

Un evento di

Con il patrocinio di



# TERRA MADRE

## SALONE DEL GUSTO 2022

**22—26 SETTEMBRE**  
**PARCO DORA, TORINO**

# FOOD REGENER ACTION

**GIORNO PER GIORNO**

Main partner



Con il sostegno di



Con il contributo di



Nota introduttiva:

il programma di Terra Madre è stato chiuso sabato 17 settembre. Ciononostante sono ancora possibili variazioni di ospiti, orari, informazioni varie.

Ed è anche possibile qualche errore.

Ce ne scusiamo in anticipo, e vi invitiamo comunque a verificare le informazioni fornite presso gli stand.

Vi consigliamo, sempre, di guardare la prima parte del giovedì. Molti appuntamenti infatti hanno più occorrenze e si svolgono su più giorni, ma per questioni di "brevità" li segnaliamo solo la prima volta, indicando tra parentesi quadre le occorrenze successive.

giovedì 22 Settembre

**ore 9:30 – Guido Gobino – Via Cagliari 15/b, - Torino (TO)**

**Dalla fava alla tavoletta di cioccolato**

**degustazione - laboratorio del gusto**

**[l'evento si ripete anche alle ore 11:00 e alle 12:30, e il 23 settembre alle 9:30, alle 11:00 e alle 12:30]**

Una visita guidata del laboratorio di produzione di Guido Gobino per osservare da vicino i processi produttivi delle nostre specialità, dalle fave di cacao al cioccolato. Si percorreranno i reparti di tostatura del cacao e delle nocciole, la raffinazione e concaggio del cioccolato, l'estrusione dei giandujotti, il colaggio negli stampi, l'incarto e il confezionamento. Questo percorso permette di apprezzare i profumi e i colori delle pregiate materie prime selezionate da Gobino, di conoscere la sapienza artigianale dei pasticceri, riconoscere l'alto livello tecnologico delle produzioni. Al termine del tour, una degustazione multisensoriale permette di apprezzare il nostro cioccolato con una nuova consapevolezza, guidati dal personale che aiuterà a giudicare e riconoscere le caratteristiche di ogni cioccolato. Il tour si svolge all'interno della Fabbrica di Cioccolato di Guido Gobino. Nei giorni dell'evento verificate la disponibilità dei biglietti presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 10:00 – Parco Dora – Il giardino dell'educazione**

**Il circolo del suolo**

**attività di educazione - attività educative per famiglie**

**[Il circolo del suolo è fruibile dal 22 al 26 settembre dalle 10:00 alle 20:30]**

A tutti gli "esploratori" più curiosi, quelli che non si accontentano delle spiegazioni più semplici, Terra Madre propone il percorso il Circolo del suolo. Grazie al circolo del suolo possiamo scoprire come tutto arriva da lì... anche le uova! Tappa 1. Il nostro viaggio appassionante inizia... Sotto Terra Madre! Per conoscere il suolo, le sue consistenze e i suoi colori. Tappa 2. Scopriamo quanto suolo e cibo siano strettamente interconnessi. Non è difficile intuirlo: un suolo sano e vivo dà un cibo buono, che fa bene alla nostra salute. Tappa 3. Lo sapete che il suolo è un posto estremamente popolato? Tutto l'insieme dei suoi abitanti si chiama pedofauna e tra questi ci sono mammiferi (pure le talpe!), artropodi, batteri e, non ultimi, gli amici lombrichi. Tappa 4. Dai lombrichi alle galline, che dei lombrichi sono ghiottissime! Se lasciate libere di razzolare, le galline smuovono il suolo con le loro belle zampe e ne traggono pranzi deliziosi. Questa tappa del percorso di educazione è tutta dedicata alla filiera avicola, a quanto siano belle e varie le galline, alla loro curiosità e alla loro... intelligenza! Tappa 5. L'ultima tappa non può che essere dedicata al simbolo di rigenerazione per eccellenza: l'uovo! È incredibile quanto una forma ovale possa essere interpretata in così tante forme e misure da galline, anatre, oche, quaglie e via dicendo. Ve lo renderemo evidente con un'esposizione fragile e meravigliosa! Il percorso sul Circolo del suolo è a fruizione libera e gratuita, ed è adatto ai bambini, ai ragazzi, ma anche agli adulti!

**Il circolo del suolo**

**attività per le scuole**

**[il circolo del suolo è fruibile anche dalle scolaresche, su prenotazione, il 22, il 23 e il 26 settembre nei seguenti orari: ore 10:00, 11:00, 12:00; ]**

**ore 10:00 – Parco Dora – Honey Bar**

**Speed honey date**

**Degustazione**

**[Gli Speed Honey Date si svolgono tutti i giorni dell'evento dalle 10:00 alle 20:30, a eccezione dei momenti dedicati a incontri e dibattiti]**

Speed honey date. Cinque minuti per farti innamorare dei mieli. Assaggi veloci, condotti da esperti degustatori che accompagnano il pubblico alla scoperta dei mieli italiani e non solo. Mettiti in coda, aspetta il tuo turno, e innamorati dei mieli. L'evento è ad accesso libero e si svolge nell'arco di tutta la giornata, dalle 10:00 alle 20:30, tranne che durante gli incontri. Ai partecipanti saranno forniti kit di degustazione pronti, completi di tutto il necessario per assaggiare.

**ore 10:00 – Parco Dora – Stand Cibo e salute – Reale Mutua**

**Cibo e salute – Slow Food e Reale Mutua insieme**

**conferenza stampa**

Nel nostro cibo quotidiano il segreto della salute e del benessere. Una sana alimentazione e uno stile di vita attivo rappresentano la prima forma di garanzia per una vita longeva e in salute. Inoltre, scegliere cibo prodotto con metodi che promuovono l'agrobiodiversità e hanno un basso impatto sulla crisi climatica in atto è l'azione quotidiana individuale più efficace e concreta per tutelare il pianeta. È su questi principi che si basa il percorso avviato nel 2018, in

occasione di Terra Madre Salone del Gusto, da Slow Food e Reale Mutua. Una collaborazione che si è fatta più intensa nel 2019, quando Reale Mutua ha aderito al progetto dei Sostenitori Ufficiali di Slow Food Italia, scegliendo proprio il tema cibo e salute come principale ambito di lavoro da sviluppare assieme all'associazione della Chiocciola. Esempio di questo percorso congiunto è lo spazio Cibo e salute di Terra Madre 2022, che inauguriamo con questo incontro. Intervengono: Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia; Luca Filippone, direttore generale di Reale Mutua; Andrea Pezzana; direttore della Struttura complessa di nutrizione clinica, Asl Città di Torino e referente scientifico per il tema cibo e salute di Slow Food. Appuntamento accessibile su invito.

#### **ore 10:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

##### **Lo SFYN Tank apre i lavori**

Lo SFYN Tank è un progetto di Slow Food Youth Network ed è un workshop di design thinking per trovare soluzioni concrete in risposta ad alcune domande cruciali legate ai sistemi alimentari. Come ridurre l'uso di pesticidi in agricoltura? Come rendere i servizi di food delivery più sostenibili? Come garantire la sovranità alimentare e l'accesso ai semi? Come garantire il diritto alla terra e al mare alle comunità indigene? Nello SFYN Tank si confrontano giovani attivisti di tutto il mondo e con background differenti. In apertura illustriamo i concetti di transizione e innovazione nel sistema alimentare, presentiamo la metodologia del workshop e introduciamo i casi studio su cui lavoreranno i ragazzi. Intervengono: Ysabel Calderón, giovane apicoltrice. Maria Geuze, direttrice SFYN Netherland. Valentina Gritti, community project manager. Andrea Bolognin, coordinatore SFYN Global Academy. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 10:00 - Stand Giovani Turismo Agricoltura, Corso Mortara - Torino (TO)**

##### **Misurare quanto prendiamo dalla natura: l'Impronta ecologica del cibo mostra**

**[La mostra è fruibile anche il 23, il 24, il 25 e il 26 settembre dalle 10:00 alle 20:30]**

La produzione dei beni e dei servizi su cui sono costruite le società umane e le moderne economie richiede ecosistemi funzionanti. Assicurare che le risorse naturali del pianeta siano in un buono stato è la chiave del nostro benessere sociale: estraendo risorse dal pianeta e rilasciando rifiuti in esso, tutti noi contribuiamo ad avere un impatto – misurabile – sul pianeta. È la nostra Impronta ecologica. Con le nostre scelte alimentari possiamo fare la differenza, per noi stessi e per le generazioni future, ogni singolo giorno. Con il progetto Foodnected le associazioni e ong Slow Food, Low Impact Fishers of Europe (LIFE), Global Footprint Network, GOB Menorca, MSJA, Yolda, Alliance for Mediterranean Nature & Culture e CZIP promuovono la transizione verso sistemi alimentari sostenibili ed equi in Europa e nel Mediterraneo. La mostra è ad accesso gratuito ed è visitabile durante l'evento Terra Madre.

#### **ore 10:00 – Parco Dora – Stand Città di Torino**

##### **La trasformazione degli spazi urbani raccontata dalla Città di Torino – Porta Palazzo e Spina 3 mostra**

La rigenerazione della città è la bellezza che si può vedere negli spazi allestitivi di Città di Torino a Terra Madre. Attraverso documenti, video e immagini suggestive il pubblico potrà vedere come, nel tempo, si siano trasformati nel tempo Porta Palazzo e Spina 3, e comprendere meglio quali sia stata la loro rigenerazione urbana, sociale ed economica. L'esposizione è accessibile gratuitamente e fruibile in tutti i giorni di evento, dalle 10:00 alle 20:30.

#### **ore 10:00 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60 - Torino (TO)**

##### **La montagna è...**

##### **Talk**

Conversazioni con istituzioni ed esperti e con chi la montagna la vive e ci lavora. Quali sono le possibili prospettive per le zone montane? Che cos'è la montagna oggi? Quali sono le politiche integrate per la sua valorizzazione? Esiste una montagna oltre al turismo e quali sono i turisti della montagna? Partendo da un'analisi dei modelli turistici delle Alpi e degli Appennini, riflettiamo sulle dinamiche di sviluppo future, anche alla luce della crisi climatica in corso. Esaminiamo le azioni intraprese dalla Regione Piemonte e le possibili evoluzioni per costruire un futuro sostenibile delle aree montane attraverso l'esperienza degli stakeholders del territorio montano. Conduce: Paolo Paci, giornalista e direttore scientifico di Meridiani montagne. Ha realizzato reportage e compiuto salite sull'Hoggar, sulle Ande, sulle montagne europee e nordamericane, e ha battuto palmo a palmo le Alpi, in estate e in inverno, in cerca della magia. Ha pubblicato libri di viaggio e alpinismo con Feltrinelli, Mondadori, Sperling & Kupfer e Corbaccio. Ultimamente ha in cantiere un libro sul Monte Bianco, che spera di pubblicare come dell'estinzione dei ghiacciai. L'evento è finanziato nell'ambito del Pitem Mito (Modelli Integrati per il Turismo Outdoor) – Programma Alcotra 14-20. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 10:00 – Parco Dora – Spazio Calabria**  
**Ritmo Calabria – La Calabria a Terra Madre #1**  
**degustazioni – incontri**

Il ritmo mediterraneo, un respiro vitale che in diverse modulazioni accompagna la natura della Calabria. Il ritmo del lavoro, le transumanze, i flussi del paesaggio multicolore che scandiscono una regione mutevole e straordinaria dal Pollino all'Aspromonte e dal Mar Tirreno al Mar Ionio. Il programma del 22 settembre

- ore 10:00 | Degustazione vino, rosati, leggiadria e versatilità | Gratuito su prenotazione | Con Matteo Gallelo, giornalista
- ore 12:30 | Entree eno-gastronomica. Il morzello e la pitta a cura della Comunità Slow Food del morzello di Catanzaro e dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food | Gratuito su prenotazione | Con i cuochi dell'Alleanza Slow Food
- ore 13:00 | Il cuore enogastronomico | Interpretazione dei prodotti e delle materie prime presenti a Terra Madre curata dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food Calabria | Gratuito su prenotazione
- ore 15:30 | Degustazione guidata di oli e prodotti del territorio. La spezzanese in abbinamento al caciocavallo di Ciminà, la dolce di Rossano in abbinamento con il formaggio di capra al bergamotto e liquirizia | Gratuito su prenotazione | Con Rosario Franco, Giuseppe Giordano (esperti degustatori)
- ore 15:30 | Degustazione vino, Affinità e divergenze: il Gaglioppo si confronta con altri rossi del Mediterraneo | Gratuito su prenotazione | Con Matteo Gallelo, giornalista
- ore 17:30 | Incontro con Giacomo Triglia, Regista e sceneggiatore, autore dell'ultimo videoclip Alla salute di Lorenzo Jovanotti, la musica e i ritmi della narrazione | Gratuito su prenotazione
- ore 18:30 | Performance Artistica | Ettore Castagna, antropologo musicista, dal greco antico ai dialetti di Calabria, una lettura antropologica del suono etnico. | Gratuito su prenotazione ore 19:00 | Mangiastorie Calabria | Degustazione, laboratorio narrazione

Info e prenotazioni: Giuseppe Giordano Tel. 3396442455, giuseppe.giordano@arsac.calabria.it

**ore 10:00 – Parco Dora – Spazio Sicilia**  
**La Sicilia a Terra Madre #1**  
**degustazioni – incontri**

Incontri, approfondimenti e degustazioni all'insegna del tema della rigenerazione. La Sicilia è una terra ricca di biodiversità ed eccellenze gastronomiche. Il Programma del 22 settembre:

- Ore 10:00 – Transizione ecologica e food policy. Nuovi paradigmi per costruire città resistenti e resilienti. | Incontro | Con Fabio Di Francesco, Slow Food Sicilia; Nino Mostaccio, Comunità SF per la salvaguardia della biodiversità dello stretto di Messina; Federico Basile, Sindaco della Città Metropolitana di Messina; Ivo Blandina- Presidente Camera Commercio Messina.
- Ore 11:00 – Cibo amaro: sfruttamento e diritti negati nella filiera agro alimentare | Incontro | Con Carmelo Roccaro-Slow Food Sicilia; Alessandra Cornice, Ricercatrice INAPP e dirigente UBS; Patrick Konde, Sindacalista coordinatore lavoro agricolo e responsabile USB Piemonte; Michela Bongiorno, Dirigente Ufficio Speciale Immigrazione della Regione Siciliana; Giuseppe Manzo, Responsabile comunicazione Legacoop sociali; Abderrahamane Amjou, Coordinatore rete Slow Migrants.
- Ore 16:00 – Presente e futuro nelle nostre mani. Slow Food Sicilia con la rete Slow Food Yoiuth Network | Incontro | Con Carmelo Roccaro- Slow Food Sicilia; Davide Fede, Referente SFYN Sicilia; Riccardo Randello, Comunità gastronomica Etna. Ore 17:00 – Da mensa a comunità. La nuova ristorazione scolastica: il sostegno ai produttori locali, la cucina dei cuochi veri, la didattica del cibo. | Incontro | Con Filippo Fossati, Amministratore unico "Qualità e Servizi"; Antonia Teatino, Referente Educazione Slow Food Sicilia; Fabio Di Francesco, Slow Food Sicilia.
- Ore 18:00 – Naturali si può, partendo dal benessere animale. Degustazione di salumi di suino nero dei Nebrodi (Presidio Slow Food) | Degustazione | Con Luisa Agostino, allevatrice e produttrice di suino nero dei Nebrodi (Presidio Slow Food); Salvatore Ciociola, Hub Progetti e Contenuti Filiera Animale.
- Ore 19:00 – Dal mito di Cecere alla leggenda di Adelasia, sapori e presidi dal cuore della Sicilia. Abbinamento degustazione vino del grillo. | Degustazione | Con Stefania Mancini Alaimo, Responsabili Presidi Condotta Enna; Sergio Ioppolo e Giuseppe Caruso, Produttori; Riccardo Randello, Agronomo; Presidente CVA.
- Ore 20:00 – Rosso di sera. La comunità dello Stretto di Messina e la filiera Giusta. | A Pagamento | Cucinano Adriana Sirone, Ristorante Casa e Putia Messina; Emanuele Gregorio, Ristorante Alla vigna di Antonio-Pagliara; Luigi Delia, Ristorante Pastificio e cucina-Messina.

**ore 10:00 – Parco Dora – Stand Città di Roma**  
**The World Food Design Day - the food for changing cities**  
**Roma a Terra Madre #1**

**incontro**

Il cibo cambia il design delle città: presentazione della giornata dedicata, della call internazionale e del nuovo sito dell'organizzazione The Fork con numerosi eventi e iniziative | Interviene: Sonia Massari - The Fork Organization | Gratuito ad accesso libero.

**ore 10:00 – Museo del Risparmio, Via San Francesco d'Assisi, 8A**  
**Risparmiando con gusto guardando al futuro**  
**terra madre off - visita guidata**

**[l'evento si ripete il 23, il 24, il 25 e il 26 settembre]**

Il Museo del Risparmio partecipa all'evento Terra Madre Salone del Gusto 2022 con la sua preziosa e curiosa collezione di salvadanai "Dal passato al futuro". Per l'intera durata della manifestazione, infatti, le vetrine della reception ospitano un allestimento temporaneo dedicato al tema dell'alimentazione, dell'agricoltura, dell'allevamento e della produzione alimentare. I pezzi esposti, provenienti da tutto il mondo, come i numerosi espositori, ci raccontano le loro storie e insieme si riflette sul tema della rigenerazione. È possibile effettuare visite guidate su prenotazione dalle 10:00 alle 19:00. Per info: [info@museodelrisparmio.it](mailto:info@museodelrisparmio.it)

**ore 10:00 – Museo del Risparmio, Via San Francesco d'Assisi, 8A**  
**In cucina con For e Mica**

**attività di educazione – attività per le scuole - terra madre off**

**[l'evento si ripete il 23 e il 26 settembre alle ore 11:00]**

Il Museo del Risparmio partecipa all'evento Terra Madre Salone del Gusto 2022 attraverso il laboratorio didattico "For e Mica in cucina", dedicato alle scuole primarie (III, IV, V). Quanto cibo sprechiamo giornalmente in Italia e nel Mondo? Perché accade e come possiamo fare per ridurre gli sprechi alimentari? Lo scopriamo insieme alle mascotte del Museo del Risparmio For & Mica, aiutandole a fare la spesa correttamente, a conservare i cibi nel modo giusto e a ricordare le scadenze degli alimenti. A conclusione vediamo insieme la sit-com "Senti un po'", che ci insegna in modo divertente come lottare contro lo spreco di cibo. Ingresso gratuito su prenotazione scrivendo a [info@museodelrisparmio.it](mailto:info@museodelrisparmio.it)

**ore 10:00 – Museo del Risparmio, Via San Francesco d'Assisi, 8A**  
**Eroi verdi – Alla scoperta dell'economia circolare con For e Mica**  
**attività di educazione - scuole - terra madre off**

**[l'evento si ripete il 23 e il 26 settembre alle ore 11:00]**

Il Museo del Risparmio partecipa all'evento Terra Madre Salone del Gusto 2022 attraverso il laboratorio didattico Eroi verdi, dedicato alle scuole secondarie di I grado. Sai perché è importante ridare vita ai rifiuti? E in cosa consiste la regola delle 3 R "riduci, riusa, ricicla"? Attraverso video animati, gaming app e quiz interattivi, conosciamo le regole dell'economia circolare, il nuovo modello di produzione e consumo che permette una crescita sostenibile nel tempo! Scopriamo inoltre alcuni esempi virtuosi di come, attraverso il recupero e la valorizzazione degli scarti alimentari, si possano generare nuovi prodotti ecologici e innovativi. Su prenotazione fino a esaurimento dei posti disponibili scrivendo a: [info@museodelrisparmio.it](mailto:info@museodelrisparmio.it) entro il 19 settembre.

**ore 10:00 – Cooperativa i passi, Strada Castello di Mirafiori, 142/8**  
**Mani in pasta - Laboratorio di autoproduzione di pasta fresca**  
**terra madre off**

Prepara a mano tagliatelle, orecchiette, cavatelli e tante altre varietà di pasta, buona come quella fatta in casa! Le signore anziane di Mirafiori sud ti insegneranno le ricette della tradizione. Potrai portarti a casa un assaggio della pasta fresca che hai prodotto. Ingredienti e attrezzi da cucina sono forniti dagli organizzatori. Evento per tutti. Partecipazione gratuita su prenotazione, posti limitati. Info e prenotazioni: Tel. 331 3899523 - E-mail: [essereanzianimirafiorisud@gmail.com](mailto:essereanzianimirafiorisud@gmail.com)

**ore 10:15 – Parco Dora – Spazio Toscana**  
**La Toscana a Terra Madre #1**  
**degustazioni – incontri**

La rigenerazione passa anche dall'incontro: la comunità Slow Food de La Buona Mensa in cucina insieme ai cuochi dell'Alleanza Slow Food raccontano, attraverso i loro menù, un progetto di territorio. I cuochi toscani, che aderiscono anche a Vetrina Toscana, progetto di Toscana Promozione Turistica, condividono la cucina dello stand Slow Food

Toscana con la brigata della mensa di Qualità e Servizi. Ristorazione collettiva e ristorazione commerciale s'incontrano e dialogano. Il programma di giovedì 22 settembre:

- ore 10:15 Conferenza stampa inaugurale e presentazione protocollo d'intesa Slow Food Toscana e Toscana Promozione Turistica. La regione Toscana attraverso Toscana Promozione Turistica è presente a Terra Madre Salone del Gusto 2022 in uno spazio istituzionale condiviso con la rete Slow Food Toscana | Intervengono: Francesco Tapinassi, direttore Toscana Promozione Turistica; Gianrico Fabbri; Slow Food Toscana
- ore 11:30 Valorizzazione della biodiversità e dei PAT in Toscana con il Centro delle competenze. Degustazione prodotti Pat - Presidi Slow Food | Intervengono: Roberto Scalacci, direttore Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale Regione Toscana; Marco Locatelli, Ente Terre Regionali Toscane, Marco del Pistoia Slow Food Toscana.
- ore 12:30 La Versilia vista dal Forte | Le produzioni agroalimentari dalla costa alle Apuane | Intervengono: Manuel di Gregorio, Osteria Peposo di Marina di Pietrasanta; Lamberto Tosi, fiduciario Slow Food Terre Medicee
- ore 14:30 – Toscana Terra Etrusca | Intervengono: Francesco Tapinassi, direttore Toscana Promozione Turistica ore 16,00 - Adotta Un olivo rigenera il paesaggio della biodiversità - Il progetto di Ager Oliva | Degustazione | Intervengono: Tommaso Dami, Ager Oliva; Lamberto Tosi, referente Terra Madre Olive Toscana
- ore 17:15 - Street Foody - Cucinando in bicicletta... | Intervengono: Street Foody, Slow Food Toscana
- ore 18:00 - Fiesole dal Distretto Biologico al Mercato della Terra Slow Food - una conseguenza naturale | Intervengono: Alessandro Schena, fiduciario Slow Food Firenze, Leonardo Galli, Distretto Biologico Fiesole; Gianmarco Mazzanti - Slow Food Toscana

Tutti a tavola!

- ore 12:30 il Pranzo con "L'Alleanza della Buona Mensa" Qualità e Servizi e Manuel di Gregorio de " Trattoria Peposo" di Pietrasanta (LU) preparano insalata di farro con verdure stufate penne di grani antichi con sugo di cefalo di Orbetello spezzatino di suino alla maremmana caponata autunnale con acciughe di Monte Rosso Costo pranzo completo 23 € bevande incluse Prenotazioni phone +39 392 5852944 - e-mail labuonamensa@gmail.com
- ore 19:00 Apericena con "L'Alleanza della Buona Mensa" Qualità e Servizi e Massimo Rossi de "Ristorante Belvedere" di Monte San Savino (AR) preparano assaggio di picci all'aglione della Valdichiana bocconi di schiacciata polpette di cavolo e zucca sfiziosità Costo apericena 10 € incluso 1 calice di vino Prenotazioni phone +39 392 5852944 - e-mail labuonamensa@gmail.com

**ore 10:30 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**Colazione con i produttori**

**degustazione**

**[l'evento si ripete il 23, il 24 e il 25 settembre alle 10:00 e il 26 settembre alle 10:30]**

Che ne dite di iniziare la giornata a Terra Madre con una colazione coi fiocchi? Rendiamo giustizia al pasto più importante della giornata con i prodotti artigianali delle aziende degli alunni Unisg. Nella nostra colazione potete assaggiare il cioccolato di Cacao Disidente direttamente dalla Colombia, la piccola pasticceria alessandrina di Mamù, le confetture di Petricor prodotte da frutteti di Lucinasco, gli yogurt ovicaprini di Società Agricola Alba di Campolieto (Cb), le tisane biologiche di Wilden.Herbals e il Caffè di Santaromero. L'evento sarà presentato dagli Alunni UNISG fondatori di M'AMO Consulenze Enogastronomiche. Costo: 6€ (5€ soci Slow Food, studenti e alunni Unisg). Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

**ore 10:30 – Parco Dora – Portale Terra Madre**

**Tutto il mondo è connesso – Giornata 1**

**eventi speciali**

Un nuovo modo di conoscere la rete e i temi Slow Food. Il portale di Terra Madre, un container navale riadattato dove collegheremo fisicamente e digitalmente comunità Slow Food, attivisti e social media creators da tutto il mondo. Tutte le sessioni sono trasmesse sul canale Youtube di Slow Food International. Il programma del 22 settembre:

- 10:30-11:15 - Apertura del Portale Terra Madre. Presentazione di #RegenerAction da Edie Mukiibi, Carlo Petrini e Marta Messa. Moderatore: Jeff Israely, giornalista, fondatore e redattore di Worldcrunch
- 11:30-12:15 - Incontro con Edie Mukiibi, nuovo presidente di Slow Food Edie ci accompagna attraverso il Portale fino alla sua terra d'origine, l'Uganda. Incontreremo Opportunee, un'organizzazione no-profit con

sede a Nakivale dove giovani rifugiati creano le proprie opportunità dopo aver scoperto la propria passione. Edie condividerà la sua storia e la sua passione di agricoltore, imprenditore sociale e nuovo presidente di Slow Food con i bambini ugandesi che incontreranno uno dei loro eroi nazionali.

- 14:30-17:00 - Pop Regen Talk: come possono i social media aiutare a ripristinare le società civili? Incontrate i facilitatori digitali di Terra Madre 2022! Sono alcune delle figure di maggior impatto sui social media, che dimostrano come sia possibile creare una potente connessione tra comunicazione digitale, azione ambientale e pratiche ecologiche rigenerative.
- 18:30-19:30 - Transizione proteica, appalti pubblici e potere dell'educazione alimentare Agricoltura sostenuta dalle scuole, lunedì senza carne e venerdì vegano: come le "rivoluzioni del buon cibo" stanno piantando i loro semi negli uffici di approvvigionamento dei municipi su entrambe le sponde dell'Atlantico. Possono queste strategie nutrire i nostri figli e rigenerare le economie regionali? Questa sessione riunirà: Richard McCarthy, Alice Waters, Peggy New (Fondazione Grace), Andrea Magarini (Milan Urban Food Policy Pact), Kate Mackenzie, Ufficio del sindaco di New York per la politica alimentare

#### **ore 10:30 – Percorso da Parco Dora a Environment Park**

**Tutto il mondo è mercato – Fotografie di Stefano Tallia**

**mostra [La mostra è fruibile tutti i giorni dalle 10:00 alle 20:30]**

In qualche modo i mercati racchiudono tutto ciò che di essenziale c'è da vedere di un luogo. Ci sono le facce delle persone, quelle che acquistano, quelle che vendono e quelle che, semplicemente, passano per assaporare odori e colori. Sulle bancarelle ci sono i cibi che raccontano la cultura, il clima e le abitudini. Ma il cibo è anche indice della salute di un paese: la cura con cui è conservato o la sua freschezza ne sono spesso testimonianza. Poi, nei mercati si vende anche altro: chincaglierie per i turisti del souvenir last-minute come oggetti di prima necessità. E poi ci sono i mercati che sono diventati loro malgrado simbolo di qualcosa di più grande. E il caso di Markale a Sarajevo la cui strage è uno dei simboli dell'assedio della città durante la guerra degli anni Novanta. O il mercato di Hebron, che con le sue grate è la rappresentazione visiva delle divisioni della città. Esporre i mercati in mostra è come stendere un lungo ponte che unisce angoli lontani della terra. Perché tutto il mondo, in fondo, è mercato.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Trentino**

**Agricoltura di montagna: il miele e le api, i cereali e il pane, agriturismo e ricerca – Il Trentino a Terra Madre #1 degustazioni – incontri**

Una giornata dedicata all'agricoltura di montagna in Trentino. Nello spazio Slow Food Trentino si susseguono laboratori, incontri e degustazioni dedicati al mondo delle api, ai cereali e alla panificazione nelle aree montane, alle esperienze che uniscono reddito rurale e reddito turistico offrendo una visione a 360° del territorio. Gratuito, consigliata la prenotazione. Per info e prenotazioni [slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com) - +39 327 712 1209. Per i dettagli della giornata: [www.slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://www.slowfoodtrentinoaltoadige.com)

Intervengono: Alessandro Suffriti, cuoco dell'Alleanza, produttore del Miele Presidio Slow Food di alta montagna alpina Presidio Slow Food; Sergio Valentini, responsabile progetto Isera con Gusto; Tommaso Martini, portavoce Slow Food Trentino; Luigi Montibeller, fiduciario Slow Food Valsugana Lagorai; Flavio Franceschetti, fiduciario Slow Food Giudicarie; Marta Villa, antropologa Università di Trento

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Basilicata**

**Lieviti e fermenti, forze di rigenerazione – La Basilicata a Terra Madre #1 degustazioni – incontri**

La biodiversità dei lieviti e l'energia attiva dei fermenti: le forze di rigenerazione che la Basilicata porta a Terra Madre 2022 passano attraverso micromondi straordinari che danno vita a cibi puliti e giusti, ancorati alle radici, creati e trasformati in nuove forme e sapori che raccontano di un territorio che si evolve nel rispetto della terra, della sostenibilità e dell'inclusione sociale. Il programma del 22 settembre

- ore 10:30 Presentazione Programma "Lieviti e fermenti: forze di rigenerazione" – Il Tavolo dei Pani di Basilicata - Il pane, racconto delle comunità. L'esposizione di tanti e differenti pani da lievito madre, ognuno da un Comune della Basilicata, è occasione di racconto di storie di terre e di saper fare racchiusi nei prodotti identitari delle comunità. | Evento gratuito ad accesso libero, max 20 persone | Info e prenotazioni Slow Food Basilicata, [slowfoodbasilicata@gmail.com](mailto:slowfoodbasilicata@gmail.com), tel. 377 1516310 | Con CER Slow Food Basilicata; Ettore Bove, già professore Ordinario di Economia e politica agraria Università della Basilicata, Presidente del Comitato Tecnico Scientifico di Slow Food Basilicata.
- ore 12:30 | Durata 45 min. | Dicci che olio usi e ti diremo quanto Slow sei ... Presentazione dell'iniziativa di raccolta di campioni di oli da sottoporre alla valutazione di esperti che introdurranno alla comprensione dei



parametri di qualità; consegna contenitori per la raccolta | Evento gratuito ad accesso libero, max 20 persone | Con Giovanni Lacertosa, Alsia-Agrobios

- ore 13:30 | Il pane di Matera nelle ricette tradizionali della cucina del recupero | La cucina della tradizione materana insegna a riutilizzare il pane raffermo in gustose preparazioni: buone ricette da assaporare e suggestive narrazioni da ascoltare. | Evento gratuito su prenotazione. | Con Francesco Linzalone, autore del libro Quando la mollica aveva i buchi stretti - Ricette materane della tradizione Edizioni Giannatelli; Giovanni Lacertosa, Alsia-Agrobios
- ore 14:00 | 4Beans: lagane ai 4 fagioli, testimoni di biodiversità | Il fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola Presidio Slow Food, i fagioli di Sarconi, Ziminelle e San Gaudioso di Rivello nell'Arca del Gusto, il poverello bianco di Rotonda DOP: il gusto ricco della mescolanza. | Evento gratuito su prenotazione | Con Savino Di Noia e Federico Valicenti dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata
- ore 15:30 | I segreti del lievito madre | Conoscere i lieviti come scrigni di biodiversità primigenia. Un panificatore insegna la preparazione e il rinfresco del lievito madre. Degustazione di pani da lievito madre con confetture lucane. | Evento gratuito su prenotazione | Con Francesco Linzalone, agronomo, CER Slow Food Basilicata; Massimo Cifarelli, fornaio di Matera
- ore 17:00 | Che ne sai tu di un campo di grano?" I grani antichi in Basilicata e le forme del pane | La coltivazione dei grani antichi legati alla filiera del pane, confronto tra esperti sul valore delle produzioni, videointerviste, degustazione comparativa di pani da grani lucani differenti. | Evento gratuito | Con Ettore Bove, già professore ordinario di Economia e politica agraria Università della Basilicata, presidente del CTS di Slow Food Basilicata; Michele Perniola, professore di Agronomia generale e coltivazioni erbacee Università della Basilicata, già Preside della Facoltà di Agraria Università della Basilicata membro del CTS di Slow Food Basilicata.
- ore 18:00 | Durata 45 min. | Il marchio collettivo del Parco Regionale del Vulture | L'Ente Parco ha depositato presso l'EUIPO la domanda di riconoscimento del Marchio collettivo del Parco Regionale del Vulture con l'obiettivo di fornire uniformità a prodotti e servizi che si realizzano all'interno dell'area, rendendoli più facilmente identificabili e migliorandone la commerciabilità. | Con Presidente Ente Parco del Vulture o Delegato, Società redattrice della proposta di Marchio; Ufficio Legale di rappresentanza per la registrazione del Marchio.
- ore 18:30 | Vini del Vulture | Masterclass di degustazione guidata alla conoscenza dei vini del Vulture con la partecipazione di autori della Guida Slow Wine. | Evento gratuito su prenotazione | Con Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture
- ore 19:30 | Il Ciambotto, gustoso contenitore di biodiversità | Nella tradizione contadina il pane è contenitore di prodotti della biodiversità: preparazione e degustazione del ciambotto accompagnate da affascinanti narrazioni, presenti fornai e agricoltori. | Evento gratuito su prenotazione | Con Federico Valicenti, dell'Alleanza dei Cuochi Info e prenotazioni Slow Food Basilicata, slowfoodbasilicata@gmail.com, tel. 377 1516310

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

##### **In nome di Gino Strada**

##### **food talk**

Chirurgo, fondatore di Emergency, amico. A Terra Madre 2022, vogliamo ricordare Gino Strada e il suo impegno contro ogni forma di guerra. Lo facciamo dedicando a lui l'Arena Gino Strada, uno spazio di scambio e dialogo. E invitando la figlia Cecilia a parlarci del legame fra guerra, migrazioni e povertà. Interviene: **Cecilia Strada**, presidente di Emergency fino al luglio del 2017. Nel novembre del medesimo anno ha pubblicato per Rizzoli La guerra tra noi. Dal 2018 si occupa principalmente di soccorso in mare nel Mediterraneo centrale, e dal 2021 è responsabile della comunicazione per la onlus italiana ResQ People Saving People. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio. Terra Madre Salone del Gusto ti aspetta a Parco Dora,

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

##### **L'orto didattico resistente**

##### **attività di educazione – regenerAction**

Il Parco fluviale Gesso e Stura svolge attività di educazione ambientale fin dal 2005. In questo appuntamento ci insegna a creare un orto sostenibile, rispettoso dell'ambiente e che riduce lo spreco d'acqua per far fronte alla crisi climatica. E lo fa partendo dal suo progetto di orto didattico resistente, una delle prime strutture dedicate all'educazione ambientale che sono state realizzate nel Parco, ricco di biodiversità. Ospita piante aromatiche, un biolago, un pergolato di leguminose e luppolo, un roseto di varietà antiche e tante altre particolarità! | Intervengono:

Marco Barberis, Slow Food Fossano; Monica Delfino responsabile Parco fluviale Gesso e Stura; Paolo Cavallo e Chiara Bassanelli, architetto e dottoressa in Scienze Agroalimentari, progettisti dell'orto didattico resistente. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

##### **Cooperazione internazionale e diritto al cibo in città**

##### **incontro**

Un confronto con i rappresentanti delle città partner di Città di Torino provenienti da Africa, America Latina e Medio Oriente. Il dialogo si focalizza su idee, attività, progetti e buone pratiche legate alle politiche del cibo.

