COMUNICATO STAMPA

# AL CAAT DUE FILIERE, UN UNICO OBIETTIVO: VALORIZZARE IL TERRITORIO E GENERARE VALORE.

***Il 19 novembre 2026, alle ore 7:00, la Galleria del Centro Agro Alimentare di Torino ospita due iniziative dedicate alle eccellenze agroalimentari piemontesi e al valore sociale del lavoro: protagonista la Zucca di Santena, insieme al progetto Panaté, che porta l'eccellenza della panificazione artigianale all'interno del carcere Lorusso e Cutugno di Torino.***

Il CAAT – Centro Agro Alimentare di Torino si conferma luogo di incontro tra produzione, mercato, territorio e innovazione sociale. Giovedì 19 novembre, alle ore 7, la Galleria del Centro ospiterà una mattinata speciale dedicata a due progetti che, attraverso percorsi differenti, condividono una visione comune: valorizzare le persone, le competenze e le filiere che contribuiscono a creare valore per il territorio.

L'appuntamento, rivolto agli operatori grossisti, ai produttori, alle maestranze e a tutti i clienti presenti al Centro per gli acquisti, si articolerà in due momenti distinti, accomunati dalla volontà del CAAT di promuovere iniziative capaci di mettere in relazione eccellenza agroalimentare, identità territoriale e responsabilità sociale.

## LA ZUCCA FA RETE. SANTENA INCONTRA IL CAAT
### Dal territorio al mercato, un'eccellenza agricola piemontese da valorizzare

Il primo appuntamento sarà dedicato alla Zucca di Santena, protagonista del progetto **«La zucca fa rete. Santena incontra il CAAT»**, un percorso nato per raccontare e valorizzare una delle produzioni agricole che caratterizzano il territorio piemontese.
L'iniziativa si inserisce nel percorso di avvicinamento e promozione dell'11ª edizione della Sagra della Zucca di Santena, in programma il **14 e 15 novembre 2026 al Castello e nel Parco Cavour**, manifestazione che celebra la tradizione agricola locale, le sue produzioni e il legame profondo tra comunità e territorio.
Il progetto racconterà il viaggio della zucca dal campo al mercato, fino alla cucina, coinvolgendo produttori, operatori della filiera e lo chef Angelo Berton.
Al centro del racconto ci sono le varietà coltivate, il lavoro quotidiano delle aziende agricole, il contributo delle nuove generazioni alla continuità delle imprese familiari e il ruolo del CAAT quale snodo strategico della commercializzazione ortofrutticola, capace di mettere in connessione produzione, distribuzione e mercato.
Giovedì 19 novembre il percorso proseguirà direttamente in Galleria, dove lo chef **Angelo Berton** realizzerà una preparazione speciale: un tiramisù alla zucca, che il CAAT offrirà ai presenti, trasformando la materia prima del territorio in un'occasione di incontro e convivialità.
«La Sagra della Zucca è un'occasione per valorizzare le tradizioni e l'identità agricola di Santena. Con il progetto "La Zucca fa Rete – Santena incontra il CAAT" vogliamo rafforzare il legame tra territorio,

produttori e mercato agroalimentare, valorizzando anche le nuove generazioni che rappresentano il futuro dell'agricoltura», dichiara **Roberto Ghio, Sindaco di Santena**.
L'iniziativa si inserisce in un percorso di valorizzazione delle eccellenze agroalimentari piemontesi già avviato dal CAAT con il Peperone di Carmagnola, protagonista di due precedenti appuntamenti. Con la Zucca di Santena si consolida così una progettualità che mette in rete prodotti, produttori e territori, offrendo visibilità alle realtà agricole e alle persone che ogni giorno ne custodiscono il valore.

