

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

EVENTI UNISG

★ GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE ★

STAND UNISG	11:00 – 12:00	Talk: La convivialità dei sapori: cibo, benessere e socialità
LAB TRUCK	11:00 – 17:30	Percorso Sensoriale: Scopri i tuoi gusti!
STAND UNISG	11:00 – 13:00	Percorso Sensoriale: Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate
STAND UNISG	14:30 – 15:30	Degustazione: Il Tufo di Monteu Roero, un formaggio quasi sconosciuto €
STAND UNISG	15:00 – 18:00	Percorso Sensoriale: Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate
STAND UNISG	16:00 – 17:00	Approfondimento: Chi è e cosa fa un buyer
STAND UNISG	17:30 – 18:30	Degustazione: Chiú: esplorare la cultura alimentare ecuadoriana e latinoamericana attraverso le bevande fermentate e alcoliche €
LAB TRUCK	18:30 – 19:30	Degustazione: Tutto il buono della terra: il vegetale al centro €



€ - A PAGAMENTO



TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

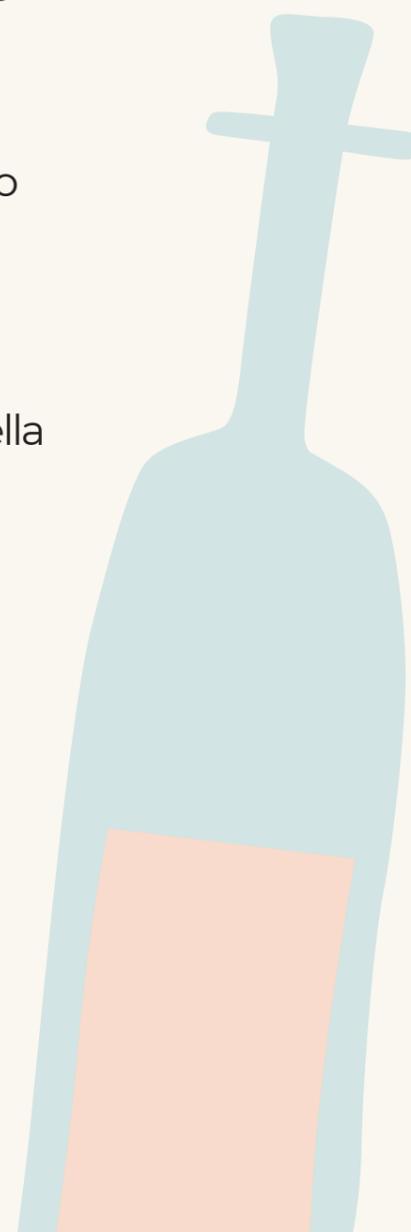
EVENTI UNISG

★ VENERDÌ 27 SETTEMBRE ★

- | | | |
|-------------|---------------|---|
| LAB TRUCK | 10:00 – 12:00 | Degustazione: Buongiorno! Tisane, succhi, cioccolato, pane e caffè...
Colazione coi produttori alumni UNISG € |
| STAND UNISG | 10:30 – 12:00 | Degustazione: I formaggi di bufala.
Il caso virtuoso del caseificio Moris € |
| STAND UNISG | 12:00 – 13:00 | Incontro: La Rivoluzione delle mense scolastiche – Cronache di cucina dal progetto SchoolFood4Change (SF4C) |
| LAB TRUCK | 14:00 – 20:00 | Percorso Sensoriale: Scopri i tuoi gusti! |
| STAND UNISG | 14:30 – 15:30 | Degustazione: Wagyu: un viaggio sensoriale nel cuore del Giappone € |
| STAND UNISG | 16:00 – 17:00 | Approfondimento: Circular food hub |
| STAND UNISG | 17:30 – 18:30 | Degustazione: Baccalà islandese e spumante Alta Langa Docg: aperitivo con i produttori € |
| STAND UNISG | 19:00 – 20:00 | Degustazione: Miso e garum artigianali: alla scoperta dei sapori della fermentazione sostenibile € |



