COMUNICATO STAMPA

LA ZUCCA DI SANTENA FA RETE E DAL CARCERE NASCE UN PANETTONE SENZA PRECEDENTI: AL CAAT LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO INCONTRANO L'INCLUSIONE E L'INNOVAZIONE SOCIALE.

Due progetti, un'unica mattinata al Centro Agro Alimentare di Torino: dalla valorizzazione della filiera della zucca di Santena al panettone realizzato nel carcere Lorusso e Cutugno, un racconto di territorio, qualità, lavoro e nuove opportunità.

Dalla tradizione agricola di Santena alla creatività gastronomica, fino a un progetto di panificazione che trasforma il lavoro in un'opportunità di riscatto e reinserimento sociale. Ieri giovedì 19 novembre, a partire dalle ore 7:00 il CAAT – Centro Agro Alimentare di Torino ha ospitato una mattinata speciale dedicata a due esperienze diverse ma accomunate dalla capacità di generare valore per il territorio e per le persone.
Protagonisti dell'iniziativa sono stati il progetto **«La Zucca fa Rete – Santena incontra il CAAT»**, nato per prolungare e amplificare la visibilità dell'11ª Sagra della Zucca di Santena, svoltasi il 14 e 15 novembre nella suggestiva cornice del Castello e del Parco Cavour, e **Panaté**, il progetto della Cooperativa GliEvitati che porta la panificazione artigianale all'interno del carcere Lorusso e Cutugno di Torino.
Un appuntamento che ha trasformato la Galleria del CAAT in uno spazio di incontro, racconto e degustazione. La scelta di collocare l'allestimento al centro della Galleria si è rivelata particolarmente efficace, garantendo all'iniziativa maggiore visibilità e favorendo il coinvolgimento degli operatori, dei produttori e delle persone presenti al Centro per le consuete attività di acquisto.

LA ZUCCA DI SANTENA: DAL CAMPO AL MERCATO, FINO ALLA CREATIVITÀ IN CUCINA.

La mattinata ha rappresentato un'importante occasione per raccontare la filiera della zucca nella sua interezza: dalla coltivazione alla commercializzazione, dal lavoro delle aziende agricole al ruolo degli operatori del mercato, fino alle nuove possibilità di interpretazione gastronomica.
A dare concretezza a questo percorso è stato lo chef Angelo Berton, chef di Casa Granero, che ha sorpreso i presenti con un originale tiramisù alla zucca, dimostrando come un prodotto legato alla tradizione agricola possa diventare protagonista di nuove esperienze culinarie.
«Partecipare a "La Zucca fa Rete – Santena incontra il CAAT" è stata una bella occasione per valorizzare un'eccellenza del territorio attraverso la cucina. Ho voluto reinterpretare la zucca di Santena con un tiramisù, una proposta originale che ha suscitato curiosità e apprezzamenti. Un'esperienza che dimostra come tradizione e creatività possano incontrarsi e sorprendere», dichiara **Angelo Berton, chef Casa Granero**.
La partecipazione del sindaco di Santena, Roberto Ghio, ha ulteriormente sottolineato il valore della collaborazione tra amministrazione comunale e CAAT, nella prospettiva di rafforzare il legame tra produzioni locali e mercato agroalimentare.

«La mattinata al CAAT ha confermato quanto sia importante creare occasioni di incontro tra territori, produttori e mercato. La partecipazione e l'interesse riscontrati dimostrano che valorizzare le nostre eccellenze significa non solo farle conoscere e degustare, ma anche raccontare il lavoro e le persone che ci sono dietro. Un'esperienza positiva che ci auguriamo possa proseguire, rafforzando la collaborazione tra Santena e il CAAT e coinvolgendo sempre più realtà del territorio», dichiara **Roberto Ghio, Sindaco di Santena**.

PANATÉ: DAL CARCERE UN PANETTONE SENZA PRECEDENTI, QUANDO IL LAVORO DIVENTA OPPORTUNITÀ.