Saluti istituzionali: vicesindaco della Città di Torino. Saluti Slow Food: Raoul Tiraboschi, vicepresidente Slow Food Italia. Intervengono: Luís Moniz, direttore della cooperazione e delle relazioni con le comunità di immigrati Câmara Municipal da Praia Ziad Alsayeh, direttore del Dipartimento di urbanistica e lavori pubblici, Bethlehem Municipality. Babacar Sarr, presidente Fesfop (Festival internazionale del folklore e delle percussioni di LOUGA Edgar Roberto de León, segretario dell'Associazione Amici dello Sviluppo Integrale (ADI) e responsabile del progetto Capitali del cioccolato Xela - Torino Modera: Maria Bottiglieri, U.O. Cooperazione internazionale, Pace ed ECG (Educazione alla cittadinanza globale). Incontro organizzato dal Servizio Cooperazione internazionale e Pace, Gabinetto del Sindaco della Città di Torino. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo Spazio convegni 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Iren**

##### **L'Atelier Sens/azionale**

##### **eventi dei partner**

Esplorando i linguaggi del gusto, tra ricette inconsuete e ingredienti inaspettati, a cura di Pause – L'Atelier dei Sapori presso lo stand di Iren dove i partecipanti possono incontrare il mondo degli ortaggi e della frutta coinvolgendo tutti i sensi: vista, udito, tatto e gusto. È possibile conoscere la bellezza delle forme degli ortaggi, sorprendersi per l'intensità dei loro colori, profumi, sapori, osservare e gustare le loro trasformazioni ed imparare le tante possibilità di riuso degli scarti.

#### **ore 11:00 – Environment Park – Sala Copenhagen, Via Livorno, 60**

##### **La mappatura delle iniziative agroecologiche in Italia**

##### **presentazione**

Il progetto europeo H2020 Agroecology for Europe (AE4EU), insieme a quello di Fondazione Cariplo denominato Opera19, ha consentito di realizzare la prima mappatura delle iniziative agroecologiche in Italia. Tra gli obiettivi del lavoro di mappatura vi era la continuazione del percorso precedentemente iniziato dall'associazione Agroecology Europe attraverso la sua rete di giovani "Agroecology Europe Youth Network". | Introduce: Paola Migliorini, Unisg. Intervengono: Angelica Marchetti, Agroecology Europe Youth Network; Davide Primucci, Scuola Sant'Anna di Pisa.

#### **ore 11:00 – Environment Park, Via Livorno, 60**

##### **Visita a Environment Park**

##### **visita guidata**

Environment Park è il Parco Tecnologico di Torino, occupa un'area di 30.000 metri quadrati e ospita circa 70 aziende, varie infrastrutture di ricerca ad accesso aperto e alcune aree comuni. Il parco è stato il primo tassello dell'intervento di rigenerazione urbana dell'intera area Spina3 cominciato negli anni '90 e recentemente completato con la realizzazione del Parco Dora. Costruito secondo i principi dell'edilizia sostenibile, il Parco tecnologico è un dimostratore a cielo aperto, un campus dove convivono aziende e centri di ricerca, un luogo in cui la sostenibilità si vive, vicino al centro di Torino e immerso nel verde. La visita guidata copre gli aspetti di edilizia e di gestione energetica del sito ed avrà una durata di circa un'ora, con partenza dalla Reception in Via Livorno 60. Su prenotazione, dal sito di Terra Madre.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio San Marino**

##### **Una Repubblica da assaporare: agricoltura, territorio e c(o)ltura – San Marino a Terra Madre #1**

##### **degustazioni – incontri**

Degustazioni guidate, le ricette della tradizione contadina, i laboratori di distillazione degli oli essenziali, analisi sensoriale del miele, di macinatura del grano... mani in pasta: tagliatelle, piada, strozzapreti e tanto altro. Il buon mangiare sammarinese... la cucina sempre aperta propone diversi piatti della tradizione. Il programma del 22 settembre:

- ore 11:00 e 17:30 – La distillazione di oli essenziali | Laboratorio | Presentazione e conoscenza delle piante aromatiche e officinali. Grazie a una dimostrazione pratica di distillazione in corrente di vapore capiamo come nascono l'olio essenziale appena distillato e la sua acqua aromatica. | Con Benedettini Flavio – Presidente Cooperativa Olivicoltori sammarinesi – Ghenea.
- ore 16:00 – Mani in pasta: panificazione con lievito madre | laboratorio | Presentazione e conoscenza delle farine del territorio e della pasta madre – come crearla e come utilizzarla – e delle tecniche di panificazione. | Gratuito ad accesso libero | Con Serena Boschi e Raffaella Vanni – Condotta SlowFood Rimini – San Marino.Info e prenotazioni: Arianna Serra – consorzioTerradisanmarino@omniway.sm – 335 7348127

#### **ore 11:30 – Chiesa del Santo Volto, Centro Congressi**

**Via Borgaro, 1**

#### **Terra Madre Salone del Gusto 2022 – Inaugurazione ufficiale**

Se il 2020 e il 2021 sono stati gli anni della resilienza, il nuovo Terra Madre Salone del Gusto sarà l'edizione della rigenerazione, di un rinnovamento radicale necessario per una reale transizione agroecologica, che – secondo Slow Food – può e deve partire dal cibo migliorando le pratiche agricole, i sistemi di produzione e distribuzione, le diete e le abitudini di consumo, nelle città come nei piccoli borghi. |

- Saluti **Presidente della Regione Piemonte; Sindaco di Torino**

Tavola rotonda con

- **Dali Nolasco Cruz**, referente dei produttori del Presidio del peperoncino serrano di Tlaola e membro del Cda di Slow Food
- **Giuseppe Di Martino**, produttore di pasta a Gragnano
- **Altin Prenga**, cuoco, produttore e membro dell'Alleanza Slow Food dei cuochi
- **Angela Saba**, allevatrice, casara e referente dei produttori del Presidio Slow Food del pecorino a latte crudo della Maremma Modera
- **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia

Conclusioni:

- **Commissario europeo** per gli affari economici e monetari
- **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food Conduce l'inaugurazione Carla Coccolo, Slow Food

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Stand Iren**

**Ri-Sorso – Il cocktail rigenerato**

**degustazione - eventi dei partner**

Il Gruppo Iren offre ai visitatori di Terra Madre un'esperienza di gusto rigenerante e rigenerata: vieni a provare Ri-Sorso, il cocktail prodotto con gli scarti della frutta, realizzato da Pause – L'Atelier dei Sapori.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca Bianca Modenese e la vacca rossa**

**degustazione - eventi dei partner**

**[l'evento si ripete il 26 settembre alle 11:00]**

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Terra Madre Salone del Gusto si raccontano. Il 22 settembre il Caseificio Rosola di Zocca (Mo) presenta la propria realtà con degustazione guidata di due stagionature di Parmigiano Reggiano di vacca bianca modenese. Il 26 settembre il Consorzio Vacche Rosse di Reggio Emilia presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di vacche rosse. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Puglia**

**La Puglia a Terra Madre #1**

**cena - degustazione - incontro**

La Puglia con la sua diversità culturale, sociale e ambientale rappresenta, da sempre, un laboratorio privilegiato del cambiamento, un'officina permanente di buone pratiche e progetti sostenibili. Il programma del 22 settembre:

- 11:30-13:00 – Extravergini del Presidio, ambasciatori di biodiversità. I nomi che sentirete in questo laboratorio sono singolari. Sono quelli degli extravergini che raccontano alcune tra le varietà di olive che si coltivano in Puglia e che caratterizzano il paesaggio della Regione. Una diversità estrema che raccontiamo attraverso la degustazione in purezza dei oli premiati dalla Guida agli Oli Extravergini 2022 e con l'abbinamento a legumi, formaggi freschi, pesce e verdure dei Presidi Slow Food.
- 16:30-18:30 – Il sushi salentino, il progetto Fishing Labs. Un progetto che prevede l'applicazione dei modelli di pesca sostenibile, in piccole marinerie che fanno parte della costituenda rete delle comunità della piccola pesca delle province di Brindisi, Lecce e Taranto. Da Ugento a Manduria, da Ostuni a San Pietro Vernotico. Un'esperienza gastronomica alla scoperta della freschezza e delle bontà del pescato locale salentino.
- 19:00-22:00 – A cena con il progetto Fishing Labs. Il progetto si prefigge il duplice scopo di salvaguardare gli stock ittici attraverso l'applicazione di modelli di pesca sostenibile adottati dalla rete delle comunità della piccola pesca costiera delle province di Brindisi, Lecce e Taranto e di creare una rete di operatori della piccola pesca più consapevole del ruolo strategico assunto nella salvaguardia e valorizzazione della biodiversità marina e delle tradizioni legate al mondo della piccola pesca. Informazioni su costi e modalità di prenotazione presso lo stand.

### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Abruzzo**

#### **L'Abruzzo a Terra Madre #1**

##### **degustazione – incontro**

Un programma ricco di eventi, con degustazioni guidate delle produzioni locali di oli, vini, formaggi e legumi di elevata qualità, ma anche con incontri-dibattito e tavole rotonde su temi inerenti l'educazione; il rapporto tra rigenerazione delle aree interne, turismo e prodotti di qualità; il progetto dei Presidi nei suoi risultati e nelle nuove prospettive; la rigenerazione del patrimonio immateriale della transumanza. Il programma del 22 settembre:

- ore 12:30-13:30. Affacciati alla minestra: legumi e cereali tipici d'Abruzzo. Assaggiando minestre si racconta la saga della riscoperta di cereali e legumi tipici della Regione Abruzzo.
- ore 14:00-15:00. Oro Rosso dell'Aquila e nero pregiato della Marsica. Lo zafferano dell'Aquila dal caratteristico colore giallo-oro incontra il tartufo nero della Marsica in un appuntamento illustrativo con degustazione. Organizzato da i GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo- Molise.
- ore 17:00-18:00. Abruzzo-Evo. Itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di oli extravergine di Oliva pregiati, monovarietali e blend.
- ore 18:30-19:30. Si fa presto a dire Pecorino. I formaggi tipici di latte di pecora d'Abruzzo accompagnati da un vino bianco di carattere: il Pecorino.
- ore 20:00-21:00. Cucina popolare frentana e biodiversità. Uno show cooking per apprezzare la cucina contadina dell'entroterra della Provincia di Chieti e alcuni dei prodotti orticoli bandiera della diversità agricola di questo territorio.

Tutti gli appuntamenti sono degustazioni gratuite a fruizione libera organizzate da GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo- Molise. Referenti: Carlo Ricci, ca.ricci@tin.it, 335819551, Laura La Spada, lauralaspada1@gmail.com, 380 1834628

### **ore 11:30 – Parco Dora, Spazio Lazio**

#### **Il Lazio a Terra Madre #1**

##### **degustazione – incontro**

Tutti a bordo dell'Arca del Gusto, alla scoperta dei sapori del Lazio. Un carico di prodotti e produttori che ogni giorno si impegnano a tutela della biodiversità e al rispetto dell'ambiente naturale. Il programma di giovedì 22

- ore 11:30 | Presentazione del programma di attività all'interno del padiglione della Regione Lazio a Terra Madre Salone del Gusto 2022. Prodotti e produttori a rappresentare un patrimonio di cultura, saperi, natura e biodiversità di un territorio ricco di storia. Degustazione di alcuni dei prodotti presenti negli stand.
- ore 14:00 | Presentazione del libro Arca del Gusto in Lazio prodotti e storie del patrimonio gastronomico con l'Assessore Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Pari Opportunità della Regione Lazio, il presidente di Arsial, Mario Ciarla e Federico Varazi, vicepresidente Slow Food Italia. Degustazione dei prodotti dell'Arca presenti al Salone del Gusto
- ore 16:00 | Il piano di azioni per la diversificazione in agricoltura del Lazio con l'Assessora all'Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Pari Opportunità della Regione Lazio, il presidente di Arsial, Mario Ciarla, la dirigente di Arsial, Dina Maini, il presidente di Slow Food Lazio, Luigi Pagliaro.

- ore 17:00 Presentazione del nuovo Presidio Slow Food del Lazio la mosciarella delle casette di Capranica Prenestina, con il presidente di Arsial, Mario Ciarla, il dirigente di Arsial, Claudio di Giovannantonio, il vicesindaco di Capranica Prenestina, la Direttrice del Museo Civico Naturalistico di Capranica Prenestina, Rosaria Olevano e i produttori del Presidio. Degustazione della mosciarella in diverse versioni gastronomiche
- ore 18:30 | I Borghi dei Monti Prenestini.... Isole di rigenerazione. Un esempio concreto di cooperazione tra Slow Food, i comuni e le comunità locali per lo sviluppo integrato e partecipativo dei Monti Prenestini – Il caso del PNRR | Con il sindaco di Castel San Pietro Romano, la sindaca di Rocca di Cave, il vicesindaco di Capranica Prenestina, Federica La Valle, presidente del Gal Castelli Romani e Monti Prenestini e Slow Food Lazio. Degustazione a base di ricette della cucina popolare prenestina realizzate con i prodotti presenti a Terra Madre.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

##### **America Latina e Caraibi: Workshop di rete sull'Advocacy**

##### **incontro**

Il cibo è politica! I membri della rete Slow Food dell'America Latina e dei Caraibi condividono le loro esperienze di advocacy per migliorare le politiche alimentari. Questa sessione è finalizzata allo scambio di conoscenze e buone pratiche. Il laboratorio è aperto ai membri della rete Slow Food che vogliono capire meglio come agire per cambiare i sistemi alimentari locali, ad esempio organizzando campagne di sensibilizzazione, aprendo un dialogo con i decisori politici o aderendo a mobilitazioni.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Emilia Romagna**

##### **L'Emilia Romagna a Terra Madre #1**

##### **degustazione – incontro**

Un ricco calendario di incontri, presentazioni e approfondimenti tematici, insieme a degustazioni dei migliori prodotti di qualità, dei Presidi Slow Food e dei prodotti DOP e IGP regionali. Tutto il buono dell'Emilia Romagna, tra sapori ed eccellenze gastronomiche della tradizione. Il programma del 22 settembre

- Ore 11:30 – La Mortadella Bologna IGP, il gusto della Dotta | Incontro e degustazione | In compagnia dello Chef Ambassador Daniele Reponi, scopriamo le peculiarità di questo grande salume. Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto europeo Deli Meat. | Con Daniele Reponi – Chef Ambassador. | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- Ore 12:15 – La versatilità della Piadina romagnola IGP | Incontro e degustazione | Alla scoperta dei migliori abbinamenti con l'icona gastronomica della Romagna, la Piadina romagnola IGP, presentata dal Presidente del Consorzio Alfio Biagini. | Con Alfio Biagini – Presidente del Consorzio di Tutela della Piadina Romagnola IGP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- Ore 13:00 e 15:45 – L'Aceto Balsamico di Modena IGP, unico in tutto il mondo | Incontro e degustazione | Con la presenza del Responsabile Marketing del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, Andrea Mancuso Morini. | Con Andrea Mancuso Morini – Responsabile Marketing Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- Ore 14:00 – Conservare l'acqua per nutrire il futuro | Incontro | Il sistema di bonifica in Emilia-Romagna e il Canale Emiliano Romagnolo interpreti della transizione ecologica per la sostenibilità alimentare, ambientale e sociale. | Con Sonia Lenzi – CER – Consorzio di bonifica per il Canale Emiliano Romagnolo, Patrizia Narducci – ANBI Emilia-Romagna | Gratuito ad accesso libero con omaggi ai partecipanti | Info e prenotazioni: Sonia Lenzi, Canale Emiliano Romagnolo
- Ore 14:45 – Il sapore dei Salamini italiani alla cacciatora DOP | Incontro e degustazione | In compagnia dello Chef Ambassador Daniele Reponi, scopriamo le peculiarità di questo grande salume. Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto europeo Deli Meat. | Con Daniele Reponi, Chef Ambassador | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- Ore 16:30 – La spongata e il fiume | Incontro e degustazione | Dolce di antiche tradizioni, diffuso nel tratto emiliano del territorio lungo il fiume Po. In degustazione le spongate di Piacenza, Parma in abbinamento al vino Malvasia delle rispettive province. | Con Luisella Verderi, Responsabile educazione Slow Food Emilia Romagna e Stefano Pizzamiglio, viticoltore Azienda Agricola La Tosa, Chiocciola Slow Wine. | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: [Luisella Verderi, luisella@sinergia-pc.com](mailto:Luisella.Verderi@sinergia-pc.com).
- Ore 17:15 – Rigenerazione in rosa: il caso della Malvasia | Presentazione e degustazione | La Malvasia Rosa è un'uva rarissima, coltivata soltanto da tre cantine al mondo, tutte in provincia di Piacenza. Si propone in degustazione vinificata in due versioni: uno spumante rosè e una vendemmia tardiva. | Con Silvia Mandini –

Responsabile marketing e comunicazioni Mossi aziende agricole vitivinicole srl | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Luisella Verderi, luisella@sinergia-pc.com.

- Ore 18:00 – I sapori del Po e della Bassa Piacentina | Incontro e degustazione | Il Po e la bassa piacentina, zone ricche di storia e di eccellenze enogastronomiche. In degustazione il cacio del Po, la giardiniera, gli stricci. | Con Pizzavacca, Luisella Verderi – responsabile educazione Slow Food Emilia Romagna | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Luisella Verderi, luisella@sinergia-pc.com
- Ore 19:00 – Dal Po agli appennini: i salumi piacentini | Incontro e degustazione | In provincia di Piacenza, in un territorio adagiato fra il fiume Po e gli appennini, si producono da sempre salumi di altissima qualità. In degustazione le 3 DOP piacentine: coppa, pancetta e salame e la Mariola del presidio Slow Food. Vino in accompagnamento Gutturnio frizzante. | Con Roberto Belli – Direttore del Consorzio dei Salumi Piacentini DOP e Guido Salini – produttore della Mariola del presidio Slow Food | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Luisella Verderi, luisella@sinergia-pc.com

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

##### **Primavera silenziosa**

##### **forum**

Nella primavera del 1964 moriva Rachel Carson, autrice di quel capolavoro che fu, ed è, Primavera silenziosa. Quello che fece la Carson fu, innanzitutto, rivelare connessioni, catene. Scopri che, spesso, un prodotto non è velenoso solo per gli insetti che dovrebbe uccidere, ma anche per le colture, per il suolo, per altri animali, per la salute umana. Eppure, ancora oggi, l'uso dei pesticidi cresce. Tra il 1990 e il 2019, la quantità di pesticidi usati nel mondo è raddoppiata. Il più venduto è il glifosato, classificato dall'International Agency for Research on Cancer (IARC) come "probabilmente cancerogeno". Le prime vittime sono gli impollinatori, poi il suolo, le acque, la nostra salute. La primavera è sempre più silenziosa. | Intervengono: Larissa Bombardi, autrice, ricercatrice del Departamento de Geografia da Universidade de São Paulo (Usp) e editorialista di Rádio Brasil Atual; Vicki Assevero, imprenditrice sociale e docente; Claudio Porrini, entomologo, ricercatore all'Università di Bologna. Modera: Amorelle Dempster, leader di Slow Food e sostenitrice della messa al bando dei pesticidi. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

##### **In nome di Berta Cáceres**

##### **Cerimonia di apertura**

Inauguriamo l'Arena Berta Cáceres, intitolata all'attivista uccisa per via delle sue battaglie in difesa dei popoli indigeni e dell'ambiente. L'Arena Berta Cáceres è dedicata alle reti tematiche che dentro Slow Food uniscono persone e comunità locali che condividono problemi e sfide in diverse parti del mondo come le reti indigene, giovani e migranti e ad alcune filiere particolari (a partire da pesca, caffè e vino) con le quali si è ragionato in termini di alleanze tra produttori, professionisti e consumatori. Quali sono le connessioni tra mondi apparentemente così diversi? Quali sono le sfide comuni e quali i modelli per avere impatto sui territori? Cosa possiamo imparare da queste diverse esperienze? In questo incontro di apertura i protagonisti di questo spazio si trovano per confrontarsi anticipando i fondamentali del programma. Intervengono: Attivisti rappresentanti delle reti tematiche e partner dell'arena. L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Cucina di Terra Madre**

##### **Colazione, pranzo, merenda e cena – Tutto il mondo nella Cucina di Terra Madre #1**

##### **Degustazione**

Tutto il mondo in cucina? Con la Cucina di Terra Madre è possibile! A Parco Dora, puoi assaporare tante preparazioni diverse. A pranzo, a cena, a merenda e anche a colazione... La Cucina di Terra Madre è il palcoscenico dei cuochi dell'Alleanza Slow Food, ed è anche il posto privilegiato per assaggiare tante preparazioni gastronomiche da tutto il mondo. I cuochi, i paesi e i piatti di giovedì 22 settembre

- 12:00-14:30 – Trota bianca del Piave, zafferano delle Dolomiti e verdure sinergiche, Ermanno Barbaresco, Veneto
- 15:00-17:30 – Lazio, Tacos con ragout di melanzane, tzatziki di bianco di cocomero su fondo vegetale, Fabrizio Pagliaroni | Afghanistan, Burani Role Badenjan (piatto vegetariano), Shima Faiz | Francia, Brousse di capra del Rove, Presidio Slow Food | Sicilia, Sfinci di riso, Adriana Sirone di Casa & Putia
- 17:30-20:00 – Bielorussia, Frittelle di patate con sugo ai funghi, Anton Kalenik | Toscana, Il peposo, Salvatore Toscano

Ogni piatto ha un costo variabile, secondo le materie prime impiegate.

### **ore 12:00 – Parco Dora – GTA: Giovani Turismo Agricoltura**

#### **Contadine, imprenditrici, vignaiole: le donne e la terra forum**

Le donne sono state a lungo silenziose protagoniste del mondo agricolo e rurale. In un settore storicamente associato alle figure maschili, oggi sono sempre più numerosi gli esempi di successo al femminile. Contadine, imprenditrici, vignaiole, che hanno preso le redini delle aziende di famiglia o creato realtà da zero, con forza e determinazione. Non senza sacrifici e problematiche da affrontare. Un incontro in cui le donne dialogano sul loro ruolo in agricoltura, fra traguardi raggiunti e criticità da superare. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

Intervengono: Greta Facciotti, produttrice del Presidio Slow Food del Macagan; Maria Antonietta Mascaro, comunità per la tutela e valorizzazione dei castagneti del Reventino (CZ). Chiara Meloni, referente dei produttori del Presidio Slow Food zafferano di San Gavino Monreale. Elisa Mosca, giovane malgara e casara del Biellese. Luciana Castellina, giornalista, scrittrice, politica. Modera: Cinzia Scaffidi, giornalista, scrittrice e docente.

### **ore 12:00 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

#### **Il mondo in un carrello incontro**

C'è un luogo nelle nostre città in cui, volenti o nolenti, ci rechiamo tutti almeno una volta a settimana. È un luogo fatto di luci led e annunci all'altoparlante, banchi frigo e frutta variopinta, confezioni convenienza e bustine biodegradabili. Un luogo dove sembra dominare il caos ma in realtà tutto è disposto secondo un ordine calcolato. Ciò cui solitamente non pensiamo, entrando in un supermercato, è quante storie contenga. O meglio, quanto «mondo» ci sia in ognuno degli articoli che finiscono nei nostri carrelli della spesa.

Antonio Canu, esperto in gestione di aree protette, giornalista e scrittore, presidente di WWF Travel, è l'autore per Il Saggiatore di un curioso viaggio attraverso i corridoi di un supermercato, alla scoperta delle vite di cibi e oggetti che acquistiamo ogni giorno. A discuterne con l'autore: Carlo Bogliotti, Slow Food Editore.

### **ore 12:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

#### **Le sfide dei giovani gastronomi africani incontro**

Quali sono le principali sfide che i giovani gastronomi africani devono affrontare? Ce ne parlano John Kiwagalo della rete Unisg e Slow Food, Livingstone Kiggwe, studente Unisg e John Wanyu, Unisg alunno, con un focus sulle diverse campagne che li vedono impegnati. Ecco le sfide per i gastronomi africani: l'introduzione degli Ogm in agricoltura il land grabbing e il suo impatto sulla vita di donne e bambini la salvaguardia e la promozione di produzioni locali come le piantagioni di caffè e di banane in Uganda. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

### **ore 12:00 - Spazio Marche**

#### **Plurale singolare: le Marche a Terra Madre #1 degustazione – incontro**

Le Marche sono una regione plurale singolare. Strette tra Appennini e Adriatico, tra monticazione e piccola pesca, tra produzioni vinicole, brassicole e olivicole, sono caratterizzate da identità culturali e geografie differenti. Questa loro molteplicità ha favorito un'intensa contaminazione tra i diversi territori anche e soprattutto in ambito alimentare. Il programma di giovedì 22 settembre

- ore 12:00 | Uno sguardo sui territori colpiti dal sisma: Terra Madre Sibilla. Incontro e degustazione a cura di Slow Food Marche
- ore 15:30 | La realtà olivicola marchigiana e un nuovo progetto educativo per le scuole. Organizzato da Slow Food Marche e Marche Agricoltura Pesca - Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca
- ore 17:00 | Monti e bike: la biodiversità nei pascoli montani e la fruibilità slow di un territorio appenninico. Incontro a cura di Unione Montana Catria e Nerone – Condotte Slow Food Castelli di Jesi, Catria e Nerone e Fabriano | Prenotazione ad Alessandro Chegai | +39 347 108 2902
- ore 18:30 | Salumi naturali del Catria e Nerone e benessere animale. Degustazione guidata da Unione Montana Catria e Nerone con le Condotte Slow Food Castelli di Jesi, Catria e Nerone, Fabriano. Prenotazione ad Alessandro Chegai | +39 347 108 2902

- ore 19:30 | Aperitivo marchigiano: l'abbinamento olive ascolane e vini del Piceno. Considerazioni dei produttori storici. Degustazione a cura di Velenosi Vini e Migliori Olive Ascolane. Prenotazione obbligatoria alle email [augusto.migliori@migliorolive.it](mailto:augusto.migliori@migliorolive.it) o [italia@velenosivini.com](mailto:italia@velenosivini.com)

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Spazio Ragusa**

##### **Forti nella tradizione verso la rigenerazione – Ragusa a Terra Madre #1**

##### **degustazione – incontro**

Un programma ricco di Laboratori del Gusto, degustazioni e racconti intorno alle eccellenze del territorio ibleo. Alla scoperta di Ragusa, tra prodotti della tradizione, ulivi secolari e Presidi Slow Food. Il Programma dal 22 settembre

- Ore 12:00 – La dieta mediterranea: Festival di Bontà & Salute con i Presidi Slow Food | La dieta mediterranea tradizionale, quella di A. Keys per la prevenzione delle principali malattie cardio-vascolari, diabete e alcuni tumori, rappresenta un modello alimentare e uno stile di vita sostenibile | Gratuito ad accesso libero.
- Ore 16:00 – Il territorio ibleo con le sue eccellenze. Laboratorio del Gusto con i Consorzi Iblei: Vino Cerasuolo di Vittoria DOCG, Olio Evo Monti Iblei DOP, Formaggio Ragusano DOP | Biodiversità e qualità con l'unico vino DOCG della Sicilia, le cultivar autoctone per l'Olio Evo Monti Iblei e il Ragusano, formaggio a latte crudo. | Gratuito max 15 partecipanti.
- Ore 18:00 – Focus su asino ragusano e razza bovina modicana. Assaggi di Ragusano DOP | Biodiversità e qualità: le razze animali autoctone e il Ragusano, formaggio a latte crudo degli Iblei. | Gratuito ad accesso libero.
- Ore 19:00 – I sapori iblei della terra e della laboriosità. Laboratorio del Gusto con i Presidi: cipolla di Giarratana, fava cottoia di Modica, sesamo di Ispica e Comunità Pane di Modica | Gratuito max 15 partecipanti.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

##### **Il Quiz del sigaro Toscano**

##### **degustazione**

Area Club Amici del Toscano: il Quiz del sigaro Toscano con bibite e tè San Bernardo accompagnati dal cioccolato di Bodrato. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

#### **ore 12:15 – Parco Dora – Spazio Lombardia**

##### **La Lombardia a Terra Madre #1**

##### **degustazione - incontro**

Regione Lombardia, in collaborazione con Slow Food Lombardia, propone un ricco calendario di degustazioni che raccontano la cultura agroalimentare che si intercetta sul Cammino Bergamo Brescia. Il programma del 22 settembre

- ore 12:15 Inaugurazione dello stand di Regione Lombardia ore 15:00 La Comunità Slow Food OltrePoEtico: resistenza e rigenerazione delle aree interne di Lombardia | Racconti ed assaggi di un territorio con Slow Food Oltrepo Pavese
- ore 16:00 Dall'alpeggio alla tavola: la Valvestino e il recupero del Tombea | Omar Venturini dell'az. agr. Al Fienile di Magasa racconta il progetto di valorizzazione di un territorio compreso tra il Lago di Garda e il Lago d'Idro. Non solo formaggi ma anche il fagiolo della Valvestino e mele. Degustazione dei prodotti aziendali accompagnati dal Recioto della Valpolicella DOCG Classico 2019 dell'az. Venturini (Top Wine) | Con Claudio Rambelli Slow Food Lombardia e Federico Venturini Sindaco di Magasa
- ore 17:00 Dall'alpeggio alla tavola: racconti dei produttori delle Valli Orobiche e Valcamonica | I formaggi di capra: dalla Comunità Slow Food Sopralapanca al Fatuli presidio Slow Food. Un laboratorio per valorizzare i prodotti degli alpeggi lombardi | Con Fabio Ponti Slow Food Lombardia e l'Az. Agricola Elleboro

I laboratori sono gratuiti ma è richiesta la prenotazione. Info e prenotazioni a [segreteria@slowfoodlombardia.it](mailto:segreteria@slowfoodlombardia.it)

#### **ore 12:30 – Parco Dora – Stand RegenerActions**

##### **Colombino di Manduria, cobaita e confetto riccio: dolci antichi dal cuore del Mediterraneo**

##### **degustazione - regeneration**

Una cialda riempita con pasta di mandorle all'arancia; un torrone a base di zucchero, sesamo e miele, con possibili aggiunte di scorza di agrumi e mandorle; una mandorla ricoperta di glassa che prende la forma di un piccolo riccio. Vediamo nascere in diretta queste meraviglie dell'arte dolciaria del sud, tutte e tre Presidi Slow Food: il colombino di Manduria, la cobaita siciliana (fatta con il sesamo di Ispica), il confetto riccio di Francavilla Fontana. Intervengono:



Nanni Puglisi, titolare del laboratorio dolciario Aruci. Vicepresidente dell'associazione del sesamo di Ispica e portavoce della comunità del sesamo di Ispica, Felice Suma. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 12:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni  
Torino al Milan Pact Awards 2022**

**incontro**

Conosciamo le tre buone pratiche candidate dalla Città di Torino al Premio internazionale promosso dal Milan Urban Food Policy Pact, esempi virtuosi di politiche alimentari locali olistiche in cui le diverse dimensioni del diritto al cibo adeguato si incontrano e vengono proiettate su scala internazionale. Incontro organizzato dal Servizio Cooperazione internazionale e pace, Gabinetto del Sindaco della Città di Torino.

