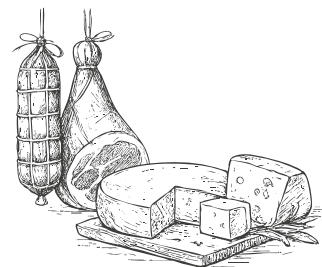




Voci dal territorio

# 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.



GAIATTO



LA RUINA  
SALE MARASINO



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.



LUPPOLAJO  
FARMHOUSE BREWERY



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.



Società Agricola  
GARALL



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.

casArrigoni  
storie di formaggi



QUATTRO  
PORTONI

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](mailto:segreteria@accademiasymposium.it)

**PRENOTA IL  
TUO POSTO**



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
NEL TERRITORIO



Regione  
Lombardia

Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>

Con il patrocinio del

