



**mipaaf**  
ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali



**Campagna di (In)formazione  
Ruraland della Rete rurale nazionale**

**RURAL4FOOD**  
"Genuino o truffaldino?"

**Contest sulla tutela delle produzioni  
agroalimentari italiane di qualità**



Torino

**24 Ottobre 2014**

Salone del Gusto – Lingotto Fiere – Terra Madre

# RURAL4FOOD

## “Genuino o truffaldino?”

### Premessa

L’iniziativa è promossa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MiPAAF) nell’ambito del programma Rete rurale nazionale.

L’evento rientra nella campagna di comunicazione e formazione Ruraland. Una finestra sul mondo rurale.

“Rural4food. Genuino o truffaldino?” rappresenta lo sviluppo delle iniziative nazionali (summer school, progetti di ricerca, contest tematici, concorsi fotografici, pubblicazioni) che la Rete rurale nazionale ha portato avanti, allo scopo di arricchire le conoscenze degli studenti sulla qualità e lo sviluppo sostenibile del territorio rurale e delle filiere agro-alimentari.

L’obiettivo è favorire il dialogo tra istituzioni, mondo scolastico e attori rurali.

Il focus dell’iniziativa è sul tema della tutela delle produzioni agroalimentari italiane di qualità, tema strettamente correlato a due questioni che con la globalizzazione diventano sempre più attuali e dannose per il nostro Paese: la lotta alla contraffazione e le frodi.

### Target

L’iniziativa si rivolge a 25 giovani studenti, accompagnati dai rispettivi docenti e Dirigenti scolastici di cinque Istituti agrari e vitivinicoli della provincia di Torino (IISS “G. Dalmasso” di Pianezza, ITAS “V. Luparia” di S. Martino di Rosignano M., IISS “Baldessano Roccati” di Carmagnola, IISS “Umberto I” di Alba, I.I.S “A. Prever” – sede coordinata di Osasco), aderenti alla Rete Nazionale degli Istituti Agrari (ReNIAs) e individuati con la collaborazione del Coordinatore della Regione Piemonte.



## Finalità

I partecipanti al contest "Rural4food - Genuino o truffaldino?" prendono parte ad un percorso animato finalizzato a conoscere i punti di forza e il valore aggiunto, dal punto di vista della qualità e sicurezza alimentare, di alcuni prodotti agroalimentari italiani, spesso oggetto di contraffazione o frode.

Questa sfida ha anche lo scopo di sensibilizzare i giovani sull'importanza di conoscere e tutelare il "Made in Italy" e di stimolare un ruolo attivo, nella promozione dei prodotti di qualità e di azioni di controllo efficaci.

Tutti i materiali dell'evento saranno consultabili sul sito [www.ruraland4.it/ruraland](http://www.ruraland4.it/ruraland) e nella sezione comunicazione del sito della Rete rurale nazionale [www.reterurale.it](http://www.reterurale.it).

## Modalità di realizzazione

Il contest "Rural4food. Genuino o truffaldino?" prevede due sessioni dedicate all'approfondimento tematico e al confronto con esperti e rappresentanti delle istituzioni, a conclusione delle quali avrà luogo la competizione a squadre, articolata in due prove pratiche.

### > I sessione - Qualità agroalimentare (durata 50')

Come riconoscere un prodotto agroalimentare italiano di qualità? Un esperto dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (Dr. G. Goglia, Direttore dell'ufficio ICQRF Nord – Ovest) illustra agli studenti alcuni aspetti relativi all'olio extra vergine di oliva (caratteristiche e qualità dell'olio, differenze organolettiche all'assaggio, possibilità di riconoscere un olio italiano da altro di diversa provenienza). Gli studenti si calano nei panni di un esperto assaggiatore, effettuando un'esperienza pratica, che ha lo scopo di evidenziare anche l'utilità dell'analisi sensoriale per indirizzare le tecniche di controllo, verrà riprodotta una tecnica di campionamento di oli al commercio (durata 25').