Saluti istituzionali: vicesindaco della Città di Torino. Intervengono: Marco Lazzarino, presidente CAAT; Sara Ceraolo, presidente OrMe; Souad Maddhai, YallaAurora; Maria Paola Ciafardini, Alma Terra Andrea Magarini, direttore dell'Area Food Policy del Comune di Milano e Filippo Gavazzeni, Responsabile del Segretariato del Milan Urban Food Policy Pact. Modera: Maria Bottiglieri, U.O. Cooperazione internazionale, Pace ed ECG (Educazione alla cittadinanza globale) - Città di Torino.

**ore 12:30 – Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**Brindisi all'italiana**

**degustazione - eventi dei partner**

Degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento a diverse tipologie di Vermouth di Torino Cocchi: un omaggio alla città di Torino. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

**ore 12:30 – Parco Dora – Spazio Piemonte**

**Il Piemonte a Terra Madre #1**

**incontro**

La Regione Piemonte intende promuovere nei suoi spazi espositivi un dibattito costruttivo nell'ottica della rigenerazione e della valorizzazione delle eccellenze locali: l'eno-gastronomia, l'outdoor, i parchi e le aree protette. Il programma del 22 settembre

- ore 13:00-14:00 | durata un'ora | La Regione Piemonte a Terra Madre – Salone del gusto 2022 | Presentazione dello spazio istituzionale. Educazione al cibo e ai consumi, nuova PAC 2023-2027, valorizzazione dei prodotti di qualità. Anteprema: le linee guida di Regione Piemonte sull'educazione al cibo e al consumo consapevole. Presentazione e inaugurazione con un brindisi della mostra interattiva "Nel nostro piatto", l'area accoglienza e lo spazio incontri intorno alla strategia per lo sviluppo sostenibile, le degustazioni a cura delle Enotecche regionali, lo spazio Alte Terre, e un'anteprema sulle linee guida per l'educazione al cibo e il consumo consapevole, che saranno meglio illustrate e sviluppate in una tavola rotonda dedicata domenica 25 settembre alle ore 11.30. | Gratuito ad accesso libero | Con Assessore all'Agricoltura e cibo Regione Piemonte, Direttore regionale Paolo Balocco | Prenotazioni [daniela.scarzello@regione.piemonte.it](mailto:daniela.scarzello@regione.piemonte.it), [andrea.marelli@regione.piemonte.it](mailto:andrea.marelli@regione.piemonte.it)
- ore 14:00-15:00 | durata un'ora | Enotecche regionali e Strade del Vino e dei sapori del Piemonte: sinergia e coordinamento per promuovere il territorio, con un particolare benvenuto alla nuova Strada dei vini e dei sapori del Gran Monferrato | Gratuito ad accesso libero | Con Rappresentanti delle Strade del vino e dei sapori del Piemonte che dialogheranno con l'Assessore all'Agricoltura e cibo Regione Piemonte | Prenotazioni [daniela.scarzello@regione.piemonte.it](mailto:daniela.scarzello@regione.piemonte.it), [andrea.marelli@regione.piemonte.it](mailto:andrea.marelli@regione.piemonte.it)
- 15:30-16:30 | durata un'ora | Rigenerazione e biodiversità. Incontro con le Comunità custodi Praterie, Orchidee – Rocciamelone (Aree protette Alpi Cozie) e la Comunità custode di biodiversità pascoli Valle Tanaro – Carnino (Aree protette Alpi Marittime) | Tavola rotonda e degustazione | Gratuito ad accesso libero | Prenotazioni [emanuela.celona@regione.piemonte.it](mailto:emanuela.celona@regione.piemonte.it) | Con Bruno Aimone, funzionario delle Aree protette Alpi Cozie | Nanni Villani, funzionario delle Aree protette delle Alpi Marittime
- 16:30-18:00 | durata 2 ore | Economia Circolare nel Sistema Agroalimentare Piemontese: la fotografia di 5 filiere strategiche per la Regione (Vino, Carne Bovina, Latte e Formaggi, Riso, Acqua) Gratuito ad accesso libero | Prenotazioni [presentesostenibile@regione.piemonte.it](mailto:presentesostenibile@regione.piemonte.it), [c.tessiere@unisg.it](mailto:c.tessiere@unisg.it) | Con Paolo Marcesini, Direttore di Italia Circolare (moderazione), rappresentanti della Regione Piemonte, dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, del Ministero della Transizione Ecologica, di primarie aziende piemontesi del comparto agroalimentare e di startup innovative che operano in queste filiere.

- ore 19:00-20:00 | Durata un'ora | Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano | Degustazione | Prenotazioni [andrea.marelli@regione.piemonte.it](mailto:andrea.marelli@regione.piemonte.it)

**ore 12:30 – Spazio Friuli Venezia Giulia**  
**Il Friuli Venezia Giulia a Terra Madre #1**  
**degustazione**

Terra di confini, il Friuli Venezia Giulia, è contraddistinta da un forte respiro mitteleuropeo. Una frontiera contesa da sempre, intrisa di contaminazioni di diverse culture vicine e di passaggio. Mescolamenti che hanno caratterizzato i prodotti tipici e le tradizioni a loro legate, influenze che colorano le filosofie di produzione e le storie che si tramandano di generazione in generazione. Diversi appuntamenti al giorno per scoprire e degustare i prodotti della collettività "Io Sono Friuli Venezia Giulia" e i prodotti dei Presidi, a cui potranno accedere gratuitamente 16 persone per volta su prenotazione. Il programma di giovedì 22 settembre

Ore 12:30, durata: 1 ora | Olivello spinoso & cioccolata | Degustazione alla scoperta dell'abbinamento olivello spinoso e cioccolato, in cui verranno presentati tre nuovi prodotti a base di olivello spinoso Friuli Venezia Giulia e cioccolato dell'azienda Cocambo | Evento gratuito con prenotazione online | Per info e prenotazioni: [antoniacomai@promoturismo.fvg.it](mailto:antoniacomai@promoturismo.fvg.it), 366 6599813

**ore 13:30 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**  
**L'agroecologia per un futuro migliore**  
**incontro**

Cosa si intende per agroecologia? Come può questa pratica aiutare la transizione verso un'agricoltura e sistemi alimentari più sostenibili? Ce lo spiega il gruppo di ricerca Unisg impegnato nel progetto europeo H2020 AE4EU – Agroecology for Europe che ha l'obiettivo di rafforzare lo sviluppo e le reti degli attori impegnati nella transizione verso l'agroecologia e la sovranità alimentare. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

**ore 14:00 – Parco Dora Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**  
**Tè di bucce d'ananas, dolci di banane e polvere di verdure: le ricette del riuso africano**  
**attività di educazione - degustazione - regeneration**

Un viaggio fra le terre africane e la loro cultura, dove si impara a dare una nuova vita agli ingredienti avanzati o che altrimenti si tende a scartare. Si parte dalla Nigeria con la giovane cuoca Olajumoke Okeola, che ci mostra come preparare il tè con la buccia dell'ananas; si prosegue in Kenya dove impareremo a trasformare in un dolce le banane troppo mature; arriviamo infine in Uganda, dove scopriamo come si fa a trasformare in polvere le verdure cotte avanzate. Intervengono: John Kiwagalo, coordinatore di Slow Food Youth Network Africa, coordinatore dei Mercati della Terra in Uganda e responsabile di programma: advocacy, comunicazione e partnership strategiche presso Slow Food Uganda e project manager del progetto Agroecologia e sistemi alimentari alternativi in Uganda. Olajumoke Abimbola, scienziato alimentare, giardiniere, imprenditore, coordinatore Slow Food Youth Network Nigeria. Samson Kiiru Ngugi, laureato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, è assistente nazionale di Slow Food Kenya coordinatore delle attività di Slow Food a Nakuru.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 14:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**  
**Andrea contro Golia: una vittoria che ha fatto la storia**  
**food talk**

Andrea contro Golia, o di come una contadina di piccola scala ha sconfitto l'allevamento industriale più grande del Sudamerica. Andrea Cisterna Araya è una contadina e attivista cilena, membro della comunità Bajo Huasco en Resistencia, che opera tra Huasco e Freirina, nella regione di Atacama. Nel 2012 Freirina è diventata quello che in Cile viene chiamata "zona di sacrificio", ossia un'area in cui gli interessi industriali distruggono, impunemente e sotto gli occhi di tutti, la biodiversità e la vita di chi vi abita. L'installazione del complesso industriale di allevamento suino più grande in tutto il Sudamerica (2,5 milioni di maiali su 70.000 ettari) e i danni ambientali conseguenti hanno scatenato la nascita di un movimento di protesta, guidato da Andrea, che ha portato questo caso all'attenzione del paese e si è concluso con una vittoria storica. Interviene: Andrea Cisterna Araya, contadina e attivista, membro della comunità Bajo Huasco en Resistencia, che opera tra Huasco e Freirina, nella regione di Atacama. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti.

È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 14:00 – Parco Dora Arena Berta Cáceres**

### **Il paradosso dello sgombro**

#### **forum**

Lo sgombro è un pesce azzurro dalla carne molto nutriente, ricca di proteine, acidi grassi e minerali preziosi per la nostra salute. Eppure, in Norvegia – come altrove nel mondo – si pesca principalmente per produrre farina e olio di pesce, che poi diventano mangimi. Un paradosso, ma anche uno stravolgimento della cultura e della gastronomia locale. Questo evento è organizzato in collaborazione con Iyafa e Lighthouse Foundation.

Intervengono: Frode Stronen, pescatore e ambientalista; Thor Oivind Jensen, ricercatore e specialista del comportamento dei consumatori e membro del consiglio di Slow Food Bergen

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 14:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

### **Salumi: solo se naturali**

#### **forum**

Se diciamo "salumi naturali" intendiamo quei lavori la cui produzione implica l'utilizzo di conservanti come il sale, il pepe, il peperoncino, le spezie e il fumo – che l'arte norcina ha sempre utilizzato. Scopriamo come si fanno i salumi naturali e perché dovremmo evitare di acquistare prodotti che contengono questi additivi.

Intervengono: Luca Garavaglia, veterinario, allevatore produttore di salumi naturali e presidio razza varzeze (Lombardia). Roberto Valeriani, norcino del presidio del salcicciotto frentano (Abruzzo). Lucian Scumpu, sindaco del comune di Bazna (Transilvania), allevatore e produttore del Presidio Slow Food del Maiale di Bazna. Ben Mehedin, responsabile delle comunità alimentari e agricoltore Fondazione Adept. Rosario Valles, medico chirurgo, direttore scientifico di Nextsense, Italia. Modera: Jacopo Goracci, zootecnico e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 14:00 – Parco Dora– Nutrire la città – Spazio convegni, Corso Mortara**

### **Urban Food Policies per la rigenerazione delle città**

#### **incontro**

- Saluti: Raoul Tiraboschi, vicepresidente Slow Food Italia.
- Ore 14:00: Introduzione alla conferenza e all'impegno delle città e di Slow Food per le politiche alimentari urbane. Intervengono: Marta Messa, segretario generale di Slow Food, vicesindaco della Città di Torino. vicesindaco della Città di Milano.
- 14:25: Politiche alimentari che promuovono l'innovazione a livello urbano. Il panel discuterà le strategie e le tappe fondamentali per la gestione delle politiche alimentari urbane che affrontano la trasformazione del sistema alimentare e l'inclusione sociale, attraverso l'analisi e le prospettive di istituzioni, ricercatori, fondazioni e città. Intervengono: Corinna Hawkes, Università di Londra. Joe Robertson, EAT, consulente senior per la finanza sostenibile. Andrea Magarini, Comune di Milano e presidente del gruppo di lavoro Eurocities Food. Modera: Alice Casiraghi, Comune di Milano, esperta di circolarità.
- 15:10: Rigenerazione degli ambienti alimentari urbani: l'esperienza delle città. Il gruppo presenta diversi approcci alle sfide trasversali affrontate dalle città, nel quadro dell'ambiente alimentare. Intervengono: Christine Oriol, Città di Grenoble. Elisabetta Luzzi, Risorse per Roma SpA. Kathy Belpaeme, Città di Ostenda. Modera: Nevin Cohen, CUNY, esperto di alimentazione.
- Ore 15:50: Conclusioni. Il panel è seguito da una sezione di domande e risposte.

Evento su iscrizione dal sito di Terra Madre.

**ore 14:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

### **Lentamente viaggiare: l'Italia di Slow Food Travel**

#### **incontro**

Slow Food Travel è la nostra idea di viaggio: lento, intenso eppure leggero, guidato dalla volontà di conoscere per davvero la comunità ospitante. Un modello di viaggio fatto di incontri e scambi con agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, ristoratori e albergatori, per conoscere attraverso le esperienze turistiche il patrimonio gastronomico, culturale e sociale di un territorio. Presentiamo in anteprima i 12 itinerari turistici lungo la Penisola, tutti da scoprire e da assaporare. Questo incontro è dedicato ai i tesori nascosti di Cagliari e Sulcis Iglesiente in Sardegna, e Genova in Liguria.

Intervengono: Rossella Pisano, team leader Slow Food Travel Cagliari e Sulcis Iglesiente. Alessandra Rouabhi, team leader Slow Food Travel Genova. Modera: Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

**ore 14:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Come l'acqua per il sigaro  
degustazione**

Il sigaro Toscanello Blu incontra l'acqua decisamente frizzante di Filette. Per un laboratorio all'insegna del tasting puro del nostro sigaro italiano. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 14:30 – Parco Dora – Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)**

**Il Metodo Classico italiano  
laboratorio del gusto**

Trento, Franciacorta e da qualche anno Alta Langa, tre delle denominazioni più importanti per la produzione del Metodo classico. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 14:30 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

**Entangled  
presentazione**

Entangled è un graphic novel fantascientifico, primo, fondante capitolo di un universo narrativo dalle mille pieghe, le cui avventure si intrecciano lungo 20 anni di storia futura e attraverso diverse linee temporali che si rincorrono tra loro.

Alla presentazione intervengono: Fulvio Nebbia, ideatore e sceneggiatore; Paola Nano, ufficio stampa Slow Food. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 14:30 – Parco Dora – Giovani Turismo Agricoltura**

**Giovani in agricoltura: si può fare! Quali politiche e strumenti economici di sostegno?  
formazione – workshop**

Il ricambio generazionale è una delle grandi sfide del settore agricolo. Secondo l'ultimo Censimento generale dell'agricoltura, solo il 2,2% di dirigenti di azienda in Italia ha meno di 30 anni. Eppure l'ingresso dei giovani in agricoltura non è impossibile. In questo incontro, rivolto a chi è già nel settore ma anche a chi ci si vuole avvicinare per la prima volta, si approfondiscono le politiche e gli strumenti economici a sostegno dei giovani agricoltori.

Intervengono: Famiano Crucianelli, medico chirurgo, politico, tra i fondatori de Il Manifesto. Oggi è Presidente del Biodistretto della Via Amerina e delle Forre e promotore del "reddito di contadinanza"; Giorgio Venceslai, responsabile Direzione Servizi per le Imprese di Ismea.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 14:30 – Parco Dora – Buyer Lounge**

**Economia circolare, GDO e FoodSystems  
incontro**

Che impatti ha la circular economy sulla GDO e Foodsystem? Quali sono i casi più virtuosi, quali le aziende che lavorano su questo tema? Il direttore di Materia Rinnovabile, rivista internazionale di economia circolare in collaborazione con l'Università di Scienze gastronomiche, in occasione del lancio del nuovo numero della rivista, dedicato alla GDO, discute di queste tematiche con addetti ai lavori e analisti. L'evento si tiene presso Buyer Lounge, Pad H, stand H60.

**ore 15:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**Turismo rurale: quale futuro?  
incontro**

Il turismo rurale, in rapida crescita negli ultimi anni, ha sviluppato forme di attrattività innovative, capaci di rispondere alle necessità del turista globale: natura, benessere, gastronomia. Il periodo pandemico ha ulteriormente accresciuto l'attrattività del settore, ma quali sono le sfide che il turismo rurale deve affrontare e quale è il suo futuro? L'incontro approfondisce gli esiti del progetto europeo Erasmus The European Network for the Promotion of Culinary and Proximity Tourism in Rural Areas. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

**ore 15:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

**Slow Food Coffee Coalition. L'impegno per un caffè buono, pulito e giusto e l'esempio di Cuba**  
**conferenza stampa**

A oltre un anno dalla sua presentazione, raccontiamo l'evoluzione e lo stato dell'arte della Slow Food Coffee Coalition (S FCC), una rete aperta nata dall'iniziativa di Slow Food insieme al Gruppo Lavazza, due realtà che fin dalla metà degli anni Novanta collaborano condividendo idee e progetti. La Slow Food Coffee Coalition è una rete che unisce tutti gli attori della filiera del caffè – dai produttori ai torrefattori, dai distributori ai consumatori – accomunati dall'amore per il caffè e ispirati dall'idea di un caffè buono, giusto e pulito per tutti. Nell'incontro la testimonianza dei protagonisti dell'iniziativa:

Giuseppe Lavazza, vicepresidente di Lavazza Group; Madelaine Vazquez, leader di Slow Food Cuba; Edward Mukiibi, presidente di Slow Food Internazionale; Maury Echevarria Bermudez, viceministro dell'agricoltura di Cuba; Michele Curto, presidente AIEC - Agenzia per l'Interscambio Culturale ed Economico con Cuba.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**Perché il blocco del grano in Ucraina affama il mondo?**

**forum**

La crisi scaturita dalla pandemia globale e dalla guerra ha compromesso la sovranità alimentare di interi paesi, colpendo in particolare quelli più poveri. La coltivazione dei campi ha perso la sua funzione primaria – nutrire le comunità – per rispondere alle esigenze del mercato. Paesi dove l'agricoltura è nata, come l'Egitto, rischiano di rimanere senza pane perché non possono importare il grano. Oltre al fatto che il prezzo delle materie prime e degli alimenti continua ad aumentare in maniera esponenziale come diretta conseguenza delle speculazioni finanziarie. Una soluzione per uscire da questo circolo vizioso esiste, ed è quella di tornare a consolidare e valorizzare i sistemi di produzione locali. Ci sono già tanti esempi positivi, proprio a partire dal settore cerealicolo: comunità locali che coltivano varietà di grano autoctone, producono farine, pane e pasta di qualità. Non sono realtà "di nicchia". Sono fuori dalla notte, e indicano la strada.

Intervengono: Olena Motuzenko, docente di turismo e geografia alla National University of Kyiv; Taras Shevchenko professore ospite all'Università di Camerino; Rosario Floriddia, agricoltore e titolare dell'Azienda Agricola Bio Floriddia, di Peccioli; Barbara Massaad, attivista di Slow Food, autore, fotografa, consulente alimentare e conduttrice televisiva; Ghulam Rasoul Samad, professore del Dipartimento di Oricoltura, Facoltà di Agraria, Università di Kabul. Modera: Nick Jacobs, direttore di IPES-Food, il gruppo internazionale di esperti sui sistemi alimentari sostenibili, esperto in politiche agroalimentari, commerciali e di sviluppo, con un background in media, comunicazione e ricerca politica.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:00 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

**L'economia di Francesco**

**conferenza**

In una lettera di Papa Francesco rivolta «ai giovani economisti, imprenditori e imprenditrici di tutto il mondo» è contenuto l'invito a «fare un patto per cambiare l'attuale economia e dare un'anima all'economia di domani». Questa ambizione è certamente tra i tratti che stanno maggiormente caratterizzando il papato di Francesco, andando a coinvolgere ampie fasce della società, molto oltre i confini della chiesa cattolica e dei suoi fedeli. Gli intrecci tra economia ed ecologia, in questa visione, sono tanti e frequenti. Da quella lettera e da quella ambizione sono nati un movimento internazionale e una serie di eventi, tra cui il Global Event che apre i battenti proprio il 22 settembre ad Assisi, facendo convergere nella città umbra ricercatori, imprenditori, changemaker da tutto il mondo. La giornata di apertura dell'edizione 2022 di Terra Madre diventa quindi l'occasione per creare un ponte tra Torino e Assisi, visti i tanti punti di contatto tra i due eventi.

Ne parlano: Carlo Petrini, fondatore di Slow Food; è stato tra i relatori dell'evento Economy of Francesco, ha scritto l'introduzione all'Enciclica Laudato Si di Papa Francesco e il libro *Terra futura, dialoghi con Papa Francesco sull'economia integrale*; Pier Carlo Padoan, presidente del Consiglio di Amministrazione di UniCredit, è stato vicesegretario generale dell'OCSE e Ministro dell'economia e delle finanze del Governo italiano. È autore di numerose pubblicazioni scientifiche; Giovanni Quaglia, presidente della Fondazione CRT e della Consulta delle Fondazioni del Piemonte e della Liguria; è stato Sindaco, Consigliere regionale e Presidente della Provincia di Cuneo, docente di Economia e direzione delle imprese presso l'Università di Torino. È autore di numerose pubblicazioni; Luigino Bruni, economista, professore ordinario di Economia politica alla Libera Università Maria Santissima Assunta di Roma, autore di moltissimi saggi dedicati principalmente ai temi dell'economia civile e dell'economia di comunione; è direttore del Comitato scientifico di The Economy of Francesco (in collegamento da Assisi). Modera: Don Stefano Stimamiglio,

Direttore di *Famiglia Cristiana*. Questa conferenza è promossa da UniCredit. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:00 – Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**Panorama di montagna**

**degustazione - eventi dei partner**

[l'evento si ripete il 25 settembre alle ore 13:00]

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Salone del Gusto si raccontano. Il 22 settembre, il Caseificio Brugnoli di Bardi (Pr) presenta la propria realtà con degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano di montagna. Il 25 Fattoria Fiori (Re) presenta la propria realtà con degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano di montagna. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

**ore 15:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano, Corso Mortara**

**Champagne, maiale nero e sigaro**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Piccolo Rustico incontra De Vilmont Brut Grande Reserve e la Mortadella di maiale nero "Parmacott Selection". Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 15:00 – MACa – Museo A come Ambiente, Corso Umbria, 90**

**Keep Calm e passa al MACa – Speciale Terra Madre**

**attività di educazione – scuole**

[tre iniziative, il 22, il 23 e il 26 settembre alle 15:00]

Il MACa, Museo A come Ambiente è un museo di Torino ubicato nel quartiere San Donato, ai margini di Parco Dora. Soprattutto il Museo A come Ambiente è il primo museo europeo interamente dedicato alle tematiche ambientali. Fra di esse, non può mancare l'alimentazione, che è al centro dei percorsi organizzati in occasione di Terra Madre.

- **Giovedì 22 Lab "DNA eccolo qua"** Quando parliamo di alimenti Ogm, sappiamo davvero di cosa si tratta? Facciamo un passo indietro e diamo un'occhiata da vicino agli acidi nucleici presenti in ogni forma di vita conosciuta. Parleremo di atomi, di molecole, di cromosomi e geni, di ingegneria genetica e di ibridi. Infine, grazie all'aiuto di alcuni semplici strumenti e di reagenti di uso comune, estrarremo Dna ed Rna contenuti nelle cellule!
- **Venerdì 23 Lab "Scienza in cucina"** Proteine, carboidrati, vitamine, oligoelementi... ne sentiamo parlare, ma cosa sono davvero e dove si trovano? Com'è fatto il piatto sano perfetto? Che cos'è la piramide alimentare? Usando i nostri sensi e alcuni esperimenti cercheremo di fare un po' di chiarezza su un tema affascinante e di grande attualità. Senza dimenticarci di valutare l'impatto che le nostre abitudini alimentari hanno sul pianeta.
- **Lunedì 26 Lab" Bombe di semi"** Un appuntamento da non perdere, durante il quale prepareremo insieme delle bellissime bombe di semi, delle palline di terra molto speciali dentro le quali si nasconde l'affascinante mistero della vita da spargere qua e là per rendere più bella la città.

A ciascun laboratorio seguirà una visita guidata all'area dell'Alimentazione Il cibo è ambiente. Prenotazione consigliata contattando: Tel. 011.070.25.35; mail: [info@acomeambiente.org](mailto:info@acomeambiente.org)

**ore 15:30 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua, Corso Mortara**

**La decolonizzazione del cibo e la medicina profonda**

**food talk**

E se iniziassimo a vedere gli agricoltori come amministratori della nostra salute? A ben pensarci il loro ruolo non è "semplicemente" quello di provvedere a nutrirci... Quando coltivano cibi deliziosi e ricchi di nutrienti, culturalmente appropriati, ma anche quando gestiscono l'acqua e il suolo come parti vitali degli ecosistemi in cui coltivano, fanno molto di più.

Interviene: Rupa Marya, medico dell'Università della California, sostiene e promuove la deep medicine, la medicina profonda della decolonizzazione, che può risanare ciò che è stato diviso, ristabilendo le nostre relazioni con la Terra e gli altri esseri umani.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:30 – Parco Dora – RegenerActions**

**Peta, piadine e crescentine, street food tra Albania ed Emilia Romagna**

### **degustazione – regeneration**

Altin Prenga, cuoco dell'Alleanza Slow Food in Albania, ci mostra un piatto simbolo del suo paese: il peta, piadina croccante di mais bianco di Zadrima farcita con prodotti dell'Arca del Gusto albanese. Insieme a lui, Luca Gianferrari, fondatore del forno La vecchia scuola. Luca ci insegna a fare le crescentine, un impasto di acqua, farina e lievito che cuoce nelle tigelle e viene poi condito con un battuto di lardo, rosmarino, aglio e parmigiano; Paolo Parmeggiani, proprietario e cuoco dell'Alleanza dei cuochi, insieme alla moglie Alessandra Migliori, della Trattoria del Borgo all'interno del castello dell'Abbazia di Monteveglio in Valsamoggia sui Colli Bolognesi.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

### **ore 16:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 1**

#### **Fellata, ventricina e capocollo: pane e salumi naturali del Sud Italia**

#### **degustazione - laboratorio del gusto**

Sei amante dei salumi e vuoi scoprire alcune rarità? Eccoti accontentato con un viaggio tra i prodotti del Sud Italia. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

### **ore 16:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 2**

#### **Il contadino del mare: muscolajo o cozzaro?**

#### **degustazione - laboratorio del gusto**

La semina, il raccolto, i campi, la fatica, l'annata buona e quella meno buona. Non ci sono prati verdi, ma l'azzurro del mare. Non è un caso che il muscolajo, o il cozzaro, sia considerato il contadino del mare. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

### **ore 16:00 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

#### **Lingua Madre**

#### **presentazione**

Il Concorso letterario nazionale Lingua Madre presenta Mahnaz Hassanlou, vincitrice con il racconto All'Ghiero del Premio Speciale Slow Food – Terra Madre 2022, assegnato ogni anno all'autrice straniera del testo maggiormente ispirato ai temi legati al cibo e alla sua produzione, tra quelli selezionati dalla giuria del Concorso. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 16:00 – Chiesa del Santo Volto (Partenza), Via Borgaro 1**

#### **Parco Dora Street Art Tour**

#### **terra madre off - visita guidata**

**[l'evento si ripete il 23 settembre alle 11:00, il 24 alle 16:00, il 25 alle 11:00, il 26 alle 11:00]**

Parco Dora Street Art è un tour immersivo nel mondo dell'arte muraria inserita in un contesto post industriale. Il Parco Dora Street Art tour parte dalla chiesa del Sacro Volto, che è possibile visitare, per immergersi poi nei 400.000 metri quadri di parco in gran parte riqualificati. Si passeggia laddove prima sorgevano gli stabilimenti della Fiat, delle officine Savigliano, della Michelin, spazi industriali dove si è prodotta anche la guglia in metallo della Mole. Si vedono opere di urban art in continuo mutamento, muri che diventano sorte di lavagne pronti a ospitare artisti locali e di caratura internazionale. Il tutto immerso in un enorme parco che ospita altresì piste da skateboard, campi da basket e spazi fruibili dalle famiglie. Capita spesso di incrociare artisti intenti a terminare una loro opera supportati dal tifo della crew che li appoggia. Si termina con la parte storica del tour, in Borgata Tesso, quartiere operaio nato nel 1877, che ospita anche opere del progetto Mau in realtà aumentata. Fra i punti coinvolti dal tour, si tocca anche la parte di Spina 3, nuovo punto di riqualificazione del quartiere, che racconta ancora una realtà post industriale riattualizzata e altri murali da ammirare, fra cui uno anche legato al progetto Mau di Borgo Campidoglio. La prenotazione è obbligatoria al tel. 339 3885984 – info@culturalway.it.

### **ore 16:00 – Parco Dora – Stand CIA**

#### **CIA a Terra Madre #1**

#### **degustazione**

Panel di degustazione sul luppolo: confronto tra le differenti varietà e accenni degli effetti del terroir a livello sensoriale. Evento gratuito A cura di Unionbirrai.

### **ore 16:15 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

#### **Trasformare il Food Environment**

## **food talk**

Gli ambienti alimentari sono l'interfaccia tra le persone e i sistemi alimentari e influenzano profondamente la vita delle persone. Per rendere il nostro sistema alimentare più sostenibile è necessario trasformare anche questi ambienti alimentari e le città sono un luogo cruciale per avviare il cambiamento.

Introduce: Anja De Cunto, Eurocities. Interviene: Nikolai Pushkarev, European Public Health Alliance. Registrazione richiesta, sul sito di Terra Madre. L'evento fa parte del progetto Food Trails.

## **ore 16:30 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

### **Il volto nascosto della colonizzazione**

#### **forum**

La colonizzazione è un fenomeno che si manifesta in modi diversi, non solo con l'occupazione fisica delle terre. Si può chiaramente individuare nella scomparsa delle lingue, delle culture, delle relazioni sociali e perfino nel modo di vestire. Anche numerosi sistemi alimentari sono vittime di questo processo di colonizzazione che impone un po' ovunque gli stessi cibi, le stesse scelte. Le reti di Slow Food lavorano per sostenere la battaglia contro la colonizzazione in tutto il mondo: si tratta di ritornare alla terra, battersi per la propria sovranità alimentare, reclamare i propri diritti. In questo forum conosciamo i principali successi ottenuti dalle reti indigene e ascoltiamo il racconto di chi lavora ogni giorno per un futuro libero.

Intervengono: Terra Madre Indigenous Advisory Board members: Melissa Nelson Denisa Dawn Livignston Tunda Lepore Dai Kitabayashi Dalí Nolasco Cruz Nicolas Mukumo Mushumbi.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 16:30 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

### **Dalla tavola al campo (da gioco)**

#### **forum**

Come Slow Food parliamo spesso del percorso del cibo dal campo alla tavola. Ma i campi non sono solo quelli coltivati, sono anche i campi sportivi. E per chi li frequenta un'alimentazione sana, equilibrata e in grado di apportare tutti i nutrienti necessari è un aspetto fondamentale. Ne parliamo in un confronto fra sportivi di alto profilo protagonisti delle imprese delle squadre di pallavolo, basket e pallanuoto sostenute da Reale Mutua, intervistati da un nutrizionista.

Interviene: Chiara Bertino, dottoressa in nutrizione clinica applicata allo sport.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 16:30 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

### **Cultura del cibo per lo sviluppo delle identità locali**

#### **forum**

Quali sono i più recenti programmi attivati dalla società civile, dal settore privato e da quello pubblico per rilanciare il contributo del turismo allo sviluppo sostenibile delle aree rurali del nostro Paese? Un incontro per riflettere su come il cibo possa assumere il ruolo di costruttore di paesaggi, unificatore di persone e creare reti collaborative capaci di promuovere progetti di filiera sui territori italiani, sostenendo le eccellenze locali e le innovazioni del settore del turismo e dell'agroalimentare.

Intervengono: Roberta Billitteri, vicepresidente Slow Food Italia; Paola Garibotti, regional manager Nord Ovest UniCredit; Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia; Simona Olivadesse, referente Turismo UniCredit; Maria Elena Rossi, direttore marketing e promozione ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo; Ministro del Turismo. Modera: Luca Ferrua, direttore de «Il gusto».

