



Voci dal territorio

Storie, mestieri e prodotti della Lombardia agroalimentare



11 FEBBRAIO 2026

Dall'albero alla tavola

Il valore dell'extra vergine dei laghi in Lombardia

RELATORE: Marco Antonucci

Con l'intervento di: Massimiliano Gaiatto (Gaiatto), Diego Turelli (La Ruina)

Un incontro dedicato all'olio extra vergine d'oliva dei laghi lombardi, per scoprirne origine, valore e peculiarità. Dal paesaggio alla produzione, si esploreranno le caratteristiche che rendono questi oli unici, mettendo in luce il legame tra territorio, qualità e cultura alimentare, e aiutando il pubblico a riconoscere un olio di valore nella vita quotidiana.



11 MARZO 2026

L'arte della birra lombarda

Storie, territori e filiere che raccontano un'identità in evoluzione

RELATORE: Simon Mattia Riva

Con l'intervento di: Marco Sabatti (Porta Bruciata), Enrico Treccani (Luppolajo)

Un viaggio nel mondo della birra artigianale lombarda, tra storie di produttori, territori e scelte produttive. L'incontro offre una panoramica accessibile su come nasce una birra artigianale oggi, con uno sguardo alle nuove tendenze, come le birre analcoliche, e alle sfide che rendono questo settore dinamico e in continua evoluzione.



15 APRILE 2026

Un buon salume viene dalla terra

Suggerimenti per una filiera responsabile

RELATORE: Lorenzo Berlendis

Con l'intervento di: Silvano Palazzi (Polastri Maceler), Luca Garavaglia (Garall)

Un momento di approfondimento dedicato alla norcineria lombarda e al suo forte legame con il territorio. Attraverso esempi e racconti, si parlerà di materie prime, tradizioni locali e scelte produttive che influenzano la qualità finale del prodotto, valorizzando la diversità delle ricette regionali come espressione di identità e cultura.



6 MAGGIO 2026

Formaggi di Lombardia

La modernità che trova spunto nella tradizione

RELATORE: Aurelio Marco Ghisalberti

Con l'intervento di: Alvaro Ravasio (CasArrigoni), Bruno Gritti (Quattro Portoni)

Un incontro per scoprire il mondo dei formaggi lombardi, dove tradizione e innovazione convivono. Dal sapere caseario storico alle interpretazioni contemporanee, si racconterà come il rispetto per il territorio e le tecniche artigianali possa dialogare con la modernità, dando vita a prodotti capaci di parlare al presente senza perdere le proprie radici.

Presso



**ACCADEMIA
SYMPOSIUM**

Via L. Pavoni, 15 - Rodengo Saiano (BS)

Dalle ore 18 alle ore 20

Ogni incontro si concluderà con una degustazione dei prodotti raccontati durante l'intervento e un aperitivo.

ACCESSO LIBERO E GRATUITO PREVIA PRENOTAZIONE, fino ad esaurimento posti.

Per informazioni: segreteria@accademiasymposium.it

**PRENOTA IL
TUO POSTO**



Finanziato
dall'Unione europea



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



**Regione
Lombardia**