## IL CAAT OSPITA PANATÉ
### Dal carcere escono cose buone: il lavoro come strumento di dignità e reinserimento sociale

La seconda anima della mattinata sarà dedicata a **Panaté**, progetto che dimostra come l'impresa possa generare valore economico e sociale, trasformando il lavoro in uno strumento concreto di formazione, dignità e reinserimento.
Il CAAT ospiterà la cooperativa sociale Glievitati, partner produttivo di Panaté Società Benefit, che presenterà il panettone artigianale "Senza Precedenti", realizzato nel carcere Lorusso e Cutugno di Torino.
Il panettone sarà offerto dal CAAT ai presenti e sarà inoltre possibile acquistarlo per chi desiderasse sostenere direttamente questa iniziativa.
Panaté è una società benefit che sviluppa laboratori di panificazione all'interno degli istituti penitenziari italiani, in collaborazione con cooperative sociali radicate nei territori. Il progetto nasce da una convinzione precisa: senza un lavoro vero e una prospettiva concreta, il percorso di reinserimento rischia di rimanere incompleto.
Il sistema penitenziario ha, tra i propri compiti costituzionali, quello di favorire la rieducazione e il reinserimento delle persone detenute nella società. Eppure, il lavoro durante la detenzione resta un'opportunità limitata, mentre il rischio di recidiva continua a rappresentare una delle principali criticità del sistema.
Panaté interviene proprio su questo fronte, costruendo una filiera che non si limita alla produzione, ma accompagna la persona lungo un percorso articolato: formazione professionale, opportunità lavorative durante la detenzione, inserimento lavorativo dopo la pena e supporto abitativo, finanziario e psicologico.
Non un semplice laboratorio, dunque, ma un sistema integrato che mette al centro la persona e la continuità del suo percorso.
Il prodotto che verrà presentato al CAAT è il risultato di questo approccio. La ricetta è firmata dallo chef **Stefano Bongiovanni**e prevede 36 ore di lavorazione, interamente manuale, con lievito madre vivo, canditi artigianali e ingredienti selezionati per qualità e provenienza.
Un processo rigoroso e paziente, nel quale ogni fase contribuisce al risultato finale e nel quale il lavoro diventa occasione di apprendimento, acquisizione di competenze e costruzione di nuove prospettive.
Un'eccellenza artigianale che porta con sé un significato ulteriore: dimostrare che qualità del prodotto e dignità del lavoro possono convivere e rafforzarsi reciprocamente.

Il valore del progetto è stato riconosciuto anche a livello nazionale: Panaté ha ricevuto il **Premio Innovazione Sociale 2025** di Fondazione CDP e Intesa Sanpaolo, il riconoscimento **«Io Investo in Cultura» 2025** di Confindustria Cuneo ed è stato selezionato come caso di studio al SEOC 2025.
Con questa iniziativa il CAAT sceglie di dare visibilità a un'esperienza in cui il cibo diventa anche veicolo di inclusione, responsabilità e opportunità. Un prodotto che non racconta soltanto la qualità delle materie prime e la sapienza artigianale, ma anche il valore delle persone che lo realizzano.
«La vera innovazione di Panaté risiede nell'aver trasformato la produzione alimentare all'interno del carcere in un modello d'impresa capace di rendere l'inclusione sociale sostenibile e replicabile», afferma **Davide Danni, fondatore e CEO di Panaté Società Benefit**. «Il CAAT rappresenta un'opportunità importante per portare questo modello nei luoghi in cui si incontrano imprese e mercato, affinchè l'inclusione sociale diventi parte dell'economia ordinaria, non un'eccezione».

## IL CAAT, LUOGO DI INCONTRO TRA ECONOMIA, TERRITORIO E RESPONSABILITÀ SOCIALE

Le due iniziative del 19 novembre raccontano, attraverso esperienze differenti, una stessa visione: il valore dell'agroalimentare non si esaurisce nel prodotto, ma nasce dalle persone, dalle competenze, dalle relazioni e dalle opportunità che una filiera è in grado di generare.
Da una parte la Zucca di Santena, espressione della tradizione agricola piemontese e del legame tra produttori, territorio e mercato; dall'altra Panaté, un progetto che dimostra come il lavoro e la produzione possano diventare strumenti di inclusione e riscatto sociale.
«Il CAAT non è soltanto un'infrastruttura strategica per la commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli, ma vuole essere sempre più un luogo aperto, capace di creare connessioni e promuovere il valore dell'intero sistema agroalimentare. Iniziative come queste ci permettono di dare visibilità alle eccellenze del nostro territorio e, allo stesso tempo, di sostenere progetti che mettono al centro le persone. Crediamo che il nostro ruolo sia anche quello di favorire una cultura d'impresa attenta alla sostenibilità, alle comunità e alla responsabilità sociale», dichiara **Fabrizio Galliati, Presidente del CAAT**.
«Abbiamo voluto riunire in un'unica mattinata due esperienze che, pur partendo da presupposti diversi, condividono un elemento fondamentale: il valore del lavoro. Con la Zucca di Santena raccontiamo una filiera agricola fatta di tradizione, competenze e nuove generazioni; con Panaté dimostriamo che il lavoro può rappresentare una concreta opportunità di cambiamento e reinserimento. Il CAAT quale piattaforma sociale oltre che agroalimentare in cui ogni giorno si incontrano migliaia di operatori, prodotti e professionalità: vogliamo che sia anche uno spazio capace di accogliere idee, progetti e iniziative che generano valore per il territorio e per la società», conclude **Gianluca Cornelio, Direttore Generale del CAAT**.

**Appuntamento giovedì 19 novembre 2026, alle ore 7, nella Galleria del CAAT – Centro Agro Alimentare di Torino.**

Una mattinata per incontrarsi, conoscere, assaggiare e scoprire come, dietro ogni prodotto, possano esserci storie di territorio, lavoro e nuove opportunità.

www.caat.it
CS Caat 06/2026
Grugliasco (Torino), 16 novembre 2026