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 16:30 – Environment Park – Sala Copenhagen, Via Livorno, 60**

### **Suini e polli: come migliorare il loro benessere?**

#### **forum**

Il benessere degli animali non è solo collegato a una buona salute e alla possibilità di evitare sofferenza, ma è una conseguenza anche della qualità del contesto ambientale in cui vivono e del benessere delle persone che si prendono cura di loro. Sono i principi su cui si fonda l'approccio One Welfare, ai quali si ispira il progetto europeo Ppilot.

Intervengono: Cesare Castellini, Università degli Studi di Perugia; Achille Schiavone, Università degli Studi di Torino; Ferdinando Della Peruta, Cascina Losetta (Presidio gallina bianca di Saluzzo); Jacopo Goracci, Tenuta di Paganico, allevatore di razza suina cinta senese; Marcello Volanti, veterinario, consulente di EcorNaturasi. Modera: Martina Re -



Aiab, SSSA (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa).

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 17:00 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

##### **La rigenerazione necessaria**

###### **conferenza**

Era già un processo in corso, ma la pandemia ha contribuito ad accelerarlo, cambiando per sempre il mondo in cui viviamo, spezzando le relazioni tra le persone, tra le comunità. Le crisi che stavamo affrontando prima di Covid-19 si sono aggravate. Si sono amplificate le emergenze sociali e le disuguaglianze, mentre la crisi climatica è lontana dall'essere risolta. Il tutto è reso ancor più complesso dalla grave situazione geopolitica internazionale. Qual è la risposta possibile, se non addirittura necessaria per affrontare tutto questo? La rigenerazione.

Intervengono:

Carlo Petrini, fondatore di Slow Food; Edie Mukibi, presidente di Slow Food; Elisa Loncón Antileo linguista mapuche e attivista per i diritti indigeni in Cile; Corinna Hawkes, Direttrice del Center for Food Policy di City, University of London. Modera: Dan Saladino, giornalista e broadcaster. Cura programmi sul cibo per BBC Radio 4 e BBC World Service.

Evento su prenotazione.

Per verificare se vi siano ancora posti disponibili, presentarsi alla sala 15 minuti prima dell'inizio. La conferenza sarà disponibile online il giorno seguente al suo svolgimento sulla homepage del sito di Terra Madre.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – RegenerActions**

##### **Pasta fillo, formaggio e molto altro... Le mille forme del burek**

###### **degustazione - regeneration**

Dalla Turchia e dai Balcani, il burek è – per semplificare – una torta salata deliziosa che si prepara con un impasto di pasta fillo farcito di formaggio, carni, verdure. Impossibile darne la ricetta, perché del burek esistono numerose varianti. Spesso si prepara con la pasta fillo ma è possibile trovarla e realizzarla anche con altri tipi di impasti. Il suo ripieno cambia in base al luogo in cui si mangia... A Terra Madre ne presentiamo una versione turca e una bulgara, farcita con uova e formaggio.

Intervengono: Dessislava Dimitrova, ricercatrice senior presso l'Istituto di ricerca sulla biodiversità e gli ecosistemi di Sofia e presidente di Slow Food in Bulgaria. Aylin Yazıcıoğlu, chef e consulente turca con esperienza con diversi chef stellati e uno dei membri fondatori dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food in Turchia, lanciata nel giugno 2022 a Istanbul.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

##### **I giardini di alghe**

###### **food talk**

Portarsi alla bocca una forchettata di alghe, per qualcuno, potrebbe rivelarsi un'impresa ardua. Per altri, invece, rappresenta un gesto quotidiano. In questa Food Talk, la danese Jannie Vestergård racconta un progetto affascinante che ha preso forma a Copenaghen in nome dell'amore per il mare, e vi insegna ad apprezzare i prodotti coltivati nei suoi giardini: cozze, ostriche e alghe.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – Honey Bar**

##### **Le api, amiche della biodiversità**

###### **forum**

Qual è l'importanza delle api per la tutela della biodiversità? Un incontro dedicato al ruolo cruciale delle api e degli impollinatori nella tutela della biodiversità e dell'agricoltura. In collaborazione con Ricola e Mielizia-Conapi. L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi all'Honey Bar 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 17:00 – Parco Dora Nutrire la città - Spazio incontri**

##### **Milan Urban Food Policy Pact: gli impatti e l'impegno delle città**

###### **Forum**

Il MUFPP è un accordo globale tra i sindaci delle città di tutto il mondo che stanno dando forma ai sistemi alimentari urbani per renderli più sostenibili, resilienti ed equi. Il segretario presenta i più recenti aggiornamenti sulle attività

delle città firmatarie e dei forum regionali, oltre a invitare il pubblico interessato al prossimo Forum Globale di Rio de Janeiro.

Introduce: Cristina Sossan, Milano. Interviene: Filippo Gavazzeni, segretario MUFPP. Per partecipare è consigliata l'iscrizione qui. L'evento fa parte del progetto Food Trails.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

##### **A tutta birra!**

##### **degustazione - eventi dei partner**

**[l'evento si ripete il 23 e il 25 settembre alle 17:00]**

Approfondimento e degustazione dedicato alle diverse stagionature di Parmigiano Reggiano e dei suoi abbinamenti con diversi stili di birre. Evento in collaborazione con Quality Beer Academy. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – Stand di Martino**

##### **Ischia, un'isola di Terra**

##### **eventi dei partner - laboratorio del gusto**

I sapori della meravigliosa isola di Ischia e il loro intreccio con il profumo fragrante della pasta di Gragnano IGP. Ai fornelli lo chef Agostino d'Ambrà della trattoria Il Focolare, che affonda le sue radici ed esperienza culinaria nell'identità terragna di Ischia, raccontandola attraverso i suoi piatti. A Torino arriva con una valigia che profuma della sua isola, e vi propone in degustazione: spaghetti aglio e olio, fagioli zampognari (Arca del Gusto) al profumo di limone; mezzi paccheri al sugo di coniglio da fossa (Presidio Slow Food) all'ischitana nel coccio. La degustazione è abbinata alle birre selezionate da QBA – Quality Beer Academy, raccontate magistralmente dal sommelier delle birre Roberto Parodi.

Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

##### **Marchesi di Montalto, maiale nero e il sigaro Toscano**

##### **degustazione**

Il sigaro Toscanello Bianco Raffinato incontra l'azienda agricola Marchesi di Montalto. Assaggiamo Brut Costa Grossa Mill. 2016 e il salame di maiale nero Parmacotto Selection. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

#### **ore 17:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

##### **L'aceto nella mixology: il nuovo gusto della salute**

##### **degustazione**

Un aperitivo può prendersi cura della nostra salute? Certo, se l'aceto è tra gli ingredienti. Insieme ad Acetificio Varvello ed ai bartender di Affini scopriremo un nuovo volto dell'aceto, bevanda naturale dalle molte proprietà nutrizionali, con effetti antiglicemici, antitumorali e antinfiammatori. Seguiteci in un sorprendente viaggio all'insegna del gusto "buono", in cui l'aceto sarà mixato con creatività per ottenere cocktail vitaminici e rinfrescanti, veri e propri toccasana per la nostra salute. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

#### **ore 17:00 – Edit Torino, Piazza Teresa Noce, 15/A - Torino (TO)**

##### **Il servizio della birra**

##### **degustazione - laboratorio del gusto**

Servire una birra in modo corretto? Un aspetto spesso sottovalutato ma che è indispensabile per ottenere il meglio da ogni tipologia di birra. In questo laboratorio, l'esperto staff di Edit Torino vi spiega l'importanza dell'impianto di spillatura e il suo funzionamento; la fondamentale scelta del bicchiere, la sua preparazione e la mescita perfetta a seconda dello stile. Vi racconta inoltre come versare una birra dalla lattina e dalla bottiglia, per gustare un buon prodotto anche a casa propria. Durante il laboratorio verranno serviti assaggi da 0,15 cl di: Mia, Lager Hell 4,8% alc., Etichetta imperdibile Guida Slow Food 2023Blanche Noise, Blanche 4,5% alc., Etichetta imperdibile Guida Slow Food 2023Hoppyverse, Session IPA 4% alc. Infine ognuno dei partecipanti avrà la possibilità di provare a spillare la propria birra media da 0,4 cl. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 17:00 – Centro di Valorizzazione territoriale, via Giacomo Medici 28**

##### **Come decorare la tavola con oggetti riciclati**

##### **attività di educazione - terra madre off**

**[l'evento si ripete il 23 settembre alle 17:00, il 24 e il 25 alle 11:00]**

Impariamo a riciclare e a creare oggetti artigianali utili a decorare la tavola ma non solo! All'interno dello spazio è prevista anche una Mostra d'arte e artigianato dedicata al tema della natura, del cibo e della terra.

Mail: info@gliartimani.com; Tel: 01118836752

**ore 17:00 - casadarT&cresciani, via Rocciamelone 7/f**

**De Gustibus Natura – Ricettari della pittura con prodotti bio**

**attività di educazione - terra madre off**

**[l'evento si ripete il 23, 24 e 25 settembre alle 17:00]**

L'arte e la pittura sono dispositivi di formazione, di crescita sociale e di miglioramento della qualità della vita. In queste giornate si tiene la mostra di arti visive De Gustibus Natura, sul tema dei Nutri-Menti, a cura di casadarT&cresciani. Inoltre è previsto un Laboratorio di pittura e decorazione rivolto a adulti e bambini. Scopri il ricettario per l'utilizzo di pigmenti naturali!

**ore 17:30 – Parco Dora – Sala Vino**

**L'Amarone di Franco Allegrini**

**degustazione - laboratorio del gusto**

A pochi mesi dalla prematura scomparsa di Franco Allegrini, protagonista a partire dai primi anni Novanta della rinascita della Valpolicella nelle cui potenzialità fu tra i primi a credere profondamente, proponiamo una verticale del suo vino più amato, l'Amarone.

Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 17:30 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

**Guida di sopravvivenza alimentare: come fuggire alla Pesticide Nation**

**presentazione**

Manlio Masucci, giornalista, responsabile della comunicazione di Navdanya International, si occupa da tempo degli effetti dei sistemi alimentari industriali sull'ambiente e sulla salute di lavoratori e consumatori, degli interessi economici delle multinazionali e delle loro azioni di lobby. Il suo ultimo libro, Pesticide Nation (Terra Nuova Edizioni), è una vera e propria guida per difendersi da pesticidi e multinazionali.

Dialoga con l'autore Nicholas Bawtree, direttore responsabile di Terra Nuova. A cura di Terra Nuova Edizioni. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti.

**ore 18:00 - Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**Tierra Cuba**

**degustazione - eventi dei partner - laboratorio del gusto**

In questo laboratorio, in anteprima assoluta, verrà presentata la nuova miscela, La Reserva de ¡Tierra! Cuba, primo prodotto certificato Slow Food Coffee Coalition, nato dal progetto di Fondazione Lavazza con i produttori locali per sostenere le coltivazioni di caffè a Cuba con un approccio qualitativo, etico e consapevole.

Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 18:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**Fare comunità**

**forum**

Slow Food ha posto al centro dell'attenzione il modello organizzativo della comunità, soggetto ideale per mettere in relazione esperienze, conoscenza, per creare sistemi locali basati sulla solidarietà. Ma cosa significa fare comunità attorno ai valori di Slow Food? Cerchiamo di capirlo insieme ad alcuni protagonisti di questo cambiamento.

Intervengono: Teresio Nardi, fiduciario della condotta Slow Food Oltrepo' Pavese; Matteo Mattei, portavoce della comunità Slow Food di Favallanca (Acqua Santa Terme, Ascoli Piceno); Vera Verrone, produttrice del Presidio Slow Food del pisello centogiorni del Vesuvio; Carolina Alvarado, presidentessa di Slow Food Chile e portavoce della comunità di Slow Wine Marga Marga; Dino Babic, imprenditore sociale ed esperto di economia regionale, relatore della comunità Slow Food in Istria; Monica Nabaasa, Giovani di Maziba-Kyibuzigye per una comunità di agricoltura biologica Reena Pena, portavoce della Comunità Slow Food dell'Isola Negros; Modera: Roberta Billitteri, vicepresidente di Slow Food Italia e produttrice del Fagiolo Badda di Polizzi Generosa, Presidio Slow Food.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

#### **La biodiversità invisibile**

##### **forum**

Perché dovremmo preoccuparci della vitalità dei microrganismi che popolano il suolo e il mare, quando pensiamo alla nostra salute? In questo incontro parliamo dell'importanza cruciale della biodiversità piccola - talvolta invisibile - per la salute dell'ambiente e dell'uomo. Non è un discorso teorico, le pratiche agro-ecologiche hanno delle ricadute dirette sulla salute umana. Non solo preservano l'equilibrio degli ecosistemi, favorendo la vita di tutti gli organismi che li abitano, ma modificano e arricchiscono in maniera sostanziale la comunità microbica che popola il nostro intestino, il microbiota, influenzando la nostra salute in maniera determinante.

Intervengono: Francesco Sottile, professore associato di Coltivazioni arboree e arboricoltura speciale presso l'Università di Palermo, consiglio di Amministrazione Slow Food Internazionale; Renata Alleva, docente a contratto presso l'Università di Bologna e membro del comitato scientifico Isde (Associazione Medici per l'ambiente); Pierre Mollo, biologo marino, esperto di plancton, si occupa di gestione delle coste e di conservazione del plancton. Modera: Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di nutrizione clinica, Asl Città di Torino e referente scientifico per il tema cibo e salute di Slow Food.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione – Spazio Orto**

#### **Tecniche di gestione dell'acqua**

##### **attività di educazione - regeneration**

In questo incontro i responsabili del Parco fluviale Gesso e Stura ci insegnano come creare un orto che riduce lo spreco d'acqua per far fronte ai cambiamenti climatici. Scopriamo inoltre quali pratiche adottano nel loro orto didattico resistente, che ospita piante aromatiche, un bio-lago, un pergolato di legumi e luppolo, un roseto di varietà antiche e tanto altro. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

#### **Aree marine protette: biodiversità, turismo, bellezza**

##### **forum**

Le aree marine protette, se ben gestite, possono essere uno straordinario strumento di rigenerazione. È quanto sta succedendo in Salento, dove Torre Guaceto e Porto Cesareo coniugano con grande efficacia l'attività dei pescatori, il rispetto degli ecosistemi marino-costieri e il turismo. Il progetto Fishing Labs mette in rete queste due aree marine protette, diventate celebri in Italia e nel mondo, con diverse comunità della piccola pesca di aree limitrofe, per accrescere la biodiversità da cui tanti pescatori dipendono. Questo evento è organizzato in collaborazione con Lyafa e Lighthouse Foundation.

Intervengono: Alessandro Ciccolella, direttore dell'area marina protetta di Torre Guaceto; Cosimo De Biasi, pescatore dell'area marina protetta di Torre Guaceto; Paolo d'Ambrosio, direttore dell'area marina protetta di Porto Cesareo; Barbara Colelli, pescatrice dell'area marina protetta di Porto Cesareo. Modera: Paula Barbeito Morandeira, coordinatrice Slow Fish.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:00 – Parco Dora – Giovani Turismo Agricoltura**

#### **Si scrive SFYN, si legge futuro**

##### **forum**

Slow Food Youth Network Italia ti dà il benvenuto a Terra Madre! Un incontro per presentare la rete giovani di Slow Food Italia, e i loro volti, ambizioni e progetti. Giovani di ogni parte della penisola si raccontano, scambiando esperienze e idee per costruire insieme il futuro del cibo. Ospiti gli sfyners da tutto il mondo. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:00 – Parco Dora Nutrire la città - Spazio convegni**

#### **Progettiamo insieme le politiche urbane**

##### **forum**

Le città sono molto diverse una dall'altra per grandezza, esigenze e impatto. Partendo dalle esigenze di Bari e di Bergamo, proponiamo un laboratorio di co-design per favorire lo sviluppo di politiche urbane del cibo delle piccole e medie città in Italia e nel Mediterraneo.

Intervengono: Comune di Bergamo; Ministro inviato speciale per la sicurezza alimentare del Maeci; Damiano

Petruzzella, Ciheam Bari (collegamento da remoto); Vicesindaco Città di Milano; Paola Fontana, coordinatrice progetto Nutrire Trento, città di Trento; Roccandrea Iascone, responsabile Comunicazione e Relazioni Esterne Consorzio Ricrea. Modera: Raoul Tiraboschi, vicepresidente Slow Food Italia.

**ore 18:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Champagne, maiale nero e sigaro #2**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Piccolo Rustico incontra Champagne Charles Collin Brut Blanc de Noires. Assaggiamo la Spalla cotta di maiale nero Parmacotto Selection. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 18:30 – Parco Dora – RegenerActions, Corso Mortara**

**Injera, teff, berberè... Alla scoperta dei cibi d'Etiopia**

**degustazione - regeneration**

Simile nella forma all'indiano chapati, alla pita greca, al pane arabo o alla piadina italiana l'injera appartiene all'ampia famiglia dei pani rotondi e schiacciati, ed è l'alimento base in Etiopia. Viene preparato con la farina di teff, un cereale originario di questa parte del mondo. In questo workshop scopriamo l'Etiopia, uno dei paesi più affascinanti dell'Africa, attraverso i suoi prodotti e le sue preparazioni. Non solo injera e teff, ma anche berberè e moringa e i Buchana, gnocchi con farina di grano o mais, fagioli e moringa.

Intervengono: Asmelash Dagne, agronomo, esperto di gestione integrata delle risorse naturali, educatore e consulente della comunità Derashe Slow food; Amanuel Samuel Menna, dottore in medicina veterinaria, responsabile del progetto agroforestale Gardulla People Development Association; Eskender Mulugeta Ayele, agronomo, fondatore di Food Secured Schools Africa e coordinatore degli orti di Slow Food in Africa ad Addis Abeba.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 19:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 1**

**Sapori del sud: itinerario tra lattini, grani e uve**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Dal Sud Italia proviene un'incredibile varietà di formaggi. Nel nostro viaggio tra i sapori del sud ne incontrerai diverse tipologie, prodotte con latte vaccino, ovino e caprino, e diversi tipi di caglio.

Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 2**

**Slow Food Travel: Tradizioni e sapori del Canton Vallese**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Tra le Alpi Pennine, attraversato dal possente fiume Rodano, si trova il terzo cantone più vasto della Svizzera: il Canton Vallese. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**Aperitivo time! Quando Grecia e Italia si incontrano**

**degustazione**

Per il primo aperitivo Unisg ti portiamo in Grecia. Lo studente Alexandros Alexandrou ha scelto alcuni prodotti iconici e unici della gastronomia della sua terra. E ci fa viaggiare tra i ricchi campi della terraferma e le acque salate delle isole. Tra feta, capperi, vino, cereali, origano, e miele, che sono alcuni dei prodotti proposti in assaggio e raccontati da Alexandros. Non senti già i profumi e i sapori della soleggiata Grecia? Non mancare questo imperdibile aperitivo, ti aspettiamo allo stand Unisg.

Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

**ore 19:00 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

**In Azerbaigian, il primo menù nazionale dell'Arca del Gusto**

**degustazione – forum**

Vieni a scoprire la biodiversità dell'Azerbaigian! Grazie al lavoro di sperimentazione degli chef Orkhan Mukhtarov e Abulfaz Habibov, entrambi membri dell'Alleanza dei cuochi, è stato lanciato il primo menù nazionale dell'Arca del Gusto, per promuovere i prodotti azeri da salvare. La maggior parte di questi prodotti è stata inserita nella mappa di Slow Food Travel, che consente di conoscere la zona nord-occidentale del Paese attraverso l'incontro con i produttori. Queste attività sono realizzate nell'ambito del progetto Covcheg, finanziato dall'Unione europea. A Terra

Madre presentiamo i risultati del progetto e degustiamo la biodiversità azera.

Intervengono: Sakina Asgarova, responsabile della gestione del turismo gastronomico, Ente del turismo dell'Azerbaijan; Orkhan Mukhtarov, membro dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food Azerbaijan, cofondatore e presidente dell'Associazione degli Specialisti Culinari dell'Azerbaijan.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 19:00 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

##### **Montagna Slow**

##### **Incontro**

L'Associazione Slow Medicine ci guida alla scoperta della Montagna Slow, per consentirci un approccio alla montagna sobrio, rispettoso e giusto.

Intervengono: Sandra Verno, medico, presidente Associazione Slow Medicine ETS; Angelo Giovanazzi, medico, presidente Associazione AlpiBio, Trento; Marino Corti, condotta Slow Food Carnia e Tarvisiano Gianni Cosetti; Adolfo Dujany, avvocato, fiduciario condotta Slow Food Aosta; Franco Finelli, medico, presidente Commissione Medica centrale del CAI.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 19:00 – Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

##### **Aperitivo Time – Gin e parmigiano reggiano**

##### **degustazione - eventi dei partner**

**[l'evento si ripete il 23 e il 24 settembre alle 19:00]**

Cosa c'è di meglio che finire la giornata con Parmigiano Reggiano in abbinamento a Gin Raw, il gin gastronomico di Barcellona? Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

#### **ore 19:00 – Parco Dora – Sala Vino**

##### **Asolo Prosecco, tutta un'altra storia**

##### **degustazione - laboratorio del gusto**

Percorso culturale sull'Asolo Prosecco, in un viaggio a volo d'uccello su tutta la denominazione alla scoperta del territorio. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 19:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

##### **Formaggi, bollicine e sigari**

##### **degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione incontra Rinaldi 1957 con le Bollicine franciacortine di Santus e i formaggi di Quattro Portoni. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

#### **ore 19:00 – Mercato Centrale, Piazza della Repubblica, 25**

##### **Cum Panis – talk e cooking class sul panino**

##### **terra madre off**

Approfondiamo l'arte del panino e il suo legame con la cultura e le persone insieme alla foodblogger e sommelier Chiara Caprettini, in arte Nordfoodvestest, Enrico Murdocco, esperto panificatore e creatore di Tellia e Marlena Buscemi, gastronomo. A seguire, masterclass e degustazione di Smørrebrød con calice di vino in omaggio.

Programma: Alle 19:00 allo Spazio Fare Il Compagno Perfetto, talk sull'arte del panino con Chiara Caprettini, Enrico Murdocco e Marlena Buscemi. Alle 19:45 alla Scuola di Cucina Lo Smørrebrød del Mercato, Cooking class con Chiara Caprettini, Enrico Murdocco e Marlena Buscemi. Talk gratis. La Cooking class è acquistabile su prenotazione: [info.torino@mercatocentrale.it](mailto:info.torino@mercatocentrale.it)

#### **ore 19:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

##### **Agricoltura urbana e periurbana e food policy locali**

##### **incontro**

Approfondiamo il tema del contributo dell'agricoltura urbana e periurbana alla costruzione di food policy locali. Riflessioni ed evidenze dal progetto europeo European Forum for Urban Agriculture - EFUA (evento in collaborazione con Atlante del cibo di Torino metropolitana).

**ore 19:30 – Parco Dora – Parco del Vulture**

**Parco del Vulture a Terra Madre #1**

**presentazione**

I parchi sono luoghi dove le comunità locali hanno trovato un rapporto secolare di coesistenza, di quieto vivere, di economia. Recuperiamo il rapporto tra uomo e natura, facciamo sì che i paesi dei parchi tornino ad essere luoghi di un confronto e di crescita. Alla scoperta del Parco del Vulture, un'oasi di biodiversità, ecosistemi ed eccellenze gastronomiche.

Il programma del 22 settembre Il Marchio Collettivo del Parco Regionale del Vulture | Presentazione | Con Presidente Ente Parco del Vulture o Delegato; Società redattrice della proposta di Marchio; Ufficio Legale di rappresentanza per la registrazione del Marchio | Gratuito ad accesso libero.

**ore 20:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Garibaldi Icona Pop**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Garibaldi il Grande incontra Compagnia dei Caraibi con Ole Smoky Moonshine Charred e i Formaggi del Caseificio D&D. È presente Ferruccio Martinotti, Direttore del Museo Nazionale del Risorgimento che ci parla della mostra Hero - Garibaldi Icona Pop. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 20:00 – Piazza dei Mestieri, Via Jacopo Durandi, 13**

**A tavola con i cuochi dell'Alleanza e i Presidi Slow Food**

**cena - terra madre off**

Si tratta di un percorso esperienziale studiato ad hoc, guidato dalla Condotta Slow Food di Torino che vi accompagna in un viaggio alla scoperta dei sapori, tra buon cibo, birra... e territorio! Ad accompagnare tutte le portate verranno servite le birre artigianali di birrifici italiani segnalati sulla Guida alle Birre d'Italia di Slow Food: birrificio La Piazza di Torino, Croce di Malto da Trecate (NO), Mastino da Bussolengo (VR), Ofelia da Sovizzo (VI), del Forte da Pietrasanta (LU).

Intervengono: I cuochi dell'Alleanza: Alessandra Bazzocchi e Roberto Casamenti – Osteria La Campanara (Galeata, FC);

Fabio Maria Torchia del Ristorante La Tana del Ghiro (San Sosti, CS). Chef Maurizio Camilli, Ristorante La Piazza.

Riccardo Miscioscia, mastro birraio Birrificio La Piazza. Roberto Sambo, responsabile Presidi Slow Food Piemonte.

Silvia Celeste Borrelli, condotta Slow Food Torino città e responsabile regionale Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta

per i cuochi dell'alleanza Paolo Orlando, condotta Slow Food Torino città. Esperto degustatore. Luca Alzona, condotta

Slow Food Torino città e responsabile regionale Slow Food Piemonte per l'educazione. Prenotazione obbligatoria

entro il 20 settembre.

Info e contatti: 011-19709679, ristorante@piazadeimestieri.it

**ore 20:30 – Eataly – Sala dei Duecento, Via Nizza 230**

**Il foraging dal Piemonte al Trentino Alto Adige ovvero la vita nei boschi**

**appuntamento a tavola**

Inauguriamo la serie degli Appuntamenti a Tavola di Terra Madre 2022 conducendovi tra i boschi piemontesi e altoatesini per assaporare i doni del foraging. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 21:00 – Parco Dora – Sigaro Toscano**

**Bollicine di Nebbiolo e suino nero piemontese**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Il Sigaro Toscano originale 1891 incontra le bollicine dell'Associazione del Nebbiolo e i salumi di suino nero

piemontese del Podere del Vescovo. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 21:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

Il clima scuote la tua anima? Dialogo tra Pievani e Godano dei Marlene Kuntz

conferenza - terra madre by night

Il clima scuote la tua anima? Telmo Pievani, filosofo, professore, scrittore ed evoluzionista dialoga con Cristiano

Godano, anima e voce dei Marlene Kuntz. Da ottobre 2021 i Marlene hanno ideato un tour che non è solo musica.

Karma Clima, è una vera e propria esperienza che, alla musica, unisce i temi sempre più urgenti della cura del pianeta

e della lotta al cambiamento climatico. I valori trasmessi dalla band sono quelli che animano Terra Madre: la

cooperazione, l'inclusione, la comunità e la circolarità. Un dialogo rock tra settori diversi che possono unirsi nello

spirito che li accomuna.

Intervengono:

- **Telmo Pievani**, evoluzionista e saggista, professore ordinario presso il Dipartimento di Biologia dell'Università degli Studi di Padova
- **Cristiano Godano**, cantautore, chitarrista, scrittore, frontman dei Marlene Kuntz
- Modera: **Beniamino Pagliaro**, giornalista de La Repubblica.

L'evento è su registrazione fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 22:30 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano, Corso Mortara**

**Marchesi di Montalto, maiale nero e il Sigaro Toscano  
degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione incontra l'Azienda Agricola Marchesi di Montalto. In accompagnamento Brut Costa Grossa Mill. 2016 e il salame di maiale nero Parmacotto Selection. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).



venerdì 23 Settembre

**ore 8:30 – Partenza da Parco Dora**

**Risalendo il Pesio**

**terra madre off**

L'Ente di gestione delle Aree Protette Alpi Marittime gestisce, oltre ai due parchi naturali delle Alpi Marittime e del Marguareis, otto riserve naturali distribuite dalle Alpi all'Alta Langa passando per la pianura, nate per tutelare alcuni tra i più importanti siti di interesse naturalistico, archeologico e paleontologico della provincia di Cuneo. La giornata inizia alle 8:30 con partenza da Torino, Parco Dora, e si arriva presso l'Azienda Agritrutta (San Biagio, Mondovì) nella Riserva naturale Crava Morozzo dove ci aspetta un caffè di benvenuto. Assistiamo alla presentazione della Riserva a cura del personale del parco, e a seguire è prevista una passeggiata nei dintorni dell'azienda, lungo il torrente Pesio. Visitiamo l'Azienda Agricola Agritrutta con annessa visita del laboratorio, esperienza di filettatura e laboratorio di cucina, e ci rilassiamo con un ottimo pranzo a base di trota presso l'Agriturismo Acquadolce all'interno dell'Azienda. Si riparte verso il Parco naturale del Marguareis, dove ci attende il personale dell'Ente per una presentazione del Parco. Visitiamo la Certosa con passeggiata nei dintorni del complesso certosino. A seguire presentazione del picnic U Barachin presso la ex Chiesa della Correria a cura dell'associazione Gira&Tuira in collaborazione con la condotta Slow Food Monregalese. Verso le 17:00, ripartenza per Torino.

Per partecipare è necessario prenotare entro il 20 settembre inviando una mail all'indirizzo [tours@agenziamosaico.it](mailto:tours@agenziamosaico.it).

**ore 9:00 - Torino Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8F**

**Ortorama – Dialoghi di orticoltura urbana: le pratiche, i territori, le persone**

**incontro - terra madre off**

Il convegno Ortorama Dialoghi di orticoltura urbana: le pratiche, i territori, le persone racconta l'orticoltura urbana come fenomeno multidimensionale, sfaccettato, e, proprio in virtù dell'eterogeneità che lo contraddistingue, sempre più centrale nello scenario urbano attuale. L'obiettivo dell'evento è duplice: rappresentare la varietà di pratiche e di scopi che caratterizzano l'orticoltura urbana e promuovere un momento di dialogo collettivo volto alla costruzione di una riflessione comune sul potenziale generativo degli orti e sulle loro implicazioni. Articolato in quattro sessioni tematiche costruite in modalità di tavola rotonda, Ortorama raccoglie l'invito di Terra Madre 2022 a riflettere sul tema della rigenerazione e propone l'orto urbano come dispositivo strategico per questo scopo. Invitando a Torino più di 15 esponenti di associazioni e progetti italiani ed europei, Orme Ets, in collaborazione con Torino Urban Lab, si fa portavoce di un'idea di orticoltura urbana come fenomeno plurale, per la progettazione del nostro futuro urbano, alimentare e sociale.

Maggiori info sul sito di Terra Madre.

**ore 9:00 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

**Planetary Health – Essere umano e pianeta: come ritrovare l'equilibrio?**

**conferenza**

Le esigenze dell'essere umano e quelle del pianeta: come ritrovare l'equilibrio? Come conciliare il rispetto e la ricostruzione delle risorse del pianeta con il benessere delle persone? L'estate 2022 è stata una delle più calde da molti anni, segnale di una crisi climatica che causa sempre più eventi estremi per cui molti paesi non dispongono ancora di misure di prevenzione efficaci, nonostante cause migliaia di decessi. Lanciato dalla Rockefeller Foundation insieme a The Lancet, il concetto di Planetary Health si riferisce alla interconnessione fra la salute della civiltà umana e lo stato dei sistemi naturali da cui dipende. Ci insegna che solo una visione integrata potrà costruire il nuovo equilibrio fra uomo e natura e come per creare ecosistemi e città più sani e resilienti siano necessari nuovi modelli economici, basati sulla rigenerazione anziché sullo sfruttamento delle risorse.

Questa conferenza è promossa da Environment Park. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. Maggiori info e il programma completo sul sito di Terra Madre.

**ore 9:30 – Environment Park – Sala Copenhagen, Via Livorno, 60**

**Il bilancio sociale di sostenibilità: stimolo alla rigenerazione-azione dell'economia aziendale  
presentazione**

La sostenibilità è ormai un elemento essenziale di qualsiasi organizzazione, pubblica o privata. Siamo entrati nel tempo di un reale sviluppo sostenibile, che necessita di una adeguata cultura aziendale, capace di conoscere, volere, progettare, pianificare e attuare le azioni necessarie. Significa innovare la visione, l'organizzazione, i modelli gestionali, gli strumenti amministrativi. Significa, anche, adottare i necessari strumenti di misurazione. Il bilancio sociale di sostenibilità è, per ogni impresa, il documento fondamentale in questo senso.

