

"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 Roccia - 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 Introduzione ai lavori di

[Serena Bernabeo](#) - Marketing & Communications Lead [INDICAM](#)
e di
[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 Marchi, Design e Diritto d'autore nel Food&Beverage

[Loredana Mansi](#) e [Iaria Gallo](#) - Consulenti in marchi, [Studio Buzzi, Notaro & Antonielli d'Oulx](#)

10:30 Brevetti Vs Segreto Aziendale nel Food&Beverage

[Roberta Cesa](#) - Consulente in Proprietà industriale, [Studio Buzzi, Notaro & Antonielli d'Oulx](#)

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 Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

[Nicola Perullo](#) - Rettore dell'[Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo](#)

12:00 Il servizio Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti

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

12:15 il progetto Mangébin

[Maurizio Zito](#) - Coordinatore del progetto [Mangébin](#)

12:30 Q&A e conclusione dei lavori

Sono stati richiesti crediti formativi presso l'[Ordine dei Consulenti IP](#), l'[Ordine nazionale forense](#), il [Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari](#) (OTAN) e per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022. 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 08:00 del 23 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



INDICAM

PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE

