



Slow Food®Italia

# LIBERO MAIS

INCONTRO NAZIONALE DELLA RETE DI

SlowMays

**SABATO 20 GENNAIO 2018**  
**UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE**  
**AULA MAGNA, PIAZZA VITTORIO EMANUELE 9**  
**LOCALITÀ POLLENZO, BRA (CN)**

Parteciperanno le associazioni dei mais locali che sono entrate a fare parte della Rete Slow Mays.  
Un momento di condivisione e di presentazione delle diverse realtà presenti a livello nazionale.

**ORE 15.00**

**Lorenzo Berlendis** (Vice presidente Slow Food Italia)

**Roberto Ballan** (Coordinatore nazionale rete Slow Mays)

**Paola Migliorini** (Ricercatrice UNISG)

**Loris Caretto** (Presidente Antichi Mais Piemontesi)

**Silvio Barbero** (Vice presidente UniSG)

**ORE 17.00**

Scambio di esperienze delle realtà presenti

Discussione libera su:

- linee guida per la conservazione/selezione evolutiva delle varietà
- approccio agroecologico per un'agricoltura Slow

**ORE 19.00**

Per chi lo desidera, trasferimento presso struttura ricettiva del Gruppo Abele (Oasi di Cavoretto) nei pressi di Torino.  
Convenzione pernottamento: L'oasi di Cavoretto (info Emanuela Olivo 0116612300)

Con la collaborazione di





Slow Food®Italia

# LIBERO MAIS

INCONTRO NAZIONALE DELLA RETE DI

## Slow Mays

**DOMENICA 21 GENNAIO 2018**

**GRUPPO ABELE/BINARIA**

**CORSO TRAPANI 91/B - TORINO**

### RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEGLI ANTICHI MAIS CONVEGNO - - ORE 10.00

*Saluti di benvenuto*

**Loris Caretto**, Presidente Associazione Antichi Mais Piemontesi

*Slow Mays per mettere in tavola un futuro migliore*

**Lorenzo Berlendis**, Vice Presidente Slow Food Italia

*Slow Mays e Biodiversità Agroecologica*

**Renato Ballan**, Coordinatore nazionale rete Slow Mays

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

**Massimo Pinna/Sandra Spagnolo**, AIAB Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica in Piemonte

*Caratterizzazione molecolare e tracciabilità degli ecotipi piemontesi di Mais*

**Ezio Portis**, DISAFA Genetica Agraria-Università di Torino

*L'importanza di una corretta etichettatura*

**Paolo Vittone**, Resp. Prog. Agroalimentare Laboratorio Camera di Commercio di Torino)

*Buone pratiche post raccolta per dare "sicurezza" alla qualità*

**Laura Icardi**, Laboratorio BioQualità

*L'importanza della comunicazione*

**Gilberto Nuvolari Duodo**, Social ITA

*Il blog come comunicazione culturale*

**Dario Ujeto**, Blogger/writer Eat Piemonte

### ESPOSIZIONE - Dalle ore 10:00 alle 18:30

Esposizione di prodotti a base di mais a impollinazione libera provenienti da tutta Italia

Per info : Matteo Zappino 3349328188

### LABORATORI DEL GUSTO - Alle ore 15:00 e alle ore 16:30

Due appuntamenti per conoscere e apprezzare le specialità preparate con antichi mais italiani

Numero chiuso / offerta libera

Laboratorio didattico per i più piccoli

Per info: Loris Caretto (+39 370 3117411)

Con la collaborazione di