Intervengono: Luca Asvisio, presidente Ordine dei dottori commercialisti e degli esperti contabili di Torino; Christian Rainero, docente del Dipartimento di management dell'Università di Torino, commercialista in Torino; Gianmarco Sala, Direttore della Fondazione piemontese per la ricerca sul cancro Alessandro Condolo, responsabile Amministrazione e controllo di gestione della Fondazione piemontese per la ricerca sul cancro; Emanuela Barreri, presidente di Environment Park, commercialista in Torino e psicologa del lavoro e del benessere nelle Organizzazioni; Monica Riso, project manager di Environment Park; Paolo Pietro Biancone, docente del Dipartimento di management dell'Università di Torino, commercialista in Torino; Maria Mancuso, responsabile dell'Impatto Slow Food; Pasquale De Rose, commercialista in Torino; Edoardo Fea, commercialista in Torino Giuseppe Buonocore, presidente Ugdcec Moderano i lavori: Davide Barberis, commercialista in Torino; Rosanna Chiesa, commercialista in Torino  
L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 10:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

##### **Colti in castagna: la rete dei castanicoltori si racconta**

###### **forum**

I castagneti da frutto hanno rappresentato per lungo tempo una risorsa primaria nell'economia agricola delle aree interne in Italia e possono ancora rappresentare una ricchezza di valore inestimabile. Sono un argine contro il dissesto idrogeologico e gli incendi boschivi, catturano l'anidride carbonica e offrono una varietà paesaggistica e varietale di immenso pregio. La rete dei castanicoltori di Slow Food lavora per recuperare e diffondere la castanicoltura da frutto come patrimonio collettivo, valorizzandone gli aspetti economico, ambientale e sociale. Scopriamo il lavoro prezioso, incessante e silenzioso dei guardiani dei nostri boschi.

Intervengono: Giovanna Pezzi, Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali. Botanica Ambientale e Applicata – Università degli Studi di Bologna; Alberto Maltoni, Università degli Studi di Firenze, Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI); Luigi Vezzalini, Associazione Nazionale Città del Castagno; Onorevole Antonella Incerti, Commissione Agricoltura Camera dei Deputati; Antonio Nicoletti, Legambiente.

Moderano: Federico Varazi, vicepresidente Slow Food Italia; Luca Caverni, Rete dei castanicoltori.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 10:00 – Parco Dora – Honey Bar**

##### **I mille mieli, i mille fiori**

###### **degustazione**

I mille mieli, i millefiori è una gara del gusto tra i migliori mieli millefiori d'Italia. Accompagnati dagli esperti dell'Osservatorio Nazionale Miele i partecipanti possono esprimere il loro giudizio su una selezione di 21 mieli millefiori, uno per regione, selezionati dal Concorso Tre Gocce d'Oro 2022. I mieli che otterranno il maggiore gradimento del pubblico saranno premiati alle ore 12:00 di domenica 25, all'interno dello Spazio Slow Food. L'evento è ad accesso libero e si svolge nell'arco di tutta la giornata, dalle 10:00 alle 20:30, tranne che durante gli incontri.

#### **ore 10:00 – Parco Dora – Nutrire la città**

##### **Il nuovo Bauhaus europeo ridisegna le città e i nostri spazi di vita**

###### **incontro**

Un movimento che coinvolge architetti, scienziati, studenti, artisti, cittadini, imprese e istituzioni, per immaginare e costruire insieme un futuro sostenibile e inclusivo, bello per gli occhi e per la mente. In questo appuntamento, promosso dall'associazione Energy Cities, incontriamo alcuni dei suoi ambasciatori e ci concentriamo in particolare sul ruolo del cibo, come elemento cruciale su cui fondare il cambiamento e le città di domani.

Evento a ingresso libero organizzato e promosso con il contributo di Energy cities.

#### **ore 10:00 – Parco Dora – Area esterna**

##### **Esploriamo Parco Dora: gruppi di cammino e danze itineranti**

###### **terra madre off - visita guidata**

Dal 23 al 25 settembre, ogni ora, con ritrovo nei pressi delle aree adiacenti a Terra Madre, un walking leader conduce i partecipanti in una camminata lungo un itinerario al Parco Dora. Ma non è tutto! Le scuole di Danza Uisp si esibiscono con dimostrazioni di diversi stili di danza, coinvolgendo i visitatori di Terra Madre. Organizzato da Uisp Comitato di Torino Aps. Partecipazione libera.

#### **ore 10:00 – Spazio Toscana**

La Toscana a Terra Madre #2

## degustazione – incontro

La rigenerazione passa anche dall'incontro: la comunità Slow Food de La Buona Mensa in cucina insieme ai cuochi dell'Alleanza Slow Food raccontano, attraverso i loro menù, un progetto di territorio. I cuochi toscani, che aderiscono anche a Vetrina Toscana, progetto di Toscana Promozione Turistica, condividono la cucina dello stand Slow Food Toscana con la brigata della mensa di Qualità e Servizi. Ristorazione collettiva e ristorazione commerciale s'incontrano e dialogano.

Il programma di venerdì 23 settembre

- ore 10:00 - S-COOL FOOD - Laboratorio per scuole e famiglie | Un percorso didattico della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, al quale partecipa anche Slow Food Toscana.
- ore 11:30 – "La Buona Mensa" si presenta: un'utopia diventata realtà | Intervengono: Portavoce della Comunità La Buona Mensa e la Condotta Slow Food Scandicci
- ore 14:30 - Oltreterra - tree RegenerAction. Accordi di Comunità Accordi di Foresta, Intervengono: Alessandra Stefani, Direttore Generale FGoreste Mipaaf; Renzo Motta, Unito, presidente SISEF e coordinatore Alberitalia; Raoul Romano, Crea Roma; Marco Bussone, Uncem Italia; Luca Santini Presidente Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna; Gabriele Locatelli - responsabile progetto Oltreterra.
- ore 16:00 – Unesco con Gusto | Intervengono: Francesco Tapinasi, Direttore Toscana Promozione Turistica, Cciaa Arezzo Siena
- ore: 17: 30 - Il gusto amaro della nocciola in Toscana, Lazio e Umbria. Una Prospettiva interregionale per mitigare gli effetti della coltivazione intensiva. | A cura di Slow Food Lazio, Slow Food Tosana, Slow Food Umbria
- ore 19: 00 - Le Casse di cottura - Un progetto di rigenerazione della Cooperativa di Comunità Filo e Fibra | Segue degustazione | Interviene: Gloria Lucchesi, presidente Coop di Comunità Filo e Fibra

Tutti a tavola!

- ore 12:30 il Pranzo con "L'Alleanza della Buona Mensa" Qualità e Servizi e Duccio Frullani de "La Ciottolona" di Boccheggiano (GR) preparano pappa al pomodoro e ribollita agnolotti di grigio dell'agricola al finocchietto con salsa di arrosto e crema di patate spezzatino di pollo rurale di settimello agli aromi lenticchie biodinamiche in umido Prenotazioni e info: phone +39 392 5852944 - e-mail labuonamensa@gmail.com
- ore 19:00 Apericena con "L'Alleanza della Buona Mensa" Qualità e Servizi e Tiziana Tacchi de "Il Grillo è Buon Cantore" di Chiusi (SI) preparano assaggio di Zuppa Slow Beans preparata nella "cassa di cottura" bocconi di schiacciata polpette di cavolo e zucca sfiosità | Prenotazioni e info phone +39 392 5852944 - e-mail labuonamensa@gmail.com

## ore 10:00 - Spazio Sicilia

### La Sicilia a Terra Madre #2

#### degustazione - incontro

Incontri, approfondimenti e degustazioni all'insegna del tema della rigenerazione. La Sicilia è una terra ricca di biodiversità ed eccellenze gastronomiche. Scopriamola insieme! Il Programma del 23 settembre:

- Ore 10:00 – I pescatori e la marineria di Marinella di Selinunte | Incontro | Con Serafina Di Rosa, Comunità per la valorizzazione dell'Alto Belicino; Marco Dadamo, Referente nazionale Rete Slow Fish; Carmelo Maiorca, Referente Regionale Slow Fish Sicilia.
- Ore 11:00 – I monti Iblei, scrigno di biodiversità. Degustazione di prodotti di Presidio del territorio. | Degustazione | Con Lina Lauria, Condotta Ragusa; Carmelo Maiorca-Condotta Siracusa.
- Ore 15:00 – Eco fashion in cucina. Vestire canapa per aiutare il pianeta nella sua battaglia green. | Incontro | Nino Mostaccio, Comunità Slow Food per la salvaguardia della biodiversità dello stretto di Messina; Cristina Puglisi Rossitto, Associazione gli "Invisibili"; Salvatore Zappalà, Mille Sensi.
- Ore 16:00 – Non solo spiritose: biodiversità miscelate. Degustazione di bibite e liquori. | Degustazione | Fabrizio Russo, Comunità Slow Food per la salvaguardia della biodiversità dello stretto di Messina.
- Ore 17:00 – Lo stretto di Messina: un ponte di biodiversità tra miti e bellezza. | Incontro | Con Gaetano Giunta, Presidente Fondazione di Comunità Messina; Patrizia Nardi, Delegata Unesco alle grandi macchine votive; Maria Crucitti, Fiduciaria Condotta Reggio Area Grecaonica.
- Ore 18:00 – Stroncatura con ghiotta di stocco | Degustazione | Con Condotta Reggio Area Grecaonica; Comunità Slow Food per la salvaguardia della biodiversità dello stretto di Messina.

- Ore 19:00 – Presentazione di un futuro Presidio. Il torrone tradizionale di Caltanissetta e la sua economia circolare. | Degustazione | Con Fabio Di Francesco, Slow Food Sicilia; Roberto Gambino, Sindaco Caltanissetta; Grazia Giammusso, Assessore alle attività produttive del Comune di Caltanissetta.
- Ore 20:00 – Couscous, cibo migrante. Cucina Mareme Cisse, Ristorante Ginger People & Food, Agrigento.

#### **ore 10:00 – Parco Dora – Spazio Calabria, Corso Mortara**

##### **Donna Calabria – La Calabria a Terra Madre #2**

##### **degustazione – incontro**

Un'intera giornata declinata al femminile. Protagoniste in cucina le cuoche calabresi del progetto Alleanza dei cuochi Slow Food. Incontri e prodotti di aziende totalmente condotte da donne che con la loro sensibilità, contro ogni cristallizzazione culturale, hanno saputo affermare ruoli di innovativo protagonismo nel mondo del cibo. Il programma del 23 settembre

- ore 10:00 | Degustazione vino | Vini sul mare: lo Jonio e il Tirreno | Gratuito | Con Matteo Gallelo (giornalista)
- ore 10:00 | Degustazione guidata di oli e prodotti del territorio. L'ottobratica in abbinamento al cioccolato fondente e gelato fiordilatte | Gratuito | Con Rosario Franco, Giuseppe Giordano (esperti degustatori)
- ore 11:00 | Entree eno-gastronomica. Presentazione percorso di sostegno nuovo Presidio Slow Food arancia tardiva belladonna a cura di Slow Food Calabria
- ore 12:30 | Entree eno-gastronomica | L'arancia belladonna declinata da cuochi, pasticciere e gelatieri | Gratuito su prenotazione | Con i cuochi dell'Alleanza Slow Food
- ore 13:00 | Il cuore enogastronomico | Interpretazione dei prodotti e delle materie prime presenti a Terra Madre curata dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food Calabria | Gratuito
- ore 15:30 | Degustazione guidata di oli e prodotti del territorio. La carolea in abbinamento con il formaggio di capra e al gammone di Belmonte | Gratuito | Con Rosario Franco, Giuseppe Giordano (esperti degustatori)
- ore 15:30 | Degustazione vino, L'alberello in Calabria | Gratuito | Con Matteo Gallelo, giornalista
- ore 17:30 | Incontro con Rosella Postorino, scrittrice. Presentazione del libro Le assaggiatrici | Durante la talk sarà offerta una tisana alle foglie di ulivo accompagnata da nacatole al bergamotto | Gratuito
- ore 18:30 | Performance Artistica | Maria Gurnari, Attrice cantastorie | Gratuito ore 19:00 | Mangiastorie Calabria | Degustazione, laboratorio narrazione. La Rusarella del Reventino, con Maria Antonietta Mascaro

Tutti gli eventi sono a ingresso gratuito. Presentarsi allo spazio 10 minuti prima dell'inizio per garantirsi il proprio posto.

#### **ore 10:00 – Parco Dora – Stand Città di Roma, Corso Mortara**

##### **Roma a Terra Madre #2**

##### **incontro**

- Ore 10:00 – La Food Policy di Roma Capitale e la GDO: e riflessioni di Legacoop Lazio | La cooperazione romana e laziale ha accettato la sfida del confronto per la costruzione di una food policy di Roma. Coglie l'occasione di Terra Madre per presentare le proprie proposte e per raccontare una loro best practice: i primi 50 anni di Coop nella capitale tra sostenibilità sociale e ambientale | Con Massimo Pelosi - Legacoop Lazio - Relazioni Istituzionali Settore Consumo e Responsabile Distretto Lazio Nord | Gratuito.
- Ore 12:30 – Riuso creativo dell'Olio in cucina: food policy e contrasto allo spreco | Una performance creativa, originale e utilissima perfettamente in linea con gli obiettivi della Farm to Fork strategy | Con Marco Morello, chef, Collettivo Gastronomico Testaccio, Coordinatore Tavolo 7 Living Lab Consiglio del Cibo - Roma Food Policy – FUSILLI | Gratuito.
- Ore 13:30 – The Box - Un progetto di Rigenerazione urbana per la food Policy di Roma | Presentazione del progetto di rigenerazione urbana destinato ad accogliere il centro di cultura enogastronomica (Tiburtina HUB - Roma) | Con Pietro Ciccotti e Claudio Ciccotti, fondatori di Excellence; Marco Morello, chef, docente Excellence Academy; saluto dell'Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti di Roma Capitale. Gratuito.
- Ore 14:30 – Alimentare per nutrire la speranza: contro lo spreco di cibo | A partire dal fenomeno dello spreco alimentare e degli impatti negativi che ha sull'integrazione sociale, sull'economia e sull'ambiente, si riflette sulle possibili soluzioni urbane che possono favorire il recupero del cibo per generare solidarietà tra le persone e un ambiente favorevole a tutti i cittadini | Con Marco Lucchini, segretario generale di Banco Alimentare Onlus | Gratuito.

- Ore 16:30 – Food policy, formazione e lavoro: progetto MYSEA – Giovani, donne, formazione e lavoro nell'agrifood | Attività interattiva con i partecipanti presentando il progetto MYSEA – cofinanziato dal programma ENI CBC MED: giovani, donne formazione e lavoro nell'agrifood per la sostenibilità e l'inclusione sociale nel mediterraneo | Con Loredana Gionne, responsabile Settore Cooperazione Internazionale CIES Onlus; Leonardo Galletti, coordinamento progetto MYSEA; Giorgio Sammito, comunicazione progetto MYSEA | Gratuito.
- Ore 18:30 – Food policy e gamification tools: the Roman Farmer | L'agricoltura dal punto di vista di un liceale.... da 200.000 visualizzazioni | Con Tommaso Rossi Razzini, giovane creator digitale; saluto dell'Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti di Roma Capitale | Gratuito.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Cucina di Terra Madre**

#### **Colazione, pranzo, merenda e cena – Tutto il mondo nella Cucina di Terra Madre #2**

##### **degustazione**

Tutto il mondo in cucina? Con la Cucina di Terra Madre è possibile! A Parco Dora, puoi assaporare tante preparazioni diverse. A pranzo, a cena, a merenda e anche a colazione... La Cucina di Terra Madre è il palcoscenico dei cuochi dell'Alleanza Slow Food, ed è anche il posto privilegiato per assaggiare tante preparazioni gastronomiche da tutto il mondo. I cuochi, i paesi e i piatti di venerdì 23 settembre:

- 10:30-11:30 – Francia, Brousse di capra del Rove, Presidio Slow Food | Islanda, Porridge d'orzo con slatur marinato nel siero di latte di skyr, pane sottile norvegese lefse con marmellata di mirtilli e formaggio, Hafliði Halldórsson e Dóra Svavarsdóttir | Paesi Bassi, Utrechtse Blauwe Brood con mele e formaggio di fattoria, pane di farro con semi misti, burro e rosebutjam Kruidkoek (torta di loglio speziata) di Sint Jansrye con burro, René van der Veer Juliette Borggrev
- 12:00-14:30 – Piatti indigeni asiatici, Madua dumbu con phuktal, Rataskep, Filetto di pollo con tanna, vataan e milliet, Stufato con fuma-mi a cura degli chef indigeni Aruna Tirkey, Kayo Tsukiyama, Hu, Jr Chiang e Slow Food Ryukyu | Georgia, Savoury Korkoti, Zuka Shonia
- 15:00-17:30 – Piemonte, Il Cubano al caffè, Federico Zanasi | Basilicata, Fagioli, pane e crusco affumicato, Antonio Labriola
- 17:30-20:00 – Emilia Romagna, Polpette, il cibo del futuro, Alessandra Bazzocchi Ogni piatto ha un costo variabile, secondo le materie prime impiegate.

Ogni piatto ha un costo variabile, secondo le materie prime impiegate.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

#### **Progettare le destinazioni del futuro**

##### **incontro**

Come si progettano le destinazioni del futuro? Chi sono gli attori coinvolti e da coinvolgere per un processo partecipato in grado di fare emergere offerte sempre più autentiche e profondamente legate alla cultura e tradizioni dei territori?

Intervengono: Stefano Ravelli, presidente Azienda per il Turismo Valsugana. Luca Caputo, Destination Manager. Bruno Bertero, direttore marketing Promo Turismo Friuli Venezia Giulia. Modera: Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Portale Terra Madre**

#### **Tutto il mondo è connesso - Giorno 2**

##### **eventi speciali**

Un nuovo modo di conoscere la rete e i temi Slow Food. Il portale di Terra Madre, un container navale riadattato dove collegheremo fisicamente e digitalmente comunità Slow Food, attivisti e social media creators da tutto il mondo. Tutte le sessioni sono trasmesse sul canale Youtube di Slow Food International. Il programma del 23 settembre:

- 10:30-11:15 - Tour dei mercati contadini del mondo Richard McCarthy, membro del Consiglio di Amministrazione e presidente della World Farmers Market Coalition, ci invita a immergerci nei mercati contadini di tutto il mondo per interagire con alcune delle esperienze visivamente più gustose di Terra Madre 2022.
- 11:30-12:30 - Salvare le foreste e i loro abitanti insieme ai leader indigeni Ismael Bello Cervantes, Naiomi Glasses e Dalí Nolasco Cruz (membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food viaggiamo verso le grandi foreste e cerchiamo capire come salvarle e assicurare la vita sulla Terra.

- 13:00-13:45 - Pop Regen TalkApprovvigionamento etico e prodotti sostenibili nella cosmesi per rigenerare i principi dell'industria.
- 15:45-16:45 - Coltivare l'orto è un atto rivoluzionario. Perché e come le comunità Slow Food trasformano i deserti alimentari in santuari del cibo e insegnano ai singoli come rigenerare la propria terra.
- 19:30-21:00 Cene da Portale a Portale

### ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Piemonte

#### Il Piemonte a Terra Madre #2

##### incontro

La Regione Piemonte intende promuovere nei suoi spazi espositivi un dibattito costruttivo nell'ottica della rigenerazione e della valorizzazione delle eccellenze locali: l'eno-gastronomia, l'outdoor, i parchi e le aree protette. Il programma del 23 settembre

- 10:30-11:30 | Durata un'ora | Agricoltura 4.0 - I Servizi regionali di supporto per l'agricoltura ecosostenibile | Tavola rotonda | Il Settore Fitosanitario e Servizi Tecnico Scientifici della Regione Piemonte, in collaborazione con Fondazione Agrion e 3A s.r.l., ha realizzato il progetto SERIA – “Servizi operativi innovativi per l'applicazione delle tecniche di produzione integrata e biologica” per promuovere e sostenere tecniche di produzione e di gestione delle coltivazioni compatibili con la tutela dell'ecosistema. | Gratuito ad accesso libero | Prenotazioni e info Federico Spanna: federico.spanna@regione.piemonte.it | Con Assessore all'Agricoltura e cibo Regione Piemonte; Paolo Balocco – Direttore regionale Agricoltura e cibo; Federico Spanna - Settore Fitosanitario e Servizi Tecnico Scientifici Regione Piemonte: l'infrastruttura tecnologica ed i sistemi di supporto all'agricoltura; Massimo de Marziis, Laura Alemanno - 3A S.r.l.: le attività di coordinamento tecnico e di divulgazione dei servizi; Lorenzo Berra, Matteo Bontà - Fondazione Agrion
- ore 12:00-13:00 | Durata un'ora | La Valle d'Aosta in mountain bike - esperienze outdoor | Talk e degustazione | L'offerta turistica "bike" in Valle d'Aosta ai piedi dei giganti delle Alpi, in scenari unici attraverso i suoi 5.000 km di itinerari tra sentieri boschivi, mulattiere e strade poderali! Al termine degustazione di prodotti tipici valdostani DOP | Info Deborah Lettry, Patrizia Luboz: 3488606168 | Con Assessore ai beni culturali, turismo, sport e commercio; Ettore Personnetaz, maestro e guida valdostana certificata di mountain bike
- ore 13:00-14:00 | Durata un'ora | Talk e degustazione | Autunno con Gusto: presentazione del calendario fieristico del Cuneese e degustazione prodotti con chef Slow Food | Incontro di presentazione del calendario fieristico del Cuneese rivolto a giornalisti accreditati (su esplicito invito dell'ATL)
- ore 14:00-15:30 | Durata un'ora e mezza | Piani strategici della PAC 2023-2027: obiettivi, linee di intervento, risultati attesi | Come lo sviluppo rurale può cambiare la vita di un'azienda: le storie di due giovani protagonisti | Tavola rotonda, Talk | Info Valentina Archimede – valentina.archimede@regione.piemonte.it | Con Assessore Agricoltura e cibo Regione Piemonte; Direttore Direzione Agricoltura e cibo Paolo Balocco; Anna Maria Valsania, Direzione Agricoltura e cibo; Gianfranco Latino, Direzione Agricoltura e cibo; Claudia Masera, imprenditrice, Cascina Rosoleto (Villastellone – TO);Carlo Zaccaria, imprenditore, Riso Zaccaria (Salussola – BI), presidente Consorzio Riso di Baraggia biellese e vercellese
- ore 15:30-17:00 | durata un'ora e mezza | Sostenibilità nell'allevamento dei bovini di razza Piemontese. Benessere animale nella nuova programmazione PAC | Tavola rotonda, Talk | Gratuito ad accesso libero | Info: Valentina Archimede valentina.archimede@regione.piemonte.it | Con Assessore Agricoltura e cibo Regione Piemonte; Direttore Direzione Agricoltura e cibo Paolo Balocco; Gianfranco Latino, Regione Piemonte Direzione Agricoltura e cibo;Paola Rasetto, Emanuele Parzanese, Regione Piemonte Direzione Agricoltura e cibo; Luca Varetto, agronomo, Coalvi; Alessandro Filippa, imprenditore agricolo
- ore 17:00-18:30 | durata 1,30 | Dalla Birra del Piemonte PAT alle birre agricole e artigianali | Talk e degustazione | Gratuito ad accesso libero | Info Andrea Marelli andrea.marelli@regione.piemonte.it | Con Assessore regionale Agricoltura e cibo; Consorzio origine birra Piemonte; Consigliere regionale; A. Bonadonna e G. Peira, Università degli studi di Torino; Interventi dei rappresentanti di: Associazioni di categoria agricole, Unionbirrai, Assobirra, Progetto birre IGA, Malterie
- ore 19:00-20:00, un'ora | Vermouth e cioccolato | Degustazione | Incontro di presentazione e degustazione di due prodotti di eccellenza del territorio torinese eccezionalmente insieme per sorprenderci – incontro aperto previa registrazione al desk regionale.

### ore 10:30 - Spazio Trentino

La filiera del latte e del formaggio d'alpeggio, le malghe, i Presidi Slow Food caseari del Trentino – Il Trentino a Terra Madre #2

## degustazione – incontro

Le malghe e i pascoli sono elemento fondamentale del paesaggio e della cultura trentina. Nel corso della giornata degustiamo i formaggi Presidio Slow Food del Trentino e ne scopriamo alcuni usi gastronomici. Presentiamo inoltre il libro Cercatori d'erba, emozionante viaggio tra 15 malghe del Trentino. Alle ore 14.00 Marta Villa, antropologa dell'Università di Trento, conduce un World Café sul tema. Gratuito, consigliata la prenotazione. Info e prenotazioni [slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com) - +39 327 712 1209. Per i dettagli della giornata: [www.slowfoodtrentinoalloadige.com](http://www.slowfoodtrentinoalloadige.com)  
Intervengono: Francesco Gubert, agronomo; Gianpaolo Gaiarin, responsabile Presidi Slow Food caseari; Marta Villa, antropologa Università di Trento; Tommaso Martini, portavoce Slow Food Trentino; Luigi Montibeller, fiduciario Slow Food Valsugana; Lagorai Antonio Maini, fiduciario Slow Food Terre del Noce; Massimiliano Poli, produttore di Vino Santo Trentino Presidio Slow Food.

ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Basilicata

Lieviti e fermenti, forze di rigenerazione – La Basilicata a Terra Madre #2

degustazione – incontro

La biodiversità dei lieviti e l'energia attiva dei fermenti: le forze di rigenerazione che la Basilicata porta a Terra Madre 2022 passano attraverso micro mondi straordinari che danno vita a cibi puliti e giusti, ancorati alle radici, creati e trasformati in nuove forme e sapori che raccontano di un territorio che si evolve nel rispetto della terra, della sostenibilità e dell'inclusione sociale. Il programma del 23 settembre – L'olio lucano: le cultivar declinano il gusto:

- ore 10:30 | Dicci che olio usi e ti diremo quanto Slow sei... | Degustazione comparativa con produzioni lucane di qualità presenti nella Guida Slow Food Extravergini. | Gratuito su prenotazione | Con Giovanni Lacertosa, Alsia-Agrobios
- ore 12:30 | 45 min. | Formaggi lucani da fermenti naturali, alla scoperta del gusto | Degustazione guidata di prodotti caseari di eccellenza creati con fermenti naturali, con la partecipazione dei produttori. | Gratuito su prenotazione | Con Roberto Rubino, già Direttore CREA di Potenza e Monterotondo, fondatore e Presidente Anfosc, Associazione nazionale formaggi sotto il cielo, membro del CTS di Slow Food Basilicata; Elena Baldassarre, comitato di Condotta Matera, autrice del libro Mio nonno... faceva le mozzarelle, Edizioni Giannatelli
- ore 13:00 | L'olio lucano e gli oliveti ritrovati: dallo stato dell'arte guardando al futuro | Degustazione di oli e pane di Matera. | Gratuito su prenotazione | Con Francesca Baldereschi, Curatrice della Guida Slow Food agli Extravergini 2022, Slow Food Editore; Francesco Linzalone, agronomo, Comunità degli Oliveti ritrovati del Materano, CER Slow Food Basilicata
- ore 14:00, area Laboratorio | durata 45 min | L'Olio DOP del Vulture | L'olio del Vulture, di altissima qualità, è espressione di cultivar olivicole tipiche della zona alle pendici del vulcano. Presentazione della DOP "Vulture" con degustazione guidata. | Gratuito ad accesso libero | Con rappresentanti del Consorzio di tutela Olio Dop Vulture
- ore 14:00, area sommistrazione | Durata 45 min. | Tortino di baccalà con olive infornate di Ferrandina Presidio Slow Food, su crema di cicoria e patate sotto la cenere | Con Savino Di Noia, Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata
- ore 15:30 | Durata 45 min | Cingoli e gelatine di Aglianico del Vulture Doc | Laboratorio di cucina dedicato alla preparazione e degustazione di un dolce tradizionale e di versatili gelatine dal moderno appeal con il sapore dell'Aglianico del Vulture Doc. | Gratuito su prenotazione | Con Antonella Montanarella, CER Slow Food Basilicata; Federico Valicenti, dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata
- ore 16:30 | durata 45 min | Favole e sapori | La narrazione di fiabe lucane sul tema cibo è occasione per lanciare semi di educazione alimentare sulla conoscenza degli alimenti e la loro importanza nutrizionale, con una buona e sana merenda. | Gratuito ad accesso libero | Con Laura Mongiello, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria, membro del Cts Slow Food Basilicata
- ore 17:30 | durata 45 min. | Vino & Archeologia dagli Enotri a oggi | Oinos, la storia del vino dagli Enotri al medioevo nel Sud Italia con piccola degustazione finale di vini enotri e magnogreci. | Gratuito | Per info Pietro Calandriello, [pierocalandriello@gmail.com](mailto:pierocalandriello@gmail.com), 334 6067970
- ore 17:30 | Durata 45 min | Rigenerazioni: alla Fattoria Burgentina buone pratiche di integrazione sociale e rispetto della Terra Madre | Operatori e ospiti della Fattoria Burgentina raccontano le buone pratiche di agricoltura sociale sostenibile in un progetto che coinvolge persone diversamente abili. Degustazione di una preparazione con le patate di alta montagna a zero consumo idrico prodotte dalla Coop. Agricola della Fattoria. | Gratuito | Con Operatori e ospiti Fattoria Burgentina; Federico Valicenti, dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata; Serenella Gagliardi, CER Slow Food Basilicata

- ore 18:30 | durata 45 min | L'Aglianico del Vulture Doc, calici e parole | Masterclass con degustazione guidata di vini Aglianico del Vulture Doc con la partecipazione degli autori della Guida Slow Wine, accompagnata da reading tematici di pagine di scrittori lucani. | Gratuito su prenotazione | Con Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture
- ore 19:30 | durata 45 min. | Risotto all'Aglianico del Vulture Doc, Basilicata-Piemonte A/R Ep. | Il risotto all'Aglianico del Vulture Doc è l'omaggio ai territori di Piemonte e Basilicata che, nell'incontro degli ingredienti, valorizzano le proprie tipicità, paradigma della ricchezza della contaminazione. | Gratuito su prenotazione | Con Giuseppe Petrucci, Cuoco lucano ad Asti Info e prenotazioni Slow Food Basilicata, slowfoodbasilicata@gmail.com, tel. 377 1516310

#### **ore 10:30 – Cinema Massimo, Via Giuseppe Verdi, 18**

##### **Ciak si cambia: non sprecare, recupera. Tavola rotonda e proiezione privata contro lo spreco alimentare eventi dei partner – proiezione**

Un dibattito sulla sostenibilità alimentare organizzato da Cuki Save the Food, in occasione della proiezione privata del film *Non morirò di fame*.

La Tavola rotonda è moderata dal giornalista gastronomico Luca Iaccarino ed è composta da diverse figure professionali già impegnate attivamente nel settore agroalimentare: Maria Chiara Gadda, prima firmataria della legge 166/2016 contro lo spreco alimentare; Giuliana Malaguti, Responsabile Comunicazione Banco Alimentare ONLUS; Umberto Spinazzola, Regista "Non morirò di fame"; Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia; Carlo Bertolino, Responsabile Marketing e CSR Cuki Cofresco

A seguire, la proiezione privata del film *Non morirò di fame*, storia di riscatto diretta da Umberto Spinazzola, con protagonista Michele Di Mauro. L'evento rientra nelle attività di Cuki Save the Food, l'impegno di Cuki nella quotidiana lotta allo spreco alimentare. In oltre 10 anni di collaborazione con Banco Alimentare, Cuki Save The Food ha salvato e redistribuito agli enti caritativi oltre 21 milioni di porzioni di cibo. Posti esauriti.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

##### **Il food packaging in carta: quali prospettive per la GDO?**

###### **incontro**

Presentiamo i primi risultati di una ricerca sul food packaging condotta da Unisg in collaborazione con Comieco. Di che materiali sono fatte le confezioni del cibo che acquistiamo al supermercato? Quali sono le categorie di prodotto per le quali stiamo assistendo a un passaggio da fonti fossili a fonti rinnovabili? Un dialogo tra gli attori della filiera del food packaging per comprendere come lavorare sulla sostenibilità di ciò che sta intorno al cibo, a partire da alcuni aspetti – come la shelf life – che potrebbero essere riconsiderati alla luce dei nuovi materiali che si stanno affacciando sul mercato.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

##### **Il mondo della fermentazione**

###### **food talk**

Oggi il nostro microbiota è messo a dura prova da inquinamento, additivi alimentari, conservanti, stress, abuso di farmaci, alimentazione non equilibrata e priva di vita, cibo di bassa qualità... La fermentazione casalinga oltre a rigenerarlo, permette di trovare una nuova relazione con il mondo che ci circonda, approfittando della biodiversità del nostro ambiente per arricchire noi stessi di biodiversità. Il cibo non è "benzina", è il modo che abbiamo di relazionarci con il mondo. Interviene: Carlo Nesler, uno dei massimi esperti italiani di fermentazioni alimentari alternative. È attivo sia come formatore e consulente di chef sia come divulgatore della fermentazione casalinga. Per Slow Food Editore ha tradotto l'opera di Sandor Katz, *Wild Fermentation*, di Sandor Katz. La sua azienda produce cibi fermentati, non pastorizzati, tradizionali e innovativi.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

##### **Dal melón de Torres alla salsa xató: sui banchi di scuola di Aragona e Cataluña**

###### **attività di educazione - regeneration**

Destinazione? Spagna! Scopriamo l'origine dei prodotti del territorio. Semina varietà locali come il cavolo catalano, conosciuto come col paperina (Arca del Gusto). E impariamo a degustare, con prodotti come il melón de Torres de Berrellén aragonese (Arca del Gusto) e lo xató, una salsa tipica catalana a base di mandorle, nocciole, pangrattato, aceto, aglio, olio d'oliva, sale e pepe nyora, servito sulla escarola perruqueta (Arca del Gusto).

