGGI DI FORMAGGI

Formaggi di capra, pecora, vacca (Francesca Balmas) e cugnà (Cascina delle Grazie)

PRIMA PORTATA

Maltagliati di grani antichi al ragù di coniglio grigio di Carmagnola ed erbe aromatiche
(opzione vegetariana): **Maltagliati di grani antichi con punte di asparagi e mandorle tostate**

Maltagliati di frumento tenero integrale bio macinato a pietra (Nuove rotte),
Coniglio grigio di Carmagnola. (Cascina Losetta), **asparagi** (Orto del Pian Bosco)

SECONDA PORTATA

Insalata di gallina bianca di Saluzzo con vinaigrette
all'aceto di mele presidio Slow Food e miele di castagno

Gallina bianca di Saluzzo (Cascina Losetta) con vinaigrette all'aceto di mele presidio Slow Food
(Cascina Bonetto) e miele di castagno (Cascina delle Grazie)
(opzione vegetariana): **Strudel di verdure di stagione con fonduta**

Verdure di stagione (orto UNISG)

DESSERT

Biscotti di meliga con zabaione
Biscotti di meliga con farina di varietà di mais piemontesi (Cascina delle Grazie)
e zabaione con uova di gallina bianca di Saluzzo (Cascina Losetta)

VINI

Erbaluce di Caluso DOCG (Cascina Caretto)

Canavese nebbiolo DOC (Cantina Figliej)