Accanto alla valorizzazione della filiera agricola, la mattinata ha dato spazio a un progetto dal forte valore sociale: Panaté, l'iniziativa della Cooperativa GliEvitati che, attraverso la produzione artigianale di pane e panettoni all'interno della Casa Circondariale Lorusso e Cutugno di Torino, dimostra come il lavoro possa diventare uno strumento concreto di inclusione e reinserimento.
Al centro della presentazione il panettone artigianale **«Senza Precedenti»**, realizzato nei laboratori del carcere: un prodotto che racconta una storia che va ben oltre la qualità delle materie prime e la lavorazione artigianale.
Attraverso la formazione e il coinvolgimento delle persone detenute nei processi produttivi, Panaté offre infatti la possibilità di acquisire competenze professionali, sperimentare il valore del lavoro e costruire nuove prospettive per il futuro.
Il CAAT ha voluto offrire il panettone in degustazione a tutti i presenti, dando visibilità a un'esperienza che dimostra come il mondo agroalimentare possa contribuire anche a generare valore sociale.
Perché dietro un prodotto di qualità può esserci una storia di cambiamento. E perché offrire una possibilità significa contribuire a costruire un futuro diverso.

GALLIATI: «IL CAAT VUOLE ESSERE SEMPRE PIÙ UN LUOGO CAPACE DI GENERARE CONNESSIONI E OPPORTUNITÀ».

«Desidero ringraziare il sindaco Roberto Ghio, lo chef Angelo Berton e tutti i protagonisti di ieri per aver condiviso con il CAAT idee, competenze e progettualità. Iniziative come questa rappresentano concretamente il valore di un Centro Agro Alimentare che vuole essere non soltanto un'infrastruttura strategica per il mercato, ma anche un luogo aperto al territorio, capace di promuovere le sue eccellenze e favorire nuove collaborazioni.
Abbiamo voluto mettere insieme due esperienze diverse ma accomunate dalla capacità di generare valore: da una parte la valorizzazione di una produzione agricola e di un'identità territoriale come quella di Santena, dall'altra un progetto come Panaté, che dimostra come il lavoro e la qualità possano diventare strumenti di inclusione e nuove opportunità per le persone.
Crediamo che il CAAT debba continuare a svolgere questo ruolo: creare occasioni di incontro tra filiere, istituzioni, imprese e realtà sociali, contribuendo a uno sviluppo del sistema agroalimentare che sappia guardare non solo al valore economico, ma anche a quello umano e sociale», dichiara **Fabrizio Galliati, Presidente del CAAT**. Alla mattinata hanno partecipato, oltre al

Presidente Fabrizio Galliati e al Direttore Generale Gianluca Cornelio Meglio, anche Anna Merlo e Pier Luigi Passoni per il Collegio Sindacale, Renata Fiorina e Myriam Michela Alú per il Consiglio di Amministrazione del CAAT, insieme ai rappresentanti delle realtà coinvolte e agli operatori del Centro. Un ringraziamento particolare va al sindaco Roberto Ghio, allo chef Angelo Berton, alla Cooperativa GliEvitati e al suo presidente Piero Parente e a tutti coloro che lavorano al progetto Panaté, a Simona Riccio Agrifood & Organic Specialist e a tutte le persone che hanno contribuito alla realizzazione e alla riuscita dell'evento.

DUE PROGETTI, UNA VISIONE COMUNE.

La mattinata del 19 novembre ha confermato il valore di una progettualità che il CAAT intende portare avanti per promuovere le eccellenze agroalimentari piemontesi e, al tempo stesso, accogliere esperienze capaci di generare valore sociale.
Con «La Zucca fa Rete» il Centro rafforza il dialogo tra agricoltura, produttori e mercato, dando continuità alla visibilità di una manifestazione territoriale come la Sagra della Zucca di Santena e contribuendo a raccontare l'identità agricola del territorio.
Con Panaté, invece, dimostra che il mondo agroalimentare può diventare anche veicolo di inclusione, formazione e nuove opportunità, riconoscendo nel lavoro uno strumento fondamentale per costruire percorsi di reinserimento.
«Ringraziamo il CAAT per l'attenzione al tema dell'inclusione lavorativa e per aver valorizzato il progetto che GliEvitati porta avanti insieme a Panaté. Ci auguriamo che questo incontro apra la strada a nuove collaborazioni e a percorsi concreti di reinserimento» dichiara Piero Parente, Presidente della Cooperativa Sociale GliEvitati, partner produttivo di Panaté Società Benefit.
Due esperienze differenti, un unico messaggio: il valore di una filiera non si misura soltanto attraverso i prodotti che genera, ma anche attraverso le relazioni che costruisce, le persone che coinvolge e le opportunità che è in grado di creare.
È in questa prospettiva che il CAAT intende continuare a svolgere il proprio ruolo: non soltanto infrastruttura strategica per il mercato ortofrutticolo, ma piattaforma di incontro e promozione per un sistema agroalimentare sempre più connesso al territorio e alla società.

www.caat.it
CS Caat 07/2026
Grugliasco (Torino), 20 novembre 2026