Intervengono: Jesús María Sahún Lahoz (Chuma), lavora nel settore dell'efficienza energetica; Anna Raventós Espacs,



psicologa, socia del convivium SF del Garraf (Cataluña), musicoterapeuta e educatrice presso la Generalitat de Catalunya.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

##### **Nei campi del Nord**

##### **food talk**

Nordici entrambi, per stile e per natura, Bosse e Wendy ci accompagnano lungo un percorso fra i campi e le culture alimentari del Nord Europa, riflettendo sul passato e guardando al futuro con nuovi occhi. L'obiettivo? Promuovere un cibo di qualità, che sia in grado di raccontare questo spirito nordico, e incentivare un turismo sostenibile e rispettoso del pianeta e delle sue risorse. La stessa cosa che fanno nel libro *Meadows: The Swedish farmer and the Scottish Cook*, esplorando la cultura alimentare nordica in oltre 100 ricette.

Intervengono: Bosse Dahlgren, contadino e allevatore di cavalli svedese, da sempre si batte per la biodiversità; Wendy Barrie cuoca scozzese e autrice della *Scottish Food Guide*

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:00 – Museo A come Ambiente, Corso Umbria, 90**

##### **All we need is... Slow Farming**

##### **conferenza**

Se vogliamo produrre cibo senza esaurire le risorse della terra e generare inaccettabili sofferenze, dobbiamo prima di tutto invertire il legame devastante fra monoculture, sfruttamento del suolo e allevamento intensivo. Slow Food ha avviato da tempo una riflessione sul rapporto fra esseri umani, animali e terra, fra mondo selvatico e mondo domestico, fra cibo e salute (nostra, degli animali, del pianeta), coinvolgendo allevatori, pastori, casari, norcini, veterinari, istituzioni, tecnici, cuochi, cittadini. La campagna Slow Farming sostiene chi alleva gli animali con rispetto, si prende cura del suolo, della biodiversità dei pascoli, del paesaggio. Durante l'incontro sarà presentato il documento di posizione di Slow Food sull'allevamento.

Intervengono: Paolo Carnemolla, segretario generale di Federbio; Jacopo Goracci, zootecnico e referente Slow Food del Presidio della razza maremmana; Nitya Ghotge, veterinaria, direttrice dell'associazione Anthra, che si occupa di allevamento e pastoralismo in India; Sergio Capaldo, veterinario, presidente della Società Consortile Ecosi; Andrea Gavinelli, Direzione generale e sicurezza della Commissione europea; Larissa Mies Bombardi, docente ora in esilio in Belgio a causa delle crescenti minacce dovute alla pubblicazione, nel 2017, dell'Atlas Geografia del Uso de Plaguicidas en Brasil y Conexiones con la Unión Europea. Modera: Raffaella Ponzio, responsabile progetti biodiversità Slow Food Italia

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Stand Iren**

##### **Sani Portatori di Gusto**

##### **eventi dei partner**

Nulla si spreca tutto si rigenera: Iren in collaborazione con Remida promuove la cultura della sostenibilità a tavola presentando una collezione di contenitori per il cibo, realizzati con materiale di scarto tessile, riutilizzabili e chic. I sani portatori di gusto sono contenitori per avanzi di cucine speciali, che conservano non solo il cibo ma anche le storie, l'amore e la sapienza di chi lo ha preparato.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

##### **La Fassona di razza piemontese incontra la Rossa Reggiana**

##### **degustazione - eventi dei partner**

Momento di racconto e degustazione dedicato a due eccellenze gastronomiche. Il Parmigiano Reggiano di vacca rossa reggiana e la carne della fassona di razza piemontese. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Friuli Venezia Giulia, Corso Mortara**

##### **Il Friuli Venezia Giulia a Terra Madre #2**

##### **degustazione – presentazione**

Terra di confini, il Friuli Venezia Giulia, è contraddistinta da un forte respiro mitteleuropeo. Una frontiera contesa da sempre, intrisa di contaminazioni di diverse culture vicine e di passaggio. Diversi appuntamenti al giorno per scoprire e

degustare i prodotti della collettiva "Io Sono Friuli Venezia Giulia" e i prodotti dei Presidi, a cui potranno accedere gratuitamente 16 persone per volta su prenotazione. Il programma di venerdì 23 settembre

- ore 11.00, durata: 1 ora | Presentazione con degustazione guidata | presentazione del Nuovo Presidio Slow Food del Miele di marasca del Carso. Degustazione guidata dai produttori del Presidio del miele di marasca del Carso, varietà che cresce spontaneamente sui substrati carbonatici del Carso triestino e goriziano | Evento gratuito con prenotazione online
- ore 12:30, durata: 30 minuti | Pasticceria Mosaico presenta il Dolce dell'Antica Roma 2.0: "DolceAqvileia", una torta che trasmette i sapori tipici del Friuli Venezia Giulia, creando con un ponte immaginario il passato con il presente. | Gratuito con prenotazione online
- ore 14:00, durata, 1 ora | Presentazione del nuovo Presidio Slow Food Slow Food Pestith, con degustazione guidata. Viaggio alla scoperta del nuovo Presidio Slow Food di Pordenone: il Pestith, ottenuto dalla macerazione della rapa dal colletto viola | Gratuito con prenotazione online

Info e prenotazioni: Laura Antoniacomi, [laura.antoniacomi@promoturismo.fvg.it](mailto:laura.antoniacomi@promoturismo.fvg.it), 366 6599813

### **ore 11:30 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

#### **A fianco dei pastori indigeni Karamajong**

##### **food talk**

Umar Bashir Ochen è un giovane indigeno ugandese dei Karamajong. La comunità dei pastori indigeni Karamajong, a cui appartiene, si trova ad affrontare quotidianamente sfide come la fame e altri problemi dovuti al cambiamento climatico. E Bashir lotta con loro. Ha iniziato a introdurre le buone pratiche dell'agroecologia sul suo territorio e, grazie alla costanza e ad alcuni fondi di progetto, è riuscito a rafforzare la partecipazione dei giovani indigeni in una forte rete di collaborazione. Insieme a loro sta difendendo il patrimonio alimentare locale e sta cercando di aumentare la consapevolezza del valore e dei benefici del cibo indigeno e di rendere consapevoli le persone sull'importanza della salvaguardia della biodiversità sul territorio. Ha dunque organizzato un mercato contadino, che ha permesso agli agricoltori di vendere i loro prodotti indigeni e di scambiarsi informazioni tecniche e agronomiche.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Slow Food, Corso Mortara**

#### **La rivoluzione agricola araba**

##### **presentazione**

Tra Settecento e Millecento gli Arabi si sono espansi e hanno conquistato enormi porzioni di Mediterraneo, Africa, Medio Oriente, India e oltre. Al di là delle loro imprese belliche, si sono resi protagonisti di un cambiamento epocale nelle abitudini agricole e alimentari.

Interviene: Piero Bevilacqua, storico, saggista, autore dell'introduzione di *La rivoluzione agricola araba*.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti.

### **ore 11:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

#### **Tavolo nazionale sicurezza alimentare**

##### **Forum**

Il Tavolo Nazionale sui sistemi alimentari svolge un ruolo di supporto al Governo per portare nei consessi internazionali, a partire da quelli Nazioni Unite e G20, le posizioni, gli interessi e le capacità d'azione della filiera alimentare italiana. Il tavolo presieduto dall'Inviato speciale per la sicurezza alimentare del Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, è per la prima volta aperto al pubblico, e vede, tra gli altri, la partecipazione della presidente Slow Food Italia Barbara Nappini, del presidente Slow Food Internazionale Edward Mukiibi, e del vicedirettore generale Fao Maurizio Martina.

L'evento sarà registrato. In quanto seduta pubblica, il pubblico può assistere ma non intervenire.

### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Puglia**

#### **La Puglia a Terra Madre #2**

##### **cena – degustazione**

La Puglia con la sua diversità culturale, sociale e ambientale rappresenta, da sempre, un laboratorio privilegiato del cambiamento, un'officina permanente di buone pratiche e progetti sostenibili. Il programma del 23 settembre:

- 11:30-13:00 – Lu quataru di Porto Cesareo, laboratorio del progetto Fishing Labs. La quataru è una pentola in rame che dà il nome a questo piatto tipicamente salentino, tradizione di Porto Cesareo, che nasce come piatto povero ma diventa ricco, zuppa di pesce nota come “quataru ti lu pescatore” o anche come “uatàra alla cisàrola”.
- 16:30-18:30 – Torre Guaceto e il pesce povero ma buono, laboratorio del progetto Fishing Labs. A maggio 2017, Slow Food ha assegnato al modello di pesca sostenibile dell’Area Marina Protetta di Torre Guaceto lo status di Presidio. Un presidio speciale che, a differenza degli altri, punta a tutelare una pratica, non un prodotto. Venite a conoscere il pesce “per niente povero” di Torre Guaceto, un viaggio gastronomico tra sapori autentici e identitari.
- 19:00-22:00 – La regina nera di Taranto è diventata Presidio Slow Food. Il presidio riunisce 21 mitilicoltori impegnati nel rispetto di un disciplinare di produzione rigoroso che prefigura un sistema di acquacoltura sostenibile. Partecipano alla cena di gemellaggio con il Presidio delle cozze “regina nera di Taranto” Saadia Dibe e Yaman Agaliou del futuro Presidio delle cozze affumicate tigrì.

Informazioni su costi e modalità di prenotazione presso lo stand.

### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Abruzzo – Slow Food Abruzzo e Molise**

#### **L’Abruzzo a Terra Madre #2**

#### **degustazione – incontro**

Un programma ricco di eventi, con degustazioni guidate delle produzioni locali di oli, vini, formaggi e legumi di elevata qualità, ma anche con incontri-dibattito e tavole rotonde su temi inerenti l’educazione; il rapporto tra rigenerazione delle aree interne, turismo e prodotti di qualità; il progetto dei Presidi nei suoi risultati e nelle nuove prospettive; la rigenerazione del patrimonio immateriale della transumanza. Il programma di venerdì 23

- ore 11:30-12:30. Presentazione del Master "Guide del Gusto Lento" (GU.GU.LE) Verso nuovi modelli educativi per la valorizzazione del territorio: Slow Food Abruzzo-Molise presenta il nuovo master realizzato in collaborazione con l’Università degli Studi di Teramo. Intervengono: Rita Salvatore, portavoce Slow Food Abruzzo e Molise Carlo Ricci, direttore GAL Majella Verde Federico Varazi, vicepresidente Slow Food Italia Stefania Durante, ufficio educazione Slow Food Italia
- ore 12:30-13:30. Cucina dei Monti d’Abruzzo. Uno show cooking per apprezzare ingredienti e tradizioni della cucina delle aree montane abruzzesi.
- ore 14:00-15:00. Alla scoperta dei salumi contadini con il Cerasuolo d’Abruzzo. Una tradizione contadina antica nella produzione di salumi di altissima qualità incontra la prima DOC italiana dedicata esclusivamente a un vino rosato.
- ore 15:30-16:30. Abruzzo-Evo. Itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di oli extravergine di Oliva pregiati, monovarietalità e blend.
- ore 17:00-18:00. Si fa presto a dire Pecorino. I formaggi tipici di latte di pecora d’Abruzzo accompagnati da un vino bianco di carattere: il Pecorino. Incontro. ore 18:30-20:00. Presidi Slow Food abruzzesi: risultati e prospettive future L’Abruzzo è una delle regioni italiane con più Presidi Slow Food. In questo incontro si vuole fare un bilancio del progetto e delinearne i nuovi orizzonti. Al termine, degustazione a base di Presidi Slow Food regionali. | Intervengono: Giorgio Davini, referente Presidi Slow Food Abruzzo-Molise Silvia De Paulis, Slow Food L’Aquila Patrizia Corradetti, cuoca dell’Alleanza presso il ristorante Zenobi di Colonnella (Te)
- ore 20:30-21:30. Dolce Abruzzo: La “Criccanta” della Vallelonga e il torrione tenero al cioccolato aquilano incontrano la genziana del Gran Sasso. Due dolci tradizionali dell’Aquilano sposano il noto amaro abruzzese a base di radici di genziana.

Tutti gli appuntamenti sono degustazioni gratuite a fruizione libera organizzate da GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise. Referenti: Carlo Ricci, ca.ricci@tin.it, 335819551, Laura La Spada, lauralaspada1@gmail.com, 380 1834628

### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Lazio**

#### **Il Lazio a Terra Madre #2**

#### **degustazione – incontro**

Tutti a bordo dell’Arca del Gusto, alla scoperta dei sapori del Lazio. Un carico di prodotti e produttori che ogni giorno si impegnano a tutela della biodiversità e al rispetto dell’ambiente naturale. La squadra di Slow Food Lazio è composta da Cuochi dell’Alleanza, relatori che si alternano su temi specifici, assistenti ai laboratori e degustazioni, un coordinatore generale. Il programma di venerdì 23

- ore 11:30 | Dai verdi pascoli del Lazio due prodotti unici: il caciofiore della campagna Romana e la marzolina che per l'occasione incontrano l'uva pizzutello di Tivoli. Tre Presidi Slow Food si presentano.
- ore 12:30 | I cereali: pasta e birra un unico comun denominatore. Le produzioni artigianali dai grani prodotti localmente e le trasformazioni accurate in prodotti gastronomici e bevande alla moda. Con la cuoca dell'alleanza Slow Food Eliana Vignetti Catalani
- ore 14:30 | Il marituzzo: simbolo goloso della città eterna. Dolce o salato comunque al centro della nuova gastronomia regionale.
- ore 16:00 | I segreti dell'Oro verde del Lazio – Degustazione guidata degli oli presenti al salone alla scoperta delle cultivar più rappresentative
- ore 18:00 | Il caffè l'arte della torrefazione nel Lazio tra tradizione e stili moderni. Dalla prima colazione al dessert senza dimenticare un fine pasto dal sapore irrinunciabile.

## **ore 11:30 - Spazio Emilia Romagna**

### **L'Emilia Romagna a Terra Madre #2 degustazione – incontro**

Un ricco calendario di incontri, presentazioni e approfondimenti tematici, insieme a degustazioni dei migliori prodotti di qualità, dei Presidi Slow Food e dei prodotti DOP e IGP regionali. Tutto il buono dell'Emilia Romagna, tra sapori ed eccellenze gastronomiche della tradizione. Il programma del 23 settembre

- Ore 11:30 e 13:00 – Il Prosciutto di Modena DOP, il gusto del tempo | Incontro e degustazione | Assieme ad Anna Anceschi, Direttrice del Consorzio del Prosciutto di Modena DOP, scopriamo le caratteristiche di uno dei crudi più apprezzati al mondo. | Con Anna Anceschi, Direttrice Consorzio di Tutela Prosciutto di Modena DOP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio, valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it
- Ore 12:15 – Aspettando il Festival del Recupero di Pianetto 2022 | Presentazione con degustazione | Presentazione della Festa della rete di Tempi di Recupero che si tiene l'8 e il 9 ottobre a Pianetto di Galeata (FC). | Con Carlo Catani - presidente Tempi di Recupero; Elisa Deo - Sindaco di Galeata; Tonino Bernabè - Presidente Romagna Acque - Società delle Fonti; Roberto Casamenti - consiglio direttivo Tempi di Recupero; Francesca Greco - Esperta di politiche idriche internazionali; Juri Chiotti – chef; Oskar Messner – chef. | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Lia Cortesi (Sfer), presideialleanzasfer@gmail.com
- Ore 13:45 – Affresco del Clima: un gioco per comprendere il cambiamento climatico | Laboratorio interattivo; animazione | Gioco d'animazione partecipativo e creativo per diffondere informazioni scientifiche tratte dai rapporti dell'Intergovernmental Panel on Climate Change (il principale organismo internazionale per la valutazione dei cambiamenti climatici). I partecipanti possono acquisire maggiori conoscenze sul clima e sui legami di causa-effetto tra i diversi fattori responsabili del cambiamento climatico. | Con Margherita Alessandrini e Romain Gorges, formatori ufficiali dell'Affresco del Clima) e Raffaella Donati, Responsabile Comunità Slow Food Alimentare. | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Raffaella Donati, raffaella@gmail.com
- Ore 14:30 e 15:30 – Scopriamo il Re dei salumi, il Culatello di Zibello DOP | Incontro e degustazione | Un prodotto di eccellenza che nasce tra le nebbie della Bassa Parmense: impariamo a riconoscere e apprezzare il Culatello di Zibello DOP, il Re dei salumi, insieme a un rappresentante del Consorzio di Tutela. | Con Rappresentante del Consorzio di Tutela Culatello di Zibello DOP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it
- Ore 16:30 – Tree RegenerAction: la montagna che rigenera | Incontro | Dialogo a più voci sull'imprescindibile rapporto tra montagna e pianura, a cura di Oltretterra - nuova economia per la montagna. | Con Gabriele Locatelli – Oltretterra; Luca Santini - Presidente del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna; Tonino Bernabè Presidente di Romagna Acque - Società delle Fonti; Renzo Motta - Fondazione Albertalia; Marco Bussone - Presidente UNCEM; Raoul Romano – CREA | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Lia Cortesi (Sfer), presideialleanzasfer@gmail.com
- Ore 18:00 – La rete dei Castanicoltori e la Comunità dell'Alta Valle del Reno: racconti dalla montagna | Incontro e degustazione | Presentazione della rete e della comunità, nascita e obiettivi raccontata dai protagonisti | Con Domenico Medici Presidente della Comunità dei Castanicoltori dell'Alta Valle del Reno accompagnato da altri suoi componenti e Mattia Maruca - rete dei Castanicoltori. | Gratuito ad accesso libero | Lia Cortesi (Sfer), presideialleanzasfer@gmail.com
- Ore 19:00 – Aperitivo dell'Appennino tosco-romagnolo: Ravaggiolo e Tortello alla lastra | Incontro e degustazione | Tortello alla lastra e Ravaggiolo dell'Appennino tosco-romagnolo (presidio Slow Food): due prodotti straordinari e unici che rappresentano la cultura gastronomica della nostra montagna, accompagnati

dal Pian Romagna doc - Sangiovese superiore - Pian di Stantino. | Con Antonella Altini - fiduciaria condotta Slow Food Forlì e Proloco di Santa Sofia | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Antonella Altini, slowfoodforli@gmail.com

**ore 12:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**  
**Learn4Earth: formare i futuri consumatori per salvare il pianeta**  
**incontro**

Nel mondo di oggi, i bambini, ovvero i futuri consumatori sono sempre più disconnessi dalla comprensione di come e dove il loro cibo viene prodotto, trasformato e preparato. Eppure le loro scelte potrebbero creare e modellare un futuro sostenibile. Nell'ottica della formazione dei futuri consumatori, Learn4Earth, progetto europeo di cui Unisg fa parte, sta sviluppando metodologie, approcci e attività pratiche innovative per fornire agli insegnanti e ai giovani studenti competenze chiave negli ambiti tematici: clima, ambiente e cibo.  
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

**ore 12:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**  
**Il triplo fardello della malnutrizione**  
**forum**

Secondo l'Onu e l'Organizzazione mondiale della sanità, la malnutrizione ha tre facce: sotto-alimentazione, carenza di micronutrienti e sovra-alimentazione. Questi problemi si manifestano, nel nord come nel sud del mondo, in presenza di povertà economica ed educativa. Accade in Africa, dove dadi, formaggini e latte in polvere hanno soppiantato in molti paesi i loro sostituti naturali, così come nelle zone socialmente vulnerabili delle città del mondo occidentale, dove l'accesso al cibo fresco, sano e locale è spesso un'utopia. Parliamo del problema, così come delle iniziative messe in atto per diffondere una maggiore consapevolezza.

Intervengono: Antonella Cordone, specialista tecnico senior in nutrizione presso il Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo (Ifad) Corinna Hawkes è professoressa e direttrice del Centro per le politiche alimentari della City University di Londra; Mohamed Abdikadir Somo, attivista alimentare ed esperto di agricoltura, coordinatore di Slow Food in Somalia. Modera: Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di nutrizione clinica, Asl Città di Torino e referente scientifico per il tema cibo e salute di Slow Food.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 12:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**  
**Nessuno escluso! Perché diciamo no agli Ogm**  
**forum**

Slow Food continua a esercitare la sua pressione contro gli organismi geneticamente modificati (Ogm) e il modello che rappresentano, basato su un sistema agricolo monocolturale e sulla concentrazione del potere nelle mani di poche multinazionali. In questo appuntamento, Slow Food spiega e approfondisce le ragioni per cui si oppone al modello degli organismi geneticamente modificati, intervenendo anche sulla questione della deregolamentazione europea dei cosiddetti nuovi Ogm, in Italia conosciuti come Tecniche di evoluzione assistita (Tea).

Intervengono: Elisa D'Aloisio, contadina, ricercatrice, attivista; Andrea Bertoldi, vicepresidente Federbio; Monica Vazquez, attivista per la sovranità alimentare; Edie Mukiibi, presidente Slow Food; Shane Holland, presidente esecutivo di Slow Food nel Regno Unito. Modera: Francesco Sottile, agronomo dell'Università di Palermo e membro del Board of Directors di Slow Food Internazionale.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 12:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**  
**Moltiplicazione di piantine ancestrali in spazi ridotti**  
**attività di educazione - regeneration**

Antonio Augusto Santos nutre un amore speciale per le piante. In questo incontro ci mostra come l'autoproduzione possa avvenire anche in piccoli spazi. Nessuno spazio è troppo piccolo! Insieme vediamo come moltiplicare i nostri semi e scopriamo perché si tratta di una pratica importante. Ma soprattutto impariamo come l'amore faccia davvero la differenza e possa essere uno strumento per rigenerare il nostro sistema alimentare.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 12:00 – Parco Dora – Sala Vino**  
**Asolo Prosecco & Friends, i sapori dei Colli Asolani e del Montello**  
**degustazione - laboratorio del gusto**

I colli Asolani non sono solo Asolo Prosecco. Per capire un luogo è necessario passare per ciò che la cultura di quel luogo è in grado di donarci. Abbiamo ricercato i prodotti che siano in grado di restituirci una storia che ormai non viene più raccontata se non attraverso il lavoro di alcuni produttori resistenti. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

##### **I giovani e il cibo: creatività, determinazione, resilienza**

###### **forum**

Una mediatrice gastronomica di Torino, una donna colombiana e un ragazzo Endorois (minoranza indigena) del Kenya? Cosa avranno in comune questi tre giovani? In questo dibattito ci conducono in un viaggio tra progetti, resilienza, coinvolgimento collettivo e sovranità alimentare. Vieni anche tu e potrai porre loro delle domande su come ci si rialza in piedi dopo un uragano, su come si possano sviluppare progetti in una delle zone più aride del Kenya o su come si può lavorare in modo creativo in una una delle zone più difficili della città, per creare un quartiere più sicuro e vivibile.

Intervengono: Geovanni Erik Najera Guzmán, portavoce della Comunità del Semillero Agroecológico Slow Food; Carson Kiburo Kibett, co-presidente del Consiglio della rete delle PI di Slow Food per l'Africa; Camila Mucchi Alonso, progetto Aurora Food. Modera: Diana Marcela Ampudia Sjogreen, portavoce Comunità Slow Food Fi wi Old Providence & Keltina Good Food.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Honey Bar**

##### **Una passeggiata fra i pascoli**

###### **forum**

Siete pronti a una passeggiata tra i pascoli? Partiamo, e scopriamo le erbe e fiori delle radure di montagna e quali essenze e nettari se ne ricavano. In collaborazione con Ricola.

L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi all'Honey Bar 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

##### **Generazione terra: valore, cibo e ambiente. Il ruolo dei giovani nella filiera agroalimentare italiana**

###### **incontro**

Il rapporto dei giovani con l'agricoltura e il loro importante ruolo per preservare il tessuto socio-economico e l'ambiente dei territori, per aumentare l'attrattività di borghi e aree rurali e per propagare l'innovazione. L'evento è un momento di approfondimento delle tendenze recenti dell'agricoltura a conduzione giovanile in Italia attraverso gli highlight del Rapporto Ismea-RRN Giovani agroalimentare e territorio, ma è anche l'occasione per un confronto sulle opportunità che l'Ismea mette a disposizione delle nuove generazioni per facilitare l'accesso terra, compreso il nuovo strumento fondiario Generazione Terra che sarà presto reso disponibile dall'Istituto.

Intervengono: Fabio Del Bravo, responsabile Direzione servizi per lo sviluppo rurale di Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare; Roberto Gismondi, responsabile servizio statistiche e indicatori sull'agricoltura di Istat - Istituto nazionale di statistica; Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia; Claudio Amerio, Maramao bio - società cooperativa agricola sociale onlus; Linda Orlandini, socia Consorzio Castanicoltori Alta Valle del Reno (BO). Luca Bianchi, vicepresidente Ismea.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Spazio Lombardia**

##### **La Lombardia a Terra Madre #2**

###### **degustazione – incontro**

Regione Lombardia, in collaborazione con Slow Food Lombardia, propone un ricco calendario di degustazioni che raccontano la cultura agroalimentare che si intercetta sul Cammino Bergamo Brescia. Il programma del 23 settembre

- ore 12:00 | La Cheese Valley: nuovi modelli di turismo sostenibile | Turismo sostenibile e slow experiences lungo il Cammino Bergamo-Brescia con degustazione di alcuni "principi delle orobie": strachitunt, formai de mut e branzi col pane di filiera Aspan-F.lli Gilardi | Con Giorgio Lazzari, giornalista Eco di Bergamo, Alvaro Ravasio- presidente Consorzio strachitunt ed Enrico Radicchi Slow Food Lombardia

- ore 15:45 | La Cipolla di Breme, Presidio Slow Food | Degustazione di una preparazione che esalta la “dolcissima” cipolla rossa di Breme | Con Marco Aceti, produttore; Franco Berzero- referente Presidio in collaborazione con Slow Food Vigevano e Lomellina
- ore 16:15 | Dall’Alpeggio alla Tavola: dall’agri allo stracchino all’antica e al Silter di malga | Presentazione e degustazione di 3 Presidi che valorizzano la lavorazione del latte crudo e l’allevamento al pascolo delle vacche. Il pane di filiera progetto ASPAN | Con i produttori Marco Fustinoni e Andrea Bezzi ed Enrico Radicchi di Slow Food Lombardia I laboratori sono gratuiti ma è richiesta la prenotazione.

Info e prenotazioni a [segreteria@slowfoodlombardia.it](mailto:segreteria@slowfoodlombardia.it)

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Slow Food Ragusa**

##### **Forti nella tradizione verso la rigenerazione – Ragusa a Terra Madre #2 degustazione – incontro**

Un programma ricco di Laboratori del Gusto, degustazioni e racconti intorno alle eccellenze del territorio ibleo. Alla scoperta di Ragusa, tra prodotti della tradizione, ulivi secolari e Presidi Slow Food. Il Programma dal 23 settembre:

- Ore 12:00 – Il territorio ibleo: un viaggio nella Sicilia sud-orientale. Azioni per la tutela del cibo e dell’ambiente | Rigenerazione della biodiversità, agricoltura sostenibile e ambienti naturali per sistemi alimentari futuri | Gratuito ad accesso libero.
- Ore 13:00 – La qualità del cibo degli Iblei. Laboratorio del gusto guidato dai Consorzi Iblei con degustazione di vino Cerasuolo di Vittoria DCOG, olio EVO dei Monti Iblei DOP e formaggio ragusano DOP | Gratuito max 15 partecipanti.
- Ore 16:00 – Degustazione pane di Modica con olio EVO dei Monti Iblei DOP con assaggi di formaggio ragusano DOP. In accompagnamento i vini Vittoria DOC | Gratuito ad accesso libero.
- Ore 17:00 – I sapori iblei della terra e della laboriosità. Laboratorio del gusto con i Presidi Slow Food della cipolla di Giarratana, della fava cottoia di Modica, del sesamo di Ispica e della Comunità del Pane di Modica | Gratuito max 15 partecipanti.
- Ore 19:00 – La qualità del cibo degli Iblei. Laboratorio del gusto con Massimo Borrelli, Responsabile rapporti Istituzionali Slow Food Italia. In degustazione il vino Cerasuolo di Vittoria DCOG, l’olio EVO dei Monti Iblei DOP, il formaggio ragusano DOP | Gratuito max 15 partecipanti.

#### **ore 12:00 – Eataly – Sala Punt e Mes, Via Nizza 230 - Torino (TO)**

##### **I balsamici: rigenerazione a flusso continuo**

##### **degustazione - laboratorio del gusto**

Il mondo dei balsamici costituisce un perfetto esempio di rigenerazione. Nei balsamici, la rigenerazione è un processo che avviene ogni anno nelle batterie, in quanto per il processo produttivo a “flusso continuo” viene prelevata solo una piccola parte del prodotto contenuto nella botticella più piccola, e la giacenza del barile più grande viene rigenerata con il nuovo mosto cotto.

Nei giorni dell’evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 12:30 – Parco Dora – RegenerActions**

##### **Dagli Appennini alle Ande, tutto quello che si può fare con le castagne**

##### **degustazione – regeneration**

Pane, pasta, dolci: insieme alla rete Slow Food dei castanicoltori scopriamo tutte le ricette a base di farina di castagne, inseguendo saperi e manualità antichi, legati alla cultura delle Alpi e degli Appennini. Dalla comunità peruviana di Tambopata arriva invece la castaña amazzonica, ingrediente della salsa aji de castañas e di un gustoso latte di castaña. Intervengono: Francesca Litta, chef, vicepresidente Gruppo di Azione Locale Terre di PRE.GIO; fiduciaria Condotta Territori del Cesanese; Wilma Ninon Diaz, farte della comunità SLOW Food Tambopata, nell’Amazzonia peruviana. Wilma pratica l’agricoltura biologica e agroforestale e ha 25 anni di esperienza nell’Amazzonia peruviana. Maria Jesus Gosalvez, fa parte della comunità Slow Food Tambopata, nell’ Amazzonia peruviana L’evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell’inizio.

#### **ore 12:30 – Parco Dora –Nutrire la città - Spazio incontri**

##### **La rivoluzione alimentare si fa con gusto: verso la Planetary Health Diet degustazione – incontro**

Questo evento, ospitato da EAT, invita due chef di due città diverse a mostrare come le raccomandazioni della Dieta della Salute Planetaria possono apparire nel piatto, sia in un piatto tradizionale locale, sia in nuovi modi di cucinare. Partecipate alla discussione (e agli assaggi) con gli chef e scoprite gli ingredienti, le tecniche e l'importanza del gusto nella transizione verso diete più sane e sostenibili, e come la Dieta della Salute Planetaria possa far parte della nostra rivoluzione alimentare globale e gustosa.

Iscrizione consigliata sul sito di Terra Madre. L'evento fa parte del progetto Food trails.

#### **ore 12:30 – Parco Dora – Stand CIA**

##### **CIA a Terra Madre #2**

Il programma del 23 settembre:

- Ore 12:30 – Terroir Pairing, la Birra Artigianale Italiana incontra la Biodiversità: il Riso del Piemonte | Degustazione | A cura di Unionbirrai | Gratuito.
- Ore 14:30 – Terroir Pairing, la Birra Artigianale Italiana incontra la Biodiversità: birre e frutta | Degustazione | A cura di Unionbirrai | Gratuito.

#### **ore 13:30 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

##### **Facciamo il pane con la pasta madre e i grani antichi workshop**

La pasta madre o lievito naturale è un impasto di farina e di acqua lasciata maturare per un tempo più o meno lungo. Durante questo periodo, i lieviti e i batteri lattici e acetici presenti nell'aria e nella farina danno vita al processo di fermentazione. Un laboratorio di panificazione naturale con Annalisa De Luca, esperta della materia e autrice di Terra Nuova e Nicholas Bawtree, direttore responsabile di Terra Nuova.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 13:30 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

##### **I formaggi del deserto degustazione**

Anat e Daniel Kornmehl, giovane coppia di agronomi, nel 1997 decidono di stabilirsi nel deserto del Negev, in Israele, e avviare una fattoria con allevamento di capre, caseificio e annesso piccolo ristorante. Diventano produttori di formaggi del deserto. Quattro figli e oltre due decenni dopo, la Kornmehl Farm con i suoi formaggi del deserto del Negev è la punta di diamante della produzione casearia caprina di tutta Israele. I loro formaggi sono frutto dei saperi acquisiti da esperienze in Francia, Italia e Israele (Daniel è allievo del compianto maître fromager Shai Seltzer). Introduce alla degustazione di queste eccellenze casearie il figlio maggiore Yotam, attuale studente a Pollenzo. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

#### **ore 13:45 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

##### **Dare forma alla cultura alimentare nelle città in crescita food talk**

Chi di noi è appassionato di come affrontare le disuguaglianze alimentari ha l'opportunità unica di lavorare con le autorità cittadine per plasmare il futuro dei nostri sistemi alimentari urbani. Con il rapido sviluppo delle nostre città, i progetti e le attività che ci entusiasmano possono inavvertitamente portare alla gentrificazione e alla ghettizzazione del cibo. Come possiamo garantire che le politiche e le pratiche alimentari siano significative per tutti, non solo per gli amanti dell'avocado e dell'hummus? La nutrizionista della sanità pubblica, Shaleen Meelu, condivide l'esperienza della città di Birmingham e delle città indiane e africane con cui lavora.

