



## PROGRAMMA

**Ore 09.30** Registrazione dei partecipanti.

**10.00** SALUTI

**Mario Salomone**  
Presidente Casa dell'Ambiente.

**Dianella Mancin**  
Console Regionale del Piemonte Touring Club Italiano.

**Firma convenzione.**

### Prima sessione

**10.15** **Introduzione di Liliana Pittarello**  
Consigliere Nazionale del Touring Club Italiano.

**10.30** **Guido Piacenza**  
Imprenditore, botanico e “agricoltore”.  
**Dalla lana all’orto. Storia di una passione.**

**10.45** **Carlo Bider**  
Ente di gestione delle Riserve pedemontane e delle Terre d'acqua.  
**Paesaggi protetti, per lavoro e passione.**

**11.00** **Margherita Bersisa Ferrari**  
Consulente ambientale – Comitato Ambiente Lions Club Distretto 108-Ia1.  
**Le fattorie didattiche del Piemonte. Una ricchezza di saperi territoriali.**

**11.30** COFFEE BREAK

### Seconda sessione

**11.45** **Pietro Piccarolo**  
Presidente dell'Accademia di Agricoltura (Università degli Studi di Torino).  
**Uno sguardo al passato per un futuro sostenibile dell’agricoltura.**

**12.00** **Marco De Vecchi**  
Docente del DISAFA (Università degli Studi di Torino).  
**Il paesaggio dei gusti: patrimonio dell’umanità.**



## 12.15 Luca Maria Battaglini

Docente del DISAFA (Università degli Studi di Torino).  
**Prodotti favorevoli allo sviluppo del territorio.**

## 12.30 Edoardo Mastellotto

Socio Fondatore "Il Cortiletto dei Capperi".  
**Dalla terra alla tavola.**

## 13.00 DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI DEL TERRITORIO

## 14.15 Sara Sozzo Sbarsi

Console Touring Club Italiano settore Ambiente Torino e Provincia.  
**L'ecosistema fornitore di benessere, beni e servizi.**

## 14.30 Riccardo De Luca

Diabetologo.

## Ernestina Parente

Docente e Counselor.  
**Stili di vita salutari e promozione del territorio.**

## 15.00 Paola Chiavazza

Docente del DISAFA (Università degli Studi di Torino).

## Maria Angelica Sandoval Prando

Fondatore start up innovativa (Bionovae Srl).

## Marianna Ruggirello

Dottoranda del DISAFA (Università degli Studi di Torino).  
**Tavola rotonda: dal formaggio tecnologico alla micropropagazione in vitro.**

## DIBATTITO

## 16.00 MERENDA SINOIRA – *Chiusura dei lavori*

Patrocinato da