Gli esperti del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (G. Giraffa, Direttore del Centro di ricerca per le produzioni foraggere e lattiero-casearie di Lodi, B. Campion, ricercatore dell'Unità di ricerca per l'orticoltura di Montanaso Lombardo e E. Vaudano, ricercatore del Centro di ricerca per l'enologia di Asti) approfondiscono alcuni aspetti chiave relativi alla qualità e salubrità dei prodotti agroalimentari. Nell'ambito dell'incontro viene proposta un'esperienza pratica di valutazione delle caratteristiche di uno o più prodotti agroalimentari, attraverso l'analisi sensoriale. (durata 25')

### > II sessione - Etichettatura, tracciabilità, certificazioni (durata 25')

Gli studenti incontrano due esperti, rispettivamente del Nucleo Antifrodi del Comando dei Carabinieri politiche agricole e alimentari (Capitano M. Uguzzoni, Comandante del NAC di Parma) e del Corpo Forestale dello Stato (Dr. L. Desiati, Commissario Capo del Corpo Forestale dello Stato) che presentano le attività svolte dalle proprie istituzioni in materia di controlli antifrode e tutela della legalità nel comparto agroalimentare. Nell'ambito dell'incontro è prevista una prova pratica finalizzata all'acquisizione di informazioni utili per il consumatore nel momento della scelta dei prodotti agroalimentari, fornendo strumenti necessari alla lettura dei contenuti delle diverse etichette.

### > III sessione – Competizione a squadre (durata 30')

Sono previste due distinte prove pratiche:

#### Prima prova – creatività verbale

Predisposizione di un'etichetta, personalizzata e originale, atta a illustrare qualità, tracciabilità ed elementi chiave per la valorizzazione del prodotto assegnato. La descrizione dell'etichetta deve essere sintetizzata in max 250 caratteri e abbinata ad uno scatto fotografico, immagine del team e dell'etichetta, da condividere su Instagram con HASHTAG #RuraLand. Tutte le immagini e relativi post saranno caricati sul sito [www.ruraland4.it](http://www.ruraland4.it) (durata 20').

#### Seconda prova – riconoscimento diretto

Le squadre si sfidano nel riconoscimento dell'olio italiano. La prova prevede l'analisi di tre campioni di olio di diversa provenienza (durata 10').



## Premiazione

Al termine dei lavori una giuria, composta da tre rappresentanti degli studenti che hanno partecipato ai seminari di tutoraggio del progetto Rural4Youth 2014 "Nuove competenze per lo sviluppo sostenibile delle filiere agroalimentari e del territorio rurale" e dagli esperti e rappresentanti istituzionali che hanno preso parte ai lavori della giornata, stabilisce, sulla base di criteri comuni predefiniti dagli organizzatori, la graduatoria dei vincitori. Il punteggio totale si ottiene come somma del punteggio ottenuto nelle due prove pratiche (predisposizione di un elaborato e riconoscimento dell'olio italiano).

I vincitori riceveranno una targa di riconoscimento e saranno coinvolti come testimoni privilegiati nell'ambito della prossima iniziativa Ruraland. Tutti i partecipanti riceveranno un attestato di merito per l'attività svolta.



# Programma giornata

**10.00 - 10.30**

> **Registrazione dei partecipanti**

**11.00 - 11.30**

> **I Sessione**

**Interventi introduttivi**

Saluti, Apertura dei lavori –

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Presentazione del progetto “Rural4Food. Genuino o truffaldino?”

**11.30 - 13.20**

> **II sessione**

**Approfondimenti tematici e prove pratiche**

Tavola rotonda con esperti e rappresentanti

dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, del Nucleo Antifrodi del

Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari,

del Corpo Forestale dello Stato, del Consiglio per la ricerca

e la sperimentazione in agricoltura

Contest “Rural4Food. Genuino o truffaldino?”

**13.20 - 14.00**

> **III sessione**

**Conclusioni**

Presentazione degli elaborati,

testimonianze degli studenti Rural4Youth e nomina vincitori

Cerimonia di premiazione e conclusioni a cura del

Vice Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali A. Olivero

**14.00**

> **Pranzo**