Introduce: Andrea Patrucco, Città di Milano. Interviene: Shaleen Meelu, Birmingham City Council.

Per partecipare è consigliata l'iscrizione sul sito di Terra Madre.

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

##### **Ricchezza, cibo e salute: tutto il bello dei semi attività di educazione – regeneraction**

Indigeno, attivista e contadino: Clayton Brascoupé ci insegna il valore dei semi per la sicurezza alimentare e la nostra salute. Mostra inoltre l'importanza dell'orto di casa per preservare i semi locali. Interviene: Clayton Brascoupé, indigeno Mohawk/Anishnabeg, direttore del Traditional Native American Farmers Association, associazione no profit di nativi che coinvolge contadini, orticoltori, educatori e professionisti della salute.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti.



**ore 14:00 – Parco Dora Cibo e salute – Reale Mutua**

**La salute pubblica e come migliorarla**

**forum**

La trasformazione del sistema alimentare è solo responsabilità dei consumatori? È dimostrato che, in realtà, l'ambiente alimentare in cui prendiamo le decisioni su cosa acquistare e mangiare influenza le nostre scelte alimentari e, in ultima analisi, le nostre diete. Pertanto, le politiche alimentari e sanitarie devono essere mobilitate per creare ambienti alimentari migliori. Questo panel ruota attorno al tema degli ambienti alimentari, ma tocca anche questioni correlate come gli appalti pubblici e il cibo servito nelle mense scolastiche, perché giocano un ruolo cruciale nell'influenzare la salute dei bambini e le loro future abitudini alimentari, insieme al sostegno (o meno) ai produttori locali e al territorio.

Intervengono: Nikolai Pushkarev, Alleanza europea per la salute pubblica ed esperto del think tank H2020 Food Trails Project; Claudia Paltrinieri, presidente di Foodinsider. Modera: Enrico Morello, consiglio direttivo di Slow Medicine, Ematologo presso il Centro Trapianti di Midollo Osseo degli Spedali Civili di Brescia.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 14:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**Là dove il mais è cibo, vita, sacralità, resistenza**

**food talk**

Il mais è l'alimento più rappresentativo della cultura americana. Già i nativi americani ne fecero l'alimento di sussistenza principale tanto da sviluppare una serie di miti sull'origine, la semina, la coltivazione e la raccolta. Oggi il mais è ancora il protagonista di molte preparazioni tradizionali, ma anche prodotto cardine del sistema alimentare industriale. Questa Food Talk è il racconto di storie e tradizioni sul mais, legate ai paesi che più lo rappresentano: Argentina, Messico, Perù e Bolivia. Ne emerge un confronto tra due mondi: da un lato i contadini che custodiscono semi autoctoni e culture, dall'altro la produzione industriale delle multinazionali, fatta di colture ibride, Ogm e utilizzo di pesticidi.

Interviene: Karina Ocampo, giornalista, nel libro *La ruta del maíz* racconta il suo viaggio attraverso Bolivia, Perù e Messico

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 14:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

**Non si salva il mare con il business**

**forum**

"Le alghe salveranno il mondo!" "Le mangrovie sono ecosistemi chiave per l'assorbimento del carbonio!" Sentiamo sempre più spesso slogan come questi, volti a promuovere la conservazione marina. Tuttavia, nel mondo della conservazione, biologi, ecologisti, sociologi e leader delle comunità sono stati messi all'angolo da chi ha una laurea in economia ed esperienza nel settore privato. Parlare di rigenerazione della natura significa proteggere la nostra biodiversità o continuare a ragionare in termini di business? Da diverse parti del mondo, Slow Food raccoglie le testimonianze delle comunità costiere che mai o di rado sono invitate agli incontri che trattano il tema della conservazione, e di come finanziarla, rimanendo di fatto escluse dal processo decisionale. Questo forum mira a porre le basi per una maggiore partecipazione. Questo evento è organizzato in collaborazione con Iyafa e Lighthouse Foundation.

Intervengono: Marianeli Torres Benavides, coordinatrice nazionale per la difesa dell'ecosistema delle mangrovie in Ecuador, C-Condem; Jon Crofts, attivista e pescivendolo del negozio "Codfathers", cresciuto fino a diventare un grande mercato all'ingrosso e al dettaglio, che serve la straordinaria regione culinaria e vinicola nota come Okanagan.

Modera: Ana Isabel Márquez Pérez, antropologa e attivista impegnata nel rafforzamento dei processi locali e nella salvaguardia dell'eredità culturale degli isolani.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 14:00 – MacA, Museo A come Ambiente – Corso Umbria, 90**

**Vestire è un atto agricolo**

**conferenza**

Scegliere cotone biologici, lane che arrivano da allevamenti sostenibili e rispettosi del benessere animale, fibre rigenerate (lana, cotone, poliammide e poliestere riciclati) significa ridurre l'impatto sull'ambiente, far bene alla nostra salute, ma anche aiutare un modello diverso di agricoltura, allevamento e di produzione. In occasione di questo incontro presentiamo ufficialmente Slow Fiber, rete promossa da un gruppo di aziende che rappresentano l'eccellenza

della filiera tessile italiana e che si prefiggono di diffondere i valori di una filiera tessile trasparente, buona, pulita, giusta e che offra prodotti durevoli. Con il proprio sostegno a Slow Food, la rete Slow Fiber apre una strada importante per riflettere sulle analogie che legano il mondo della produzione di cibo con quello del tessile, e quanto il ruolo del consumatore, con le sue scelte quotidiane, possa essere centrale.

Intervengono: Dario Casalini, amministratore delegato di Maglificio Po – Oscalito; Patrizia Maggia, presidente di Agenzia Lane d'Italia; Gloria Lucchesi, presidente della cooperativa di comunità Filo e Fibra; Cesare Quaglia, coordinamento nazionale per la canapicoltura e direttivo assocanapa. Modera: Carla Coccolo, Slow Food Italia. L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

##### **Cerri Merry a tutti degustazione**

Il sigaro Toscano Extravecchio incontra i vini di Cavalier Pepe nella sua versione aromatizzata ed ecco Cerri Merry accompagnato dalla pralina alla foresta nera di Ciocomiti. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

##### **Mobilitarsi e agire contro il land grabbing incontro**

Il cibo è politica! Il land grabbing rappresenta una minaccia crescente per i sistemi alimentari locali in tutto il mondo: dobbiamo mobilitarci e agire contro questo fenomeno. In questo workshop, Slow Food condivide con la International Land Coalition suggerimenti ed esperienze su come opporsi al land grabbing. Il workshop è aperto ai membri della rete Slow Food che vogliono capire meglio come agire per proteggere i sistemi alimentari locali. Ad esempio organizzando campagne di sensibilizzazione, aprendo un dialogo con i decisori politici o unendosi alle mobilitazioni.

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Parco del Vulture, Corso Mortara**

##### **Parco del Vulture a Terra Madre #2 degustazione – presentazione**

Alla scoperta del Parco del Vulture, un'oasi di biodiversità, ecosistemi ed eccellenze gastronomiche. Il programma del 23 settembre:

- Ore 14:00 – L'olio DOP del Vulture | Degustazione guidata | L'olio del Vulture, di altissima qualità, è unico al mondo in quanto espressione di cultivar olivicole tipiche della zona prodotto alle pendici di un vulcano. | Con Rappresentanti del Consorzio di Tutela Olio Dop Vulture | Gratuito su prenotazione
- Ore 18:30 – L'Aglianico del Vulture, calici e parole | Degustazione e reading | Masterclass con degustazione guidata di vini Aglianico del Vulture con la partecipazione di autori Guida Slow Wine, accompagnata da reading tematici di pagine di scrittori lucani | Con Paride Leone - Consorzio di Tutela dell'Aglianico del Vulture | Gratuito su prenotazione

| Info e prenotazioni: Slow Food Basilicata, [slowfoodbasilicata@gmail.com](mailto:slowfoodbasilicata@gmail.com); tel. 377 1516310.

#### **ore 14:00 – Edit Torino, Piazza Teresa Noce, 15/A - Torino (TO)**

##### **Back to the session**

##### **degustazione - laboratorio del gusto**

Se i primi anni del movimento artigianale sono stati un po' in tutto il mondo quelli dell'eccesso, della provocazione, della ricerca dell'estremo e della distanza con la neutralità delle birre industriali, la maturità sembra invece puntare piuttosto su equilibrio, semplicità, facilità di bevuta. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 14:30 – Parco Dora – Sala Vino**

##### **Viaggio in Georgia, tra orizzonti di anfore e cultura millenaria degustazione - laboratorio del gusto**

Georgia? Kvevri! Anfore! Kachapuri! Spesso si rimane solo alla superficie di questo nome, scorgendo orizzonti di anfore e cultura millenaria, distrutta dal periodo sovietico, votato alla grande produzione. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

ore 14:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni  
Città che cambiano il proprio destino. Gli esempi di Taranto, Roma e Torino  
Forum

Le monoculture sono molto fragili non solo nel mondo vegetale, ma anche nei contesti urbani. Lo testimoniano tanti distretti industriali nati negli anni '60, che non sono riusciti a coniugare lavoro, salute, sostenibilità. Ma proprio le realtà che partono dalle situazioni più complesse dimostrano che cambiare il proprio destino è possibile. La città di Taranto, che aveva puntato tutto sulla siderurgia e che, dal 2017, ha iniziato un percorso di transizione ecologica riscoprendo la sua cultura e la sua antica vocazione: il mare. Città industriale per antonomasia, Torino si è completamente reinventata e ha ridato un senso nuovo e nuovi contenuti ai quartieri che ospitavano le fabbriche della Fiat e della Michelin. Roma, invece, sta ridando vita nuova all'agro romano, promuovendo la nascita di realtà imprenditoriali giovani e innovative. Scopriamo questi percorsi entusiasmanti insieme ai loro protagonisti. Intervengono: vicesindaco città di Taranto; assessore alla Transizione ecologica e digitale, Innovazione, Ambiente, Mobilità e Trasporti, Città di Torino; assessore all'Ambiente, agricoltura e ciclo dei rifiuti, Città di Roma; Marta Arosio, Energy Cities e HUB-IN Project. Modera: Damiano Petruzzella, CIHEAM Bari.

**ore 14:30 – Parco Dora Nutrire la città - Spazio incontri**

**Menù sostenibili nelle scuole: transizione proteica  
food talk**

La città di Copenaghen sta valutando come modificare i menu delle mense scolastiche locali in favore di opzioni più sostenibili. La città sta anche raccogliendo dati su come procedere ai nuovi approvvigionamenti senza aggiungere costi al bilancio pubblico.

Introduce: Nicole Pita, IPES Food. Interviene: Betina Bergmann Madsen, Città di Copenaghen.

Per partecipare è consigliata l'iscrizione sul sito di Terra Madre.

**ore 14:30 – Parco Dora Cibo e salute – Reale Mutua**

**Il senso delle rinnovabili in agricoltura  
incontro**

Energia e Agricoltura, quali opportunità? Le energie rinnovabili possono supportare lo sviluppo del settore primario alla base del food system? Un momento di confronto tra istituzioni e attori della filiera sui nuovi quadri normativi e le opportunità per il settore primario.

**ore 14:45 - Torino Urban Lab, Piazza Palazzo di Città**

**Ortorama – Tour degli orti torinesi  
terra madre off - visita guidata**

Nell'ambito dell'evento Ortorama, promuoviamo due itinerari di visita gratuiti degli orti urbani torinesi. Le visite, di quattro ore ciascuna, coinvolgono 15 spazi adibiti a orti urbani. Ogni orto rappresenta una tappa del tour. È possibile incontrare l'ente che lo gestisce, scoprire la storia dello spazio e del suo gruppo di ortolani, e partecipare ad alcune attività gratuite come laboratori, performance e merende. Info e prenotazioni:

<https://www.facebook.com/ormeortimetropolitani>

**ore 15:00 – Parco Dora Arena Gino Strada**

**Facciamo la scelta giusta! Verso un sistema alimentare più equo  
forum**

Il nostro sistema alimentare è profondamente ingiusto: permette lo spreco di cibo e contemporaneamente la morte per fame. Costringe milioni di persone a emigrare, rischiando e spesso perdendo la vita. Punta a ridurre al minimo il costo del lavoro, togliendo dignità ai piccoli produttori, sfruttando la manodopera, consegnando intere filiere di produzione e distribuzione alla malavita. Con le nostre scelte quotidiane, però, possiamo pretendere un cibo più giusto, frutto di equità, dignità e rispetto.

Intervengono: Jim Embry, attivista e agricoltore, Rete delle Comunità Sostenibili; Maria Panariello, campaigner dell'associazione Terra!; Emiliano Giovine, avvocato, responsabile del team ESG & Legal Impact, tra i soci fondatori dell'ong ResQ, che si occupa di migranti; Rosita Rijntano, giornalista e autrice del libro *Insubordinati. Inchiesta sui rider*; Edelweiss Hildebrand, fiduciaria della comunità Slow Food Gastronomía consciente, Guatemala City. Modera: Mariella Correggia, *Il Manifesto*.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:00 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

**2038. Atlante dei futuri del mondo**

## **presentazione**

Come sarà il pianeta nel 2038? Guardando al nostro futuro vediamo l'aumento delle disuguaglianze, la scomparsa delle spiagge e del cioccolato, il populismo, ma anche l'energia pulita, la fine degli sprechi e della grande povertà. 2038, Atlante dei futuri del mondo è un esercizio prospettico, per collegare le principali questioni globali e capire quale sarà il domani.

Interviene: Virginie Raisson, autrice, direttrice di Lépac, un laboratorio di ricerca indipendente che si occupa di geopolitica e studi previsionali

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 15:00 – Parco Dora, Università di Scienze Gastronomiche**

### **Il biologico. Oltre la certificazione: ciò che è stato e ciò che sarà incontro**

Dalle origini, espressione di sogni giovanili, ai dubbi sul futuro. Come è nata e come evolverà la certificazione biologica? Sono queste le domande su cui si interroga la tavola rotonda che sarà anticipata dalla proiezione di C'era una volta il Bio. Il documentario, prodotto da Coop Tesori Bio e Agricola Multimedia, con regia di Paolo Gai, ripercorre la storia del biologico attraverso gli uomini che, ieri e oggi, hanno contribuito alla sua nascita e alla sua evoluzione, sia in Piemonte sia in Italia. In chiusura, degustazione di yogurt offerta da Coop Tesori Bio, socio sostenitore Unisg. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

## **ore 15:00 – Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

### **Quando l'Occidente incontra l'Oriente**

#### **degustazione - eventi dei partner**

Degustazione guidata di Parmigiano Reggiano in abbinamento ai Saké giapponesi. Un'anteprima assoluta a Terra Madre Salone del Gusto. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

## **ore 15:00 – Parco Dora – Bolle di Malto**

### **"Italian Grape Ale" o semplicemente "Grape Ale"?**

#### **eventi dei partner - incontro**

Italian Grape Ale è il primo stile di birra italiano a essere riconosciuto in ambito internazionale. Ciò nonostante, il marchio made in Italy sta perdendo valore al punto tale che si sta meditando sull'esclusione della dicitura "Italian" dal nome. Se le Italian Grape Ale rappresentano davvero un'eccellenza tutta italiana, quali sono le azioni da mettere in atto per preservare e tutelare tale specificità? A questo interrogativo provano a rispondere i birrai che per primi hanno prodotto questa tipologia di birra.

Intervengono: Matteo Billia, mastro birraio del birrifico Sagrin di Calamandrana (At); Francesco Mancini, fondatore di Birrifico del Forte di Pietrasanta (Lu); Nicola Perra, fondatore del birrifico Barley di Maracalagonis (Ca). Modera: Guido Palazzo, ideatore di IGA Beer Challenge.

L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo stand Bolle di Malto 10 minuti prima dell'orario di inizio.

## **ore 15:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

### **L'eccellenza del caffè Lelli e il sigaro Toscano #2**

#### **degustazione**

Il sigaro Toscano Piccolo Fermentato incontra il caffè di Leonardo Lelli in tre sistemi di estrazione accompagnati dal cioccolato 71% Ciocomiti. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

## **ore 15:00 – The Space Parco Dora Shopping, Via Livorno**

### **Proiezione del documentario "Innesti"**

Dopo il debutto al Festival Visioni Dal Mondo a Milano, il documentario INNESTI di Sandro Bozzolo prodotto da Una film arriva a Torino per una proiezione evento, in occasione di Terra Madre. La storia di una battaglia silenziosa ma formidabile per recuperare i castagneti secolari e la loro tradizione, a Viola Castello. Nel borgo piemontese, sono rimaste solo le anziane castagnere. La loro memoria richiama un passato dove la vita ruotava intorno ai castagni, un'eredità ora quasi completamente scomparsa. Ettore, filmato dal figlio Sandro, cambia il destino della valle attraverso l'innesto: dona alle piante già esistenti nuova linfa, cambiando una storia che sembrava già finita. L'innesto è anche umano: la valle si ripopola, un nuovo futuro per le nuove generazioni. Attraverso una tradizione mai scomparsa, l'innesto riporta alla vita i castagneti di Viola Castello Segue dibattito.

Evento gratuito su prenotazione; per prenotare scrivere a: [innestidoc@gmail.com](mailto:innestidoc@gmail.com)

### **ore 15:30 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

#### **Le città che cambiano. Modelli di rigenerazione conferenza**

Come possiamo promuovere la rigenerazione del sistema alimentare nelle nostre città? Come possiamo guardare ai centri urbani come a esempi di rinascita ambientale e sociale? I centri urbani, occupando appena il 2% della superficie globale, ospitano quasi il 50% della popolazione mondiale consumando, di fatto, la maggior parte delle risorse disponibili. Le città sono le principali responsabili dell'attuale crisi climatica, concentrando inoltre criticità sociali ed economiche. Tuttavia, possono anche essere le principali attrici del cambiamento e questa consapevolezza si sta facendo strada fra le amministrazioni cittadine in tutto il mondo, che ragionano di food policies, e di come rendere le città insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili.

Intervengono:

- Elena Granata, docente associata di Urbanistica al Politecnico di Milano, autrice del volume Biodiversity, città aperte, creative e sostenibili che cambiano il mondo per la collana Terrafutura di Slow Food Editore (2019)
- Carolyn Steel, architetta e autrice del libro Sitopia: come il cibo può salvare il mondo, che ci offre una visione provocatoria ed esaltante sul cambiamento e di come riuscire a prosperare sul nostro affollato e surriscaldato pianeta
- Nevin Cohen, professore presso la City University of New York (CUNY) Graduate School of Public Health e direttore del CUNY Urban Food Policy Institute.
- Modera: Gilles Fumei, Professore di geografia culturale dell'alimentazione (Università della Sorbona/Cnrs). Ha pubblicato numerosi libri sul cibo, tra cui Atlas de l'alimentation (2018) e Manger local, manger global (2021). Per anni giornalista di Libération, scrive ora anche sul blog Médiapart.

Per verificare se vi siano ancora posti disponibili, presentarsi alla sala 15 minuti prima dell'inizio. La conferenza sarà disponibile online il giorno seguente al suo svolgimento sulla homepage del sito di Terra Madre.

### **ore 15:30 – Parco Dora RegenerActions**

#### **Non si butta. Si fermenta!**

#### **degustazione - regeneration**

Miso, shio-koji, kombucha, shoyu, tarhana e tante altre prelibatezze: i cibi fermentati sono cibi vivi. Nascono dalla trasformazione di materie prime d'eccellenza con metodi antichi filtrati da moderne conoscenze, per realizzare ricette gustose e salutari. Carlo Nesler, maestro dei processi fermentativi, ci conduce in un viaggio che tocca i Balcani (con la trahana dalla Bulgaria, una miscela fermentata di yogurt e cereali) e la Spagna, dove una squadra di giovani cuochi fermenta i cibi per non buttar via niente. Perché fermentare è anche un'arma contro il food waste!

Intervengono: Claudia Ortiz Orzaes, produttrice di formaggi a latte crudo di capra della razza autoctona della Florida Sevillana e con fermenti naturali; Blanca del Noval, laureata in Gastronomia e Arti culinarie presso il Basque Culinary Center (San Sebastián, Paesi Baschi), ha lavorato in diversi ristoranti di fama mondiale, coautrice di Silvestre, un libro sulle piante selvatiche commestibili e Descartes, un libro sulla rivalutazione dei rifiuti alimentari; Carlo Nesler, uno dei massimi esperti italiani di fermentazioni alimentari alternative; la sua azienda, la Nesler ssa, produce cibi fermentati, non pastorizzati, tradizionali e innovativi; Temenuzhka Mateva, ha ripristinato la ricetta della trahana locale, alimento base ereditato dalla nonna.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti.

### **ore 15:30 – Parco Dora, Arena Berta Cáceres**

#### **Il caffè come catalizzatore di pace e prosperità: un progetto di sviluppo sostenibile in Yemen forum**

Prosperità attraverso il caffè per piccoli agricoltori in Yemen è il titolo del progetto biennale 2020-2021 nato dalla collaborazione tra Fondazione Lavazza and Fondazione Qima. I protagonisti del progetto presentano obiettivi, sfide e risultati raggiunti che dimostrano il ruolo positivo e l'impatto tangibile che la coltivazione e produzione del caffè possono avere sulla prevenzione dei conflitti, per la creazione di mezzi di sussistenza e il raggiungimento della prosperità. L'incontro è anche occasione per presentare la seconda fase del progetto che ha già raggiunto oltre 1000 beneficiari, sempre incentrata sullo specialty coffee, e basata sulla creazione di un programma di sviluppo su larga scala in una delle regioni più colpite dal conflitto dello Yemen, il Taiz.

Intervengono: Mario Cerutti, chief Institutional Relations & Sustainability Officer del Gruppo Lavazza e consigliere della Fondazione Lavazza. Faris Sheibani, fondatore e amministratore delegato di Qima Coffee e Quima Foundation.

Modera: Laura Silvia Battaglia al-Jalal, giornalista freelance e documentarista, lavora come reporter in aree di crisi dal 2007 ed è conduttrice e autrice per Rai Radio 3. Specializzata in Medio Oriente, con particolare focus su Iraq e Yemen. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:30 – Parco Dora – Spazio San Marino**

**Una Repubblica da assaporare: agricoltura, territorio e c(ol)tura – San Marino a Terra Madre #2 degustazione – incontro**

Degustazioni guidate, le ricette della tradizione contadina, i laboratori di distillazione degli oli essenziali, analisi sensoriale del miele, di macinatura del grano... mani in pasta: tagliatelle, piada, strozzapreti e tanto altro. Il buon mangiare sammarinese... la cucina sempre aperta propone diversi piatti della tradizione. Il programma del 23 settembre

- ore 15:30 – Di fiore in fiore, degustazione di mieli del territorio | Una dolce scoperta dei mieli del territorio: sulla, melata, millefiori, acacia ed edera | Gratuito ad accesso libero | Con apicoltori ed esperti della Cooperativa Apicoltori San Marino e responsabili Condotta Slow Food.
- ore 17:30 – Un filo d'olio | Mandorla, pomodoro, carciofo... questi i sentori dell'olio evo Terra di San Marino. Presentazione e degustazione dell'olio evo della Repubblica - presente nella Guida Slow Food agli extravergini. | Gratuito ad accesso libero | Con Flavio Benedettini Presidente Cooperativa Olivicoltori San Marino.

**ore 16:00 – Parco Dora – Stand Sala UniCredit 1**

**Pane, prosciutto e Franciacorta**

**degustazione - laboratorio del gusto**

L'Italia è famosa per la sua varietà di insaccati, ma anche se guardiamo al mondo del prosciutto possiamo trovare una varietà molto ampia. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 16:00 – Parco Dora – Stand Sala UniCredit 2**

**La fontina DOP Valle d'Aosta**

**degustazione - laboratorio del gusto**

La Valle d'Aosta è patria di prodotti gastronomici che esprimono a pieno l'essenza della montagna con sapori decisi e intensi. Tra tutti spicca la fontina. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 16:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

**L'alimentazione nei primi mille giorni di vita**

**forum**

Nei primi mille giorni di vita i bambini vivono il periodo di maggiore sviluppo e contemporaneamente di maggiore vulnerabilità. Una tappa fondamentale in cui alimentazione e nutrizione hanno un elevato impatto sulla loro salute. I genitori devono poter avere gli strumenti per scegliere con maggior consapevolezza una nutrizione sana, adeguata e diversificata per i loro bambini. Scelte che promuovano sistemi agroalimentari più sostenibili e accessibili.

Intervengono: dott.ssa Cecilia Bartolucci, Fondazione Comitans dott.ssa Laura Gennaro, Centro di ricerca CREA Alimenti e nutrizione; dott. Alberto Orgiazzi, Joint Research Centre della Commissione Europea; dott.ssa Milena Brasca, Consiglio nazionale ricerche, Istituto di scienze delle produzioni alimentari; dott. Marco Lucchini, European Food Bank Federation Appuntamento a cura di Fondazione Comitans e Giovani Genitori.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 16:00 – Parco Dora Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

**Educazione alimentare: lezioni dal Giappone**

**attività di educazione – regeneration**

In questo workshop, Ai Onodera, un'educatrice esperta di piante commestibili e all'aperto, ci mostra come piantare la soia giapponese locale utilizzando i semenzai a guscio d'uovo. Ai Onodera ci parla anche della preparazione del terreno utilizzando la crusca di riso e il sovescio, nonché di come costruire un sostegno comunitario per l'educazione alimentare nelle scuole, riciclando reti da pesca e materiali di bambù locali che non sono più necessari nella comunità. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 16:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**  
**Per riannodare il filo tra città e campagna**

**Forum**

Si chiama filiera corta: indica un modello di produzione e distribuzione basato su relazioni dirette, rapporti fiduciosi, prossimità tra terra, produzione e consumo. Nei contesti urbani è più difficile, ma ancora più importante, perché riavvicina la città alla campagna che la circonda. I metodi sono tanti, a volte riscoprono formule tradizionali, come i mercati rionali, a volte propongono soluzioni creative e innovative.

Intervengono: Patrizia Spigno, Slow Food Vesuvio (L'esperienza del Paniere Vesuviano); Alessandra Cannistrà, Slow Food Orvieto (Orvieto Trame di Comunità e TraMercato); Roberto Giordano, coordinatore del Mercato della Terra del Nord Milano; Silvia di Passio, community manager; Alicja Kowalik and Karolina Jarmowska, coordinatrici del Mercato della Terra di Cracovia, Polonia. Modera: Martina Tarantola, veterinaria, professoressa associata presso il dip. di Scienze veterinarie di Torino, settore zootecnico.

**ore 16:00 – Parco Dora Nutrire la città - Spazio incontri**  
**Nutrire le città italiane attraverso le pianure e le montagne**

**presentazione**

Presentazione del volume Nutrire le città italiane attraverso le pianure e le montagne. Il contributo delle scienze umane attraverso un approccio applicativo, a cura di Roberto Leggero e Marta Villa, (di imminente uscita per Aracne). Evento in collaborazione con la Rete Italiana politiche locali del cibo.

**ore 16:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Sidro e sigaro, accoppiate insolite**  
**degustazione**

Il sigaro Toscano Puccini incontra il Sidro Biologico del Maso del Gusto accompagnato dal cioccolato di Cioccomiti. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 16:30 – Parco Dora Spazio Slow Food**

**Rom, l'inclusione sociale attraverso la storia millenaria della gastronomia del viaggio**  
**incontro**

In Italia come altrove, ai rom e ai sinti si chiede di rinunciare a elementi culturali e sociali della propria romanipé in cambio dell'integrazione. Ma è possibile reinventare il futuro senza perdere la propria diversità e la propria identità? Come promuovere la diversità rom attraverso il cibo?

Intervengono: Igor Stojanovic, leader della comunità Slow Food rom e sinti per il futuro; Raimara Elvis, attivista sinto di Tortona; Carla Osella, sociologa ed esperta sul tema Rom e Sinti; Marco Revelli, sociologo; Don Fredo Olivero L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 16:30 – Maca – Museo A come Ambiente, Corso Umbria, 90**

**Salviamo i prati stabili e i pascoli**  
**conferenza**

I prati stabili sono importanti serbatoi di carbonio, oasi di biodiversità vegetale e animale e opportunità economiche per le montagne e le terre ai margini. Dove c'è un prato ben gestito, è più difficile che divampi un incendio o che la neve scivoli e provochi slavine. Negli ultimi 60 anni la loro superficie si è ridotta progressivamente: in montagna per lo spopolamento e l'abbandono, in pianura perché le monoculture e il cemento hanno invaso i terreni. Per invertire direzione, Slow Food lancia un nuovo, importante progetto. Il progetto "Salviamo i prati stabili e i pascoli" è realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) e il Dipartimento di Scienze Veterinarie (DSV) dell'Università di Torino, l'Università di Palermo, l'Institut Agricole Régional della Valle d'Aosta e la Fondazione Mach. I Partner tecnici sono Agricoltura Simbiotica e il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino. Il progetto è sostenuto da Eataly.

Intervengono: Giampiero Lombardi, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino; Francesco Sottile, Università di Palermo, Centro Interdipartimentale di Ricerca 'Riutilizzo bio-based degli scarti da matrici agroalimentari; Andrea Barmaz, presidente del Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina (Ricercatore-insegnante IAR); Gabriele Iussig, responsabile Unità Risorse Foraggere e Produzioni Zootecniche Fondazione Edmund Mach; Alberto Santini, ristorante Dal Pescatore (Relais&Châteaux); Nicola Farinetti, CEO di Eataly. Modera: Serena Milano, direttrice generale di Slow Food Italia.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 16:30 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**  
**Rimodellare l'imprenditorialità e le imprese con migliori politiche alimentari**  
**incontro**

Il cibo è politica! Le multinazionali e le aziende stanno fortemente influenzando le nostre politiche alimentari, spingendo per una costante standardizzazione e omogeneizzazione del nostro sistema alimentare, ma c'è un altro modo di fare business! In questo workshop, esploreremo come possiamo e dobbiamo sfidare le strutture politiche attraverso la riorganizzazione dell'imprenditorialità e delle imprese.

**ore 16:30 – Parco Dora, Lungofiume**  
**Seaweed Summit**  
**incontro**

Mentre il consumo di alghe resta in molte parti del mondo legato alla cultura alimentare tradizionale e regionale, oggi le alghe stanno venendo rivalutate come un ingrediente innovativo. L'incontro è previsto A Parco Dora, a bordo fiume, con la presenza di raccoglitori di alghe provenienti da diversi paesi e altre parti interessate.

**ore 17:00 – Parco Dora – RegenerActions**  
**Alle origini del riso**  
**degustazione - regeneration**

Il cuoco Piero Ling, insieme alla sorella Ai Chih, cucina con il wok una ricetta originaria di Wenzhou, nella Cina sud-orientale, e presenta la rete Slow Rice. Mentre lo chef Jam Melchor ci porterà nelle Filippine per mostrarci come cucinare il Chong-ak, un riso cimelio e ingrediente dell'Arca del Gusto, che usa per cucinare un arroz caldo. Intervengono: Piero Kuang Sung Ling, proprietario insieme alla sorella di Zheng Yang, ristorante cinese a Torino; Silvia Ling, cuoca dell'Alleanza Slow Food e cuoca del ristorante Zheng Yang a Torino, Jam Melchor, il primo e unico chef filippino a presentare la cucina filippina presso Le Tavole Accademiche dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG) di Pollenzo, Italia. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti.

**ore 17:00 - Stand Arena Gino Strada**  
**L'agricoltura alla prova della crisi climatica**  
**food talk**

Dalla siccità che ha colpito il bacino padano all'aumento indiscriminato del numero di eventi meteorologici estremi fino all'invasione di parassiti alieni, gli effetti del surriscaldamento globale stanno mettendo a dura prova l'agricoltura italiana. Come reagire alla crisi climatica? È necessario un cambio di modello agricolo, a cui devono partecipare attivamente non solo i produttori, ma anche i consumatori e i responsabili politici. Interviene: Stefano Liberti, giornalista e scrittore. Tra i suoi libri, *Land grabbing* (Minimum Fax) e *I signori del cibo. Viaggio nell'industria alimentare che distrugge il pianeta*. Per Laterza è uscito, nel 2019, *Il grande carrello - Chi decide cosa mangiamo*. L'evento è su registrazione fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 17:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**  
**Youth & Food: il cibo veicolo di inclusione per 60 minori stranieri a Torino e Agrigento**  
**forum**

Vengono dal Benin e dal Mali, dal Pakistan, dal Senegal e dal Maghreb. Hanno tra i 17 e i 19 anni, il bagaglio pesante di chi ne ha già viste tante e la luce di chi comunque ancora crede di avere una chance di realizzare il proprio sogno attraverso il cibo. Imparano un mestiere, inserendosi in una nuova comunità, raccontando una storia, la propria, a chi vorrà ascoltarla. Sono i primi 30 giovani, ragazze e ragazzi, che partecipano al percorso di inclusione sociale, lavorativa e abitativa previsto dal progetto Youth & Food – Il cibo veicolo di inclusione, coinvolti tra Torino e Agrigento. Intervengono: Stefania Inacco, A.M.M.I. Associazione multi-etnica dei mediatori interculturali; Loris Passarella, Ristorante Ozanam; Carmelo Roccaro, presidente coop. Al Kharub di Agrigento; Vicesindaca di Torino; Daniela Finco, Ufficio Minori Stranieri; testimonianze dei ragazzi, minori stranieri non accompagnati, beneficiari del progetto Youth & Food; Abderrahmane Amajou, Slow Food, coordinatore del progetto Youth and Food. Modera: Stefano Di Polito, Meeting Service. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 17:00 – Parco Dora – Honey Bar**  
**Api, orti e verde urbano**



## **forum**

Api orti e verde urbano è l'appuntamento dedicato ai progetti di apicoltura in città. Una rete di progetti che avvicinano alla natura, animano i quartieri e permettono di misurare la qualità dell'aria delle nostre città. In collaborazione con Mielizia-Conapi e Ricola.