€ - A PAGAMENTO



TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO



EVENTI UNISG



SABATO 28 SETTEMBRE



- | | | |
|-------------|---------------|---|
| LAB TRUCK | 10:00 – 12:00 | Degustazione: Buongiorno! Tisane, succhi, cioccolato, pane e caffè...
Colazione coi produttori alumni UNISG € |
| STAND UNISG | 10:30 – 12:00 | Incontro: Coltivare il cambiamento: il valore della filiera del mango in Kenya |
| STAND UNISG | 11:00 – 13:00 | Percorso Sensoriale: Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate |
| STAND UNISG | 12:00 – 13:00 | Degustazione: Tartuflanghe: creatività gastronomica contemporanea € |
| STAND UNISG | 12:30 – 13:00 | Degustazione: Il cioccolato filippino: alla scoperta di una eccellenza € |
| LAB TRUCK | 14:00 – 20:00 | Percorso Sensoriale: Scopri i tuoi gusti! |
| STAND UNISG | 14:30 – 20:00 | Degustazione: I superpoteri dell'alga spirulina € |
| STAND UNISG | 15:00 – 18:00 | Percorso Sensoriale: Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate |
| STAND UNISG | 16:00 – 17:00 | Talk: Quando e come siamo diventati plasticofagi |
| STAND UNISG | 16:30 – 17:30 | Talk: Dialoghi transatlantici in gastronomia: influenze reciproche tra USA e Italia in cibo e sostenibilità |
| STAND UNISG | 17:30 – 18:30 | Degustazione: L'aceto nella mixology: una fresca innovazione € |
| STAND UNISG | 19:00 – 20:00 | Alumni Session: vieni a conoscere la nuova Associazione Alumni UNISG (riservato ex studenti UNISG) |



€ - A PAGAMENTO

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

EVENTI UNISG



DOMENICA 29 SETTEMBRE

LAB TRUCK 10:00 – 12:00 **Degustazione:** Buongiorno! Tisane, succhi, cioccolato, pane e caffè...
Colazione coi produttori alumni UNISG €



STAND UNISG 11:30 – 12:30 **Talk:** Crisi climatica: la sfida del nostro secolo

STAND UNISG 11:00 – 13:00 **Percorso Sensoriale:** Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate



STAND UNISG 12:00 – 13:00 **Degustazione:** Erbacce metropolitane: che gusto! €

STAND UNISG 12:00 – 13:00 **Talk:** Eco di sapore: come i segnali acustici modellano la nostra esperienza alimentare

STAND UNISG 12:30 – 13:30 **Talk:** Osmosfere: Come gli aromi del cibo danno sapore alle nostre vite

STAND UNISG 13:30 – 14:30 **Approfondimento:** Un cibo sano per provare a guarire l'uomo e il pianeta

LAB TRUCK 14:00 – 20:00 **Percorso Sensoriale:** Scopri i tuoi gusti!



STAND UNISG 15:00 – 18:00 **Percorso Sensoriale:** Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate

STAND UNISG 15:00 – 16:00 **Degustazione:** Abbinamenti perfetti: formaggi a crosta naturale e condimenti €

STAND UNISG 16:30 – 17:30 **Talk:** L'intelligenza artificiale è sostenibile?

STAND UNISG 17:30 – 18:30 **Talk:** Allevamenti, agricoltura intensiva, inquinamento, stili di vita e One Health

STAND UNISG 18:30 – 19:30 **Degustazione:** Segreti e sapori del Vermouth Rosso di Torino Superiore €



€ - A PAGAMENTO



TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO

EVENTI UNISG



LUNEDÌ 30 SETTEMBRE



- | | | | |
|-------------------------------------|---------------|---|---|
| LAB TRUCK | 10:00 – 12:00 | Degustazione: Buongiorno! Tisane, succhi, cioccolato, pane e caffè...
Colazione coi produttori alumni UNISG € |  |
| STAND UNISG | 10:30 – 11:30 | Talk: Cibo, diritti umani e lotta alla povertà | |
| STAND "NUTRIRE LE CITTÀ",
SALA 2 | 10:30 – 11:30 | Incontro: Formare i manager delle politiche locali del cibo | |
| STAND UNISG | 11:00 – 13:00 | Talk: Gusto, cibo e salute: un legame rivoluzionario | |
| STAND UNISG | 11:00 – 13:00 | Percorso Sensoriale: Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate | |
| STAND UNISG | 11:30 – 13:00 | Talk: Agroecologia: coltivare un futuro resiliente | |
| STAND UNISG | 12:00 – 13:00 | Degustazione: Pane circolare: creatività e sostenibilità in cucina € |  |
| STAND UNISG | 12:30 – 13:30 | Evento su invito: Cerimonia per la firma ufficiale del Manifesto europeo per la Missione sulla salute del suolo | |
| STAND UNISG | 14:00 – 15:00 | Approfondimento: Giovani e Xingù: lotta e resilienza come veicolo di inclusione | |
| LAB TRUCK | 14:00 – 16:00 | Percorso Sensoriale: Scopri i tuoi gusti! | |
| STAND UNISG | 15:30 – 16:30 | Talk: Foodscapes individuali: un viaggio spazio-temporale nell'ecologia delle risorse ambientali |  |
| STAND UNISG | 16:00 – 17:00 | Talk: Politiche alimentari, fame e insicurezza alimentare globale | |



€ - A PAGAMENTO