

"PI Smart - Strategie di tutela nel mercato digitale"

Cucina italiana Patrimonio dell'Umanità La Proprietà intellettuale come ingrediente vincente

Torino, lunedì 23 marzo 2026, ore 09:30-13:00

Fondazione Circolo dei lettori - Palazzo Graneri della Rocca - via Bogino 9, Torino

Lo scorso 10 dicembre la Cucina Italiana è stata riconosciuta **Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO** per la propria sostenibilità e diversità bioculturale.

La cucina italiana è una pratica quotidiana che comprende conoscenze, rituali e gesti che hanno dato vita a un uso creativo e artigianale dei materiali gastronomici, contribuendo a creare un'identità socioculturale condivisa e allo stesso tempo cronologicamente e geograficamente variegata.

Un enorme e variegato sapere che è a tutti gli effetti un patrimonio intellettuale meritevole non solo di essere conosciuto, ma anche di essere tutelato e valorizzato: in questa ottica gli strumenti di tutela della Proprietà intellettuale sono gli ingredienti vincenti di una strategia aziendale sana e in continua crescita.

Il [Comitato provinciale di Torino per la lotta alla contraffazione](#) prosegue la nuova annualità del ciclo di incontri **"PI Smart - Strategie di tutela nel mercato digitale"** invitando le aziende del territorio e i professionisti a prendere consapevolezza degli strumenti di tutela della PI che possono essere fruttuosamente messi in campo nel settore del food, al quale la [Camera di commercio di Torino](#) dedica un'articolata progettualità, che, nell'ambito della ristorazione, ha in [Mangébin](#) un fiore all'occhiello: la rete dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e provincia, un'occasione per scoprire o riscoprire la qualità dell'enogastronomia del territorio.

L'evento è stato candidato nel Calendario della [Giornata nazionale del Made in Italy](#).

PROGRAMMA

09:30 Saluti istituzionali

[Massimiliano Cipolletta](#) - Presidente [Camera di commercio di Torino](#)

[Vincenzo Zezza](#) - Dirigente - [MIMIT](#) - Ispettorato Territoriale [Case del Made in Italy di Torino e Genova](#)

09:40 Introduzione ai lavori di

[Serena Bernabeo](#) - Marketing & Communications Lead [INDICAM](#)

[Mariangela Ravasenga](#) - [CPLC](#), [STPI](#), [PATLIB](#) e [PID Camera di commercio di Torino](#) con un focus sui servizi pubblici camerali a tutela degli asset intangibili d'azienda

09:50 Comunicazione simbolica e tutela del consumatore nel panorama europeo

[Lorenzo Bairati](#) - Professore associato di Diritto privato comparato, [Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo](#)

10:10 Marchi, Design e Diritto d'autore nel Food&Beverage

[Loredana Mansi](#) e [Iaria Gallo](#) - Consulenti in marchi, [Buzzi, Notaro e Antonielli d'Oulx S.p.A.](#)

10:40 Brevetti Vs Segreto Aziendale nel Food&Beverage

[Roberta Cesa](#) - Consulente in Proprietà industriale, [Buzzi, Notaro e Antonielli d'Oulx S.p.A.](#)

11:00 BIOVA PROJECT: case history circolare

[Franco Dipietro](#) - CEO [Biova Project](#)

11:15 La robotica nel beverage e la sua tutela legale dal Margarita al Coffee shake

[Emanuele Rossetti](#) - CEO [Makr Shaker](#)

11:30 Il servizio Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti

[Cristina Giovannini Luca](#) - esperta in etichettatura alimentare, [Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino](#)

11:50 Una grande cucina nasce da grandi ingredienti, il sistema agricolo torinese al servizio del turismo enogastronomico e delle eccellenze culinarie subalpine

[Bruno Mecca Cici](#) - Presidente di [Coldiretti Torino](#)

12:10 La cucina italiana Patrimonio UNESCO, un moltiplicatore per il turismo.

Fulvio Griffa - Presidente di [ASSOTURISMO Confesercenti](#)

12:30 Il progetto Mangébin della Camera di commercio di Torino

[Guido Cerrato](#) - Dirigente Area Sviluppo del territorio e Regolazione del mercato della [Camera di commercio di Torino](#)

[Maurizio Zito](#) - Ristoratore del circuito [Mangébin](#)

12:50 Q&A e conclusione dei lavori

L'evento è accreditato presso il [Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari](#) (OTAN) per 3 crediti formativi. Sono stati richiesti crediti formativi presso [Ordine dei Consulenti IP](#), [l'Ordine nazionale forense](#). Tutte le informazioni riguardanti la richiesta crediti saranno fornite all'inizio del seminario.

MODALITÀ PARTECIPAZIONE

Partecipazione gratuita (160 posti disponibili), previa registrazione on-line entro le ore 12:00 del 20 marzo 2026 su

www.to.camcom.it/20260323/cucina-italiana-patrimonio

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino - E-mail: eventi@lab-to.camcom.it

In collaborazione con