L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi all'Honey Bar 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 17:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

### **Salumi? Sì, ma bio!**

#### **degustazione**

Se ti dicessimo che esiste un modo per produrre e consumare salumi in modo sostenibile, senza rinunciare a gusto e qualità? L'azienda Salumificio Pedrazzoli, socia sostenitrice Unisg e dal 1996 pioniera del biologico in Italia, parla della sua visione di questa pratica produttiva. Una filosofia che parte dall'allevamento, dal rispetto e dal benessere dell'animale, dall'alimentazione alla cura del bestiame. E racconta come questo modo di produrre impatta positivamente sull'ottimizzazione delle risorse ambientali e sulla qualità del prodotto finale. Nel corso dell'incontro, degustazione guidata di alcuni prodotti.

Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

## **ore 17:00 – Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

### **La vita: una combinazione di pasta, e verdure!**

#### **eventi dei partner - in cucina con slow food**

In Cucina con Slow Food a Terra Madre è live! Filomena Valeria Eleonora Matarrese del Ristorante Pikniq di Vezzo (Vb) ci accompagna in un viaggio entusiasmante tra pascoli, boschi e orti. Il suo In cucina con Slow Food è un inno alla stagione e ai frutti della terra che possono regalarci abbinamenti inaspettati per un viaggio alla (ri)scoperta delle delizie della cucina vegetale. La cuoca ci insegna a portare in tavola tutta la freschezza delle erbe spontanee e delle verdure del nostro orto, abbinare alla pasta Di Martino. Insieme a lei Lorenzo Bossi di QBA guida l'abbinamento del piatto con una birra della selezione QBA.

L'evento è ad accesso libero, fino a esaurimento posti. Gli appuntamenti sono prenotabili sul sito di Terra Madre fino al 22 settembre.

## **ore 17:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

### **Liquori e sigari**

#### **degustazione**

Il sigaro Toscanello Giallo incontra i prodotti del liquorificio Lolli, Liquirizia e Menta e Cioccolato, accompagnati da Babà al rum. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

## **ore 17:00 – Eataly – Sala Punt e Mes, Via Nizza 230**

### **Come cambia il sapore. Agricoltura simbiotica e convenzionale a confronto**

#### **degustazione - laboratorio del gusto**

Nutrire il pianeta garantendo a tutti un cibo buono, pulito e giusto è possibile solo ripartendo dalla biodiversità e invertendo il modello di produzione. Ma la biodiversità poggia su un fondamento imprescindibile, il suolo. Questa consapevolezza è l'anello di congiunzione fra Slow Food e l'agricoltura simbiotica. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

## **ore 17:00 – Edit Torino, Piazza Teresa Noce, 15/A - Torino (TO)**

### **Un vitigno in comune: le Italian Grape Ale, i vini e i vitigni che le hanno generate**

#### **degustazione - laboratorio del gusto**

Una delle questioni più interessanti da indagare quando ci si occupa di Italian grape ale, cioè le birre italiane caratterizzate da diverse varietà di uva, è certamente in che modo il vitigno influenzi il profilo organolettico della birra. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

## **ore 17:00 – Progetto Habitat, Via Le Chiuse, 66**

### **Aperianno in via Le Chiuse #1**

#### **terra madre off**

Festa dell'Associazione Archimente all'interno del progetto Habitat, un Patto di collaborazione fra associazioni, cooperative, cittadini e Comune di Torino. Per l'occasione, dalle 17:00 alle 18:00 si tiene Orticoltura coltiva un sogno,

un momento di semina dove vengono piantate e donate piante aromatiche, alla presenza di alcuni partecipanti del progetto S.T.Ort.I. (Sistema Torinese di Orticoltura Urbana). I laboratori sono a cura di Stefano Romano e Claudia Siddi. È richiesta la prenotazione: [archimemente@gmail.com](mailto:archimemente@gmail.com)

#### **ore 17:15 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

##### **Lentamente viaggiare: l'Italia di Slow Food Travel, tra borghi, sentieri e biodiversità da scoprire incontro**

Slow Food Travel è la nostra idea di viaggio: lento, intenso eppure leggero, guidato dalla volontà di conoscere per davvero la comunità ospitante. Un modello di viaggio fatto di incontri e scambi con agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, ristoratori e albergatori, per conoscere attraverso le esperienze turistiche il patrimonio gastronomico, culturale e sociale di un territorio. Presentiamo in anteprima i 12 itinerari turistici lungo la Penisola, tutti da scoprire e da assaporare. Questo incontro è dedicato ai borghi, sentieri e biodiversità della Valle Varaita (Piemonte), Gran Sasso castelli e tratturi (Abruzzo), Bergamo e le Cheese Valley (Lombardia).

Intervengono: Christian Kresse, direttore generale dell'Ente per il Turismo della Carinzia e co-fondatore di Slow Food Carinzia; Enrico Ponza, team leader Slow Food Travel Valle Varaita; Andrea Spacca, team leader Slow Food Travel Gran Sasso castelli e tratturi; Giorgio Lazzari, team leader Slow Food Travel Bergamo e le Cheese Valley. Modera: Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

#### **ore 17:30 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

##### **Voler bene alla terra**

##### **conferenza**

Con la promessa di sfamare il mondo, i campi si sono trasformati in monoculture sterminate; le stalle sono divenute lager per la produzione di carne; le reti da pesca sono divenute sempre più capienti e distruttive. Con la promessa di sfamare il mondo, ne stiamo esaurendo le risorse a un ritmo sempre più frenetico. È tempo di tornare a occuparsi della natura restituendole ciò che le abbiamo sottratto. È tempo di fare la rigenerazione. Come?

Intervengono:

- **Piero Bevilacqua**, già professore ordinario di storia contemporanea all'Università di Roma La Sapienza, nel 1986 ha fondato con altri studiosi l'Istituto meridionale di storia e scienze sociali, di cui è presidente. Tra le sue pubblicazioni, *La terra è finita*. Breve storia dell'ambiente, *Miseria dello sviluppo*, *Il grande saccheggio*. L'età del capitalismo distruttivo
- **Myrna Cunningham**, attivista per i diritti indigeni. Già presidente del Forum permanente sulle questioni indigene presso le Nazioni Unite, ha lavorato come operatore di salute pubblica con la popolazione indigena Miskitu in Nicaragua e, negli ultimi 25 anni, ha collaborato con Pan American Health Organization (PAHO) e Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) su questioni relative alla salute delle popolazioni indigene. Attualmente è presidente del Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y El Caribe (FILAC) e del Pawanka Fund
- **Larissa Mies Bombardi**, docente ora in esilio in Belgio a causa delle crescenti minacce dovute alla pubblicazione, nel 2017, dell'Atlas Geografía del Uso de Plaguicidas en Brasil y Conexiones con la Unión Europea. È stata editorialista di *Rádio Brasil Atual* e ricercatrice del Departamento de Geografia da Universidade de São Paulo (Usp) Virginie Raïsson, analista in relazioni internazionali, specializzata in geopolitica prospettiva, direttrice del centro studi francese Lépac, e autrice dell'Atlante dei futuri del mondo
- Modera: **Natasha Foote**, giornalista specializzata nei temi dell'agroalimentare e della salute per Euractiv, la rete di media paneuropea specializzata nelle politiche dell'Unione europea

Per verificare se vi siano ancora posti disponibili, presentarsi alla sala 15 minuti prima dell'inizio. La conferenza sarà disponibile online il giorno seguente al suo svolgimento sulla homepage del sito di Terra Madre.

#### **ore 17:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

##### **Living Lab per lo sviluppo sostenibile delle città**

##### **Forum**

Il progetto europeo FUSILLI favorisce politiche e azioni per la trasformazione del sistema alimentare, secondo le 4 priorità FOOD2030 e lungo tutta la filiera, mediante laboratori partecipativi attivati nelle 12 città partner dal 2021 al 2024. Insieme a CARTIF, fondazione leader del progetto, incontriamo amministratori e tecnici di Roma e Torino, che rappresentano l'Italia nel progetto. Segue presentazione in anteprima e degustazione prodotti del Paniere di Mirafiori Ma.Mi Food - made in Mirafiori.

Intervengono: assessore all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti, Roma Capitale; assessore alla Transizione

ecologica e digitale, Innovazione, Ambiente, Mobilità e Trasporti, Città di Torino; Belén Blanco Espeso, divisione agroalimentare e processi, Responsabile Area Alimentare, Fondazione CARTIF, Fusilli Lead Partner; Egidio Dansero, Rete Italiana Politiche locali del cibo; Elisabetta Luzzi, FUSILLI Roma; Paola Baravalle, FUSILLI Torino; Mirafood, Comunità di Mirafiori. Modera: Francesca Romana Barberini, foodwriter.

**ore 17:30 – Parco Dora – Sala Vino**

**Zero Waste cocktails**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Rigenerare, nell'ottica di dare una nuova vita agli scarti derivanti dalla produzione dei cocktail è il progetto messo in atto da Giacomo Giannotti al Paradiso di Barcellona, al terzo posto nella classifica dei The World's 50 best bars. Ecco gli Zero Waste cocktails. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 17:30 – Sumisura Aps, Via Baltea 3**

**Il pane non muore mai**

**degustazione - terra madre off**

Il pane non muore mai: laboratorio sul riuso del pane in cucina

Il laboratorio ha lo scopo di insegnare a riutilizzare il pane raffermo con ricette sia dolci sia salate da realizzare anche a casa.

**ore 17:30 – Il libreficio, via Digione 18**

**BuonAbBEHHtito! Ricettine divertenti per bambini inappetenti**

**attività di educazione - attività educative per famiglie - terra madre off**

I vostri bambini non vogliono saperne di mangiare frutta, verdura, legumi o cereali? Scopriamo insieme i buffi personaggi creati con gli alimenti e le divertenti filastrocche con le ricette facili da preparare insieme!

**ore 18:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua, Corso Mortara**

**Cibo e spiritualità**

**forum**

«Sia il cibo la tua medicina e la tua medicina il tuo cibo». Nel V secolo a.C. Ippocrate di Cos pose le basi di una nuova medicina fondata non solo sull'empirismo, ma anche sulla conoscenza del corpo, sulla connessione con la natura e il tutto circostante, sull'equilibrio degli opposti.

Intervengono: Tammy Greer, direttore degli studi sugli Indiani d'America presso la University of Southern Mississippi; Marineide Juruna, capa tribale della Juruna di Vitória do Xingu, Stato del Parà; Dana Honn, chef e fondatrice del BioCultural Institute and Origins: Amazonia; Kazumi Ohishi, sciamano di Okinawa, riflessologo; Rupa Marya, medico dell'Università della California e promotore della medicina profonda; suor Beatrice Phiri (Zambia), Popolo Chewa, produttrice di cibo e membro della Rete dei Popoli Indigeni di Slow Food e coordinatrice degli Orti Slow Food in Africa. Modera: Gary Granata, fondatore di Rivers Connect the World e agricoltore presso Granata Woods, Tuscaloosa, Alabama.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**Storie di straordinaria solidarietà**

**forum**

Lo si sapeva già prima dell'emergenza sanitaria, ma con il Covid-19 è diventato ancora più evidente. Il cibo è uno strumento potente per accogliere, coinvolgere, includere coloro che, altrimenti, rischierebbero di rimanere ai margini. In altre parole, è una via di solidarietà. Nella rete di Slow Food sono stati avviati tantissimi progetti sociali e di collaborazione solida.

Intervengono: Alessio Gatta, presidente della cooperativa sociale Inchiostro (Soncino, Cremona); Don Federico Battaglia, comunità Laudato Sì' Vesuvio; Christina Pooler, agricoltrice, educatrice e attivista di Slow Food Barbados; Themba Chauke, coordinatore dell'orto di Slow Food e alunno Unisg; Yoonjin Ji, attivista Slow Food; Jur Jacobs, Slow Food Netherlands, imprenditore nell'ambito della disuguaglianza alimentare. Modera: Raoul Tiraboschi, vicepresidente di Slow Food Italia.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

### **Input biologici per un terreno sano regeneration**

Scopriamo con Saul Lopez come l'uso di input biologici possa creare un terreno sano che non ha bisogno di prodotti agrochimici. Insieme esploriamo come realizzare e utilizzare gli input biologici, ma anche il ruolo del compost, dell'argento colloidale, della semina in compagnia e molto altro ancora!

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 18:00 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura, Corso Mortara Dal campo alla tavola. Dialogo tra giovani produttori e cuochi degustazione – forum**

**[l'evento si ripete il 25 settembre alle 18:00]**

La rigenerazione del sistema alimentare può avvenire solo tramite una presa di coscienza da parte dei suoi molteplici attori. Dall'agricoltore, all'allevatore, al trasformatore, passando per il cuoco fino al consumatore finale. I giovani produttori e i giovani cuochi dell'Alleanza Slow Food si incontrano e raccontano le loro esperienze. A seguire degustazione.

- Il focus del 23 settembre Parliamo di formaggi e produzioni lattiero casearie. Intervengono: Alessia Cucciola, azienda agricola Demiliani Davide, Piode (VC). Angelantonio Tafuno, produttore del Presidio Slow Food Pallone di Gravina. Michela Bunino, Alba società agricola - Campolieto (CB). Bioagriturismo La Porta dei Parchi - Anversa degli Abruzzi (AQ), Alleanza dei Cuochi Slow Food.
- Il focus del 25 settembre Parliamo di grani, lieviti e oli. Intervengono: Davide Ambrosini, cuoco dell'Alleanza Slow Food presso l'osteria Linearetta, Milano. Andrea Dalpiaz, cuoco dell'Alleanza Slow Food presso l'Agriturismo La Quercia, Imperia. Karen Lopes, comunità Slow Food del Grano dell'Alto Appennino tra Bologna e Firenze. Giuseppe Talarico, rete Slow Food dei castanicoltori.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 18:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano Bollicine, erborinato e sigaro degustazione**

Il sigaro Toscano Piccolo Rustico incontra le bollicine dello champagne Gaston Cheq in collaborazione con Acquaspiritosa, accompagnato dal formaggio erborinato Ovinforth ( Casa Fadda 1886). Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

### **ore 18:00 - Museo Lavazza, Via Bologna, 32 Il caffè in cucina**

#### **degustazione - eventi dei partner - laboratorio del gusto**

In questo laboratorio il caffè esce dalla classica tazzina e diventa un ingrediente fondamentale e poliedrico da impiegare in cucina, in tanti piatti e ricette sia salati sia dolci. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

### **ore 18:00 – Polo del Novecento, Via del Carmine, 14 Pane nero**

#### **terra madre off**

*Pane nero* è un volume essenziale per comprendere il ruolo delle donne durante la Seconda guerra mondiale e la questione femminile in Italia. In occasione del decennale della morte di Miriam Mafai, Pane nero torna in libreria. Il libro racconta la prima storia delle donne durante la Seconda guerra mondiale. È un libro che narra storie di guerra, di fame e di resistenza. Ed è fondamentale ancora oggi per la questione femminile in Italia.

Saluti: Emiliano Paoletti, direttore del Polo del '900; Modera: Marcella Filippa, direttrice Fondazione Nocentini; Intervengono: Sara Scalia, giornalista e figlia di Miriam Mafai; Massimo Giannini, direttore *La Stampa*.

L'evento è organizzato da Fondazione Vera Nocentini, Bur, con il patrocinio dell'Ordine dei Giornalisti Piemonte.

### **ore 18:00 – Casa Garibaldi, Via Pietro Giuria, 56 Il Sudamerica a Torino terra madre off**

Una serata all'insegna della musica con il cantautore uruguayano Hugo Trova per celebrare un murale che sarà realizzato su una delle pareti di Casa Garibaldi dall'artista cileno Hector Mono Carrasco, su proposta dell'associazione cileni in Italia El Caleuche. Partecipazione libera, buffet a pagamento.

**ore 18:00 - Piazza Borgo Dora, 49**

**Aurora Food: il tour del Perù**

**degustazione - terra madre off**

Breve tour guidato del quartiere Aurora fino ad arrivare presso il ristorante Peruviano Lima Limon (in via Biella 25) dove si cucina con lo chef peruviano e si assaggia quanto cucinato. Un vero e proprio tuffo nella cultura peruviana! Punto di ritrovo: davanti alla Scuola Holden, Piazza Borgo Dora, 49; il tour termina per le ore 20:45 circa. Intervengono: Camila e Francesca, mediatrici gastronomiche. La partecipazione prevede un'offerta volontaria; prenotazione direttamente sul sito.

**ore 18:30 – Parco Dora – RegenerActions**

**Lorighittas, filindeu, tallutzas: l'arte delle paste sarde**

**degustazione - regeneration**

Scopriamo la straordinaria abilità delle donne sarde che, lavorando a mano un impasto di semola di grano duro e acqua, ottengono paste raffinatissime. Le tallutzas hanno forma di conchiglie, le lorighittas di gioiellini, i filindeu di fili sottilissimi.

Intervengono: Antonietta Salis, si occupa da anni del recupero di prodotti tradizionali come i tallutzas, collabora con la società agricola Enaidi; Maria Luciana Melis, agricoltrice con oltre trent'anni di esperienza e socia fondatrice della Società Agricola Enaidi; Laura Manuritta, coordinatrice di SFYN Sardegna; Sara Nicole Cancedda, avvocatessa e socia della società agricola Enaidi, per la quale si occupa di ricerca e della valorizzazione di varietà cerealicole e ortive tradizionali e di pregio.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti.

**ore 18:30 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

**Slow Food Coffee Coalition, un nuovo modello partecipativo**

**forum**

La Slow Food Coffee Coalition è una rete aperta e collaborativa che unisce tutti gli attori della filiera del caffè – dai produttori ai torrefattori, dai distributori ai consumatori – al fine di creare nuove connessioni e promuovere la produzione e il consumo di un caffè buono, giusto e pulito per tutti. A oltre un anno dalla sua presentazione, raccontiamo il percorso fatto e i primi risultati raggiunti attraverso i cardini della Slow Food Coffee Coalition: la Certificazione Partecipativa la Blockchain. Presenta: Emanuele Dughera, Slow Food Coffee Coalition project manager. Raccontiamo i caffè pilota presenti a Terra Madre attraverso gli interventi dei produttori, dei torrefattori, degli esperti e dei partner principali come Lavazza, DeLonghi e Accademia del Caffè Espresso LaMarzocco.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti.

**ore 19:00 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

**Che si mangia domani?**

**degustazione – workshop**

Perché mangiamo la carne? Qual è oggi un cibo buono? Cosa vogliamo sulle nostre tavole tra 10, 20 o 30 anni, e cosa possiamo fare noi per contribuire davvero a cambiare il sistema alimentare? Sono alcune delle domande che lo Slow Food Youth Network si pone e che vuole rivolgere a tutte le giovani e i giovani che saranno presenti a Terra Madre. Un brainstorming per concludere la giornata confrontandosi e scambiando idee e visioni per il futuro della rete SFYN. I risultati dei lavori saranno portati al board di Slow Food Internazionale.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 19:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

**Una piattaforma per scoprire l'impronta del nostro cibo**

**incontro**

Nasce la Food Footprint Platform, un sito web in cui si possono visualizzare diverse categorie di prodotti europei e mediterranei e scoprirne l'impatto. La piattaforma è una della attività realizzate grazie al sostegno della Fondazione Mava e alla collaborazione tra Slow Food, Global Footprint Network, Low Impact Fishers Europe (Life), Gob Menorca, Associazione Martin Scheider Jacoby (Msja), Centro per la protezione e lo studio degli uccelli (Czip) e Yolda.

Intervengono: Alessandro Galli, scienziato e direttore del programma Mediterraneo-MENA di Global Footprint

Network; Marta Antonelli, responsabile del progetto sui sistemi alimentari presso il Global Footprint Network; Serena Mancini, ricercatrice sulla metodologia dell'Impronta ecologica e sulle applicazioni dell'Impronta nel contesto mediterraneo; Clement Oliviera, pescatore di Estartit, Catalogna, e membro di Empescat. Modera: Paula Barbeito Morandeira, Slow Food

**ore 19:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

**Città: cucina di cambiamento o di distruzione? Presentazione dei libri Biodiversity e Placemaker presentazione**

Ragionare sulle città è indispensabile oggi. Perché? Perché sono le prime responsabili dei cambiamenti climatici, da cui dipendono molti dei comportamenti più distruttivi per il pianeta; paradossalmente però sono proprio le città ad essere oggi il laboratorio possibile di ogni cambiamento ecologico. Una carrellata di esperienze singole e disperate ci vengono raccontate da Elena Granata, docente al politecnico di Milano, che, in questi libri editi da Slow Food Editore e Einaudi, sottolinea come ogni cosa in natura nasce dalla biodiversità. E così come esiste la biodiversità naturale, esiste anche quella umana che nelle città contemporanee si sviluppa rimescolando le carte degli ossimori più estremi tra tensioni e accelerazioni evidenti.

Intervengono: Elena Granata, professoressa di Urbanistica Politecnico di Milano. Andrea Calori, presidente EStà. Modera: Franco Fassio, Professore Università di Scienze gastronomiche Pollenzo.

**ore 19:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 2**

**L'Etna, patrimonio di biodiversità degustazione - laboratorio del gusto**

Sull'Etna, Patrimonio mondiale dell'Umanità, si conservano e riproducono le mille facce del Mediterraneo. In questo laboratorio, lo sfondo degli aromi vulcanici è dato dal pane di segale irmana, ecotipo di cereale locale, condito dalle tante cultivar locali di olio extravergine di oliva. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Stand Sala UniCredit 1**

**Paesi Baschi: prodotti di una terra che si rinnova degustazione - laboratorio del gusto**

I Paesi Baschi: un territorio ricco di cultura enogastronomica, culla di ricette influenzate dalla diversità climatica e geografica. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)**

**Ascoltare la Ponca: espressioni e particolarità del Friulano Doc Collio degustazione - laboratorio del gusto**

Il Collio, una mezzaluna di dolci pendii soleggiati che si estende nella provincia di Gorizia, fra il torrente Judrio e il fiume Isonzo. 7000 ettari in totale, dalla spiccata biodiversità, di cui 1500 ettari sono vigneti. In questo laboratorio ci soffermiamo sulla ricchezza della ponca: un complesso sedimentario composto da marne e arenarie stratificate di origine eocenica. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche, Corso Mortara**

**Aperitivo time! Pane e salumi, birre e vermouth degustazione**

Dal pane ai salumi, dalle birre al vermouth, goditi con noi un gustoso aperitivo con i prodotti artigianali degli alunni Unisg. Dopo un bel giro a Terra Madre non c'è nulla di meglio dell'aperitivo con gli ex studenti Unisg che propongono in degustazione: gli ottimi prodotti da forno di Tondo Forno Artigiano i salumi delle Valli Unite la birra artigianale del Birrifico Sagrin l'imperdibile Vermouth di Sfusobuono. L'evento sarà presentato dagli Alunni UNISG fondatori di M'AMO Consulenze Enogastronomiche. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

**ore 19:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Formaggi, Champagne e sigari degustazione**

Il sigaro Toscano Puccini incontra "Jacquart Champagne e i formaggi di Quattro Portoni. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 19:00 - Associazione dei sardi in Torino A. Gramsci, Via Musinè, 5**

**Il fiore sardo dei pastori – Alla scoperta del formaggio più antico della Sardegna**

### **degustazione - terra madre off**

Incontriamo i produttori del fiore sardo dei pastori, e lo assaggiamo per apprezzarne tutte le sfaccettature di sapore. Il fiore sardo Dop è un cacio nobile, antico, dalla forte personalità e dal forte valore identitario, in cui si risiedono conoscenze e saper fare condivisi e tramandati attraverso le generazioni. A preservare e tramandare il processo produttivo sono stati i pastori stessi: ancora dopo secoli, ogni forma di fiore sardo continua a essere creata da mani esperte che, seguendo quasi un rituale, trasformano il latte ovino fresco in un formaggio dal sapore, aspetto e caratteristiche inconfondibili. Ingresso libero.

L'evento è organizzato dall'Associazione dei sardi in Torino, A. Gramsci Aps. More info: [info@associazionegramsci.it](mailto:info@associazionegramsci.it)

### **ore 19:00 - Beeozanam, via Foligno, 14**

#### **Ortorama – Una festa!**

#### **cena - spettacoli - terra madre off**

Nell'ambito dell'evento Ortorama, l'associazione di secondo livello Orme Ets, Orti Metropolitan, in collaborazione con Torino Urban Lab e con beezanam Community Hub, propone un momento di festa per celebrare gli orti urbani torinesi. La serata prevede un aperitivo, realizzato dalle giovani e dai giovani chef del progetto Youth and Food, e la performance musicale "Tobees - sonorizzazioni per la biodiversità", a cura delle artiste Marna Fumarola (violino) e Azzurra Fragale (suoni concreti, elettronica e sound design).

Prenotazione gradita. Per adesioni fare riferimento alla pagina Facebook / al link Eventbrite: [@ormeortimetropolitani](https://www.eventbrite.com/organizers/ormeortimetropolitani)

Info: [ormetorinesi@gmail.com](mailto:ormetorinesi@gmail.com)

### **ore 20:00 - Stand Sigaro Toscano, Corso Mortara**

#### **Garibaldi in Compagnia dei Caraibi**

#### **degustazione**

Il sigaro Toscano Garibaldi il Grande incontra Compagnia dei Caraibi con il Rye whiskey di Stolen X e i formaggi del Caseificio D&D. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

### **ore 20:30 - Stand Sala dei Duecento, Via Nizza 230**

#### **Alleanza adriatica: l'Albania, le Marche e la cucina dell'entroterra**

#### **appuntamento a tavola**

A livello internazionale, ciò che unisce cuoche e cuochi dell'Alleanza Slow Food è l'impegno per il territorio di cui utilizzano le materie prime valorizzando il lavoro dei produttori di piccola scala. Ne abbiamo prova in una bellissima cena dedicata all'Alleanza adriatica. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

### **ore 21:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada, Corso Mortara**

#### **Amore, Terra, Rivoluzione in vista! Dialogo tra Eugenio Cesaro (Eugenio in Via Di Gioia) e Andrea Colamedici di Tlon conferenza - terra madre by night**

Dopo la dichiarazione d'amore per il Pianeta (vi ricordate il "Ti amo ancora" scritto con i gessetti in piazza San Carlo?), il frontman Eugenio Cesaro della band torinese Eugenio in Via Di Gioia non poteva mancare a Terra Madre. Lo ritroveremo in un dialogo con Andrea Colamedici, fondatore di Tlon, un progetto che è allo stesso tempo, scuola di filosofia, casa editrice, teatro, divulgazione... e che ha come fil rouge la contaminazione, il fare cultura sia istituzionale che dal basso analizzando bisogni e significati del nostro tempo e mettendo in connessione l'ambiente accademico con il mondo pop.

Intervengono: Eugenio Cesaro, frontman degli Eugenio in Via Di Gioia; Andrea Colamedici, fondatore di Tlon.

### **ore 21:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

#### **La gavetta del soldato**

#### **degustazione - laboratorio del gusto**

L'introvabile Sigaro Toscano Pastrengo dedicato all'arma dei Carabinieri incontra il brandy di Distilleria Toscana e il Cioccolato Militare per una degustazione imperdibile. È davvero la gavetta del soldato! Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

### **ore 22:30 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

#### **Spirito Autoctono e Sigaro Toscano**

#### **degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione incontra una verticale di distillati Berta e una verticale di Parmigiano in

collaborazione con Spirito Autoctono. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).



sabato 24 Settembre

**ore 8:30 – Partenza da Parco Dora**

**Castagno Day a Villar Focchiardo**

**terra madre off**

A Villar Focchiardo, in occasione dell'evento Terra Madre Salone del Gusto, si propone una giornata informativa nel territorio del GAL Escartons e Valli Valdesi per approfondire e conoscere da vicino i progetti, finanziati dal programma di Sviluppo Rurale Locale, inerenti i settori castanicoli. Un'opportunità per avviare una riflessione, un confronto e una crescita dei territori, in ottica di rafforzare il lavoro comune tra i GAL, Slow Food e la neonata Comunità Castanicola Nazionale. Il tema della visita è incentrato sulla filiera del Castagno, incontrando produttori locali e attori di settore. Obiettivo del percorso è far emergere la capacità di messa a terra dei programmi europei che i GAL hanno sul territorio, in particolare riguardo al settore castanicolo, e far conoscere le potenzialità collegate. La visita coincide con il Castagno Day, uno degli eventi in programma per il progetto transnazionale Italia-Francia di cooperazione LEADER Riconquista territoriale agricola e silvicola. Il costo della giornata è di €10-15. Su prenotazione compilando il seguente form. Il luogo esatto dell'appuntamento e il costo preciso saranno indicati al momento della prenotazione. Intervengono: amministratori locali, esponenti dei due GAL coinvolti nell'organizzazione. partner francesi del progetto transnazionale. esponenti del mondo castanicolo locale e nazionale. Modera: GAL EVV.

**ore 9:00 – Partenza da Parco Dora**

**Incontriamo la Comunità Custode Praterie, Orchidee Rocciamelone**

**terra madre off**

In questa escursione incontriamo la neonata Comunità Custode, che si racconta tramite i suoi protagonisti: l'Associazione Fondiaria "Paradiso" e gli Alpeggiatori aderenti o utilizzatori dei terreni dell'Associazione, tra cui alcune famiglie storiche della Val Susa, che portano il bestiame negli alpeggi di Pra Riondetto, di Costa Rossa e del Tour. A questi si uniscono i gestori dell'Agriturismo La Darbunera, il Rifugio Il Truc e la Locanda dell'Orsiera di Bussoleno, oltre a Luca Anselmo ricercatore e guida naturalistica che da anni collabora con il Parco. L'esperienza permette di comprendere l'importanza e il valore del Presidio del territorio, della tutela della biodiversità anche attraverso l'enogastronomia e la promozione di un turismo lento  
Per iscriversi è necessario prenotare entro il 20 settembre inviando una mail all'indirizzo [tours@agenziamosaico.it](mailto:tours@agenziamosaico.it)

**ore 9:30 - Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**degustazione - eventi dei partner**

**laboratorio del gusto**

Il Sapiens della colazione italiana è un libro sviluppato e pubblicato nel 2021 con la fondazione elbulli di Ferrà Adria all'interno della collana elbullipedia. È una ricerca olistica sul primo pasto consumato ogni giorno nel mondo da milioni di persone dopo il digiuno notturno. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 10:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

**La gestione del post-raccolto e la conservazione dei semi indigeni  
regeneration**

Francis Kachali ci porta nell'orto di Rumphii, in Malawi. In questo incontro impariamo a conoscere le sue tecniche di conservazione dei semi e l'importanza di piantare varietà locali e autoctone. Oltre agli aspetti pratici, Francis ci spiega come diffonde la conoscenza dell'importanza di queste pratiche nel suo villaggio e nella sua comunità. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 10:00 – Parco Dora Arena Berta Cáceres**

**L'Arca del Gusto approda nella regione del semiarido baiano  
forum**

La perdita di biodiversità è un fenomeno globale che colpisce tanto la diversità biologica che quella culturale. Nessun angolo del mondo è risparmiato, neanche paesi vasti e ricchi di biodiversità come il Brasile. Gli attivisti di Slow Food Brasile sono impegnati da oltre 20 anni nella protezione e promozione di questo patrimonio per scongiurarne la scomparsa. Con il progetto "Difesa della sociobiodiversità e della cultura alimentare di Bahia", la rete locale è riuscita a catalogare nell'Arca del Gusto 50 cibi tradizionali che rappresentano il patrimonio alimentare del territorio bahiano e delle sue comunità, attraverso attività di mappatura partecipativa, scambi e formazioni a livello territoriale. In questo appuntamento scopriamo le comunità che producono cibo buono, pulito e giusto nella regione del semiarido, il Sertão

baiano.

Intervengono: Eliane das Virgens Sousa Ribeiro, presidente della Associação Comunitária Beneficente Brejo Dois Irmãos. Fernando de Matos Andrade, tecnico rurale del programma Semiárido - Serviço de Assessoria às Organizações Populares Rurais. Egnaldo Xavier, supervisore tecnico del progetto Pró-Semiarido (SDR/CAR Bahia). Pedro Xavier da Silva, coordinatore tecnico del progetto Slow Food na defesa da Sociobiodiversidade Baiana (Associação Slow Food do Brasil) e attivista rete Slow Food Brasil.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 10:00 – Giardino Sambuy, Piazza Carlo Felice**

**Googreen Regioni d'Italia**

**mercato - terra madre off**

**[l'evento si ripete il 25 settembre alle 10:00]**

Il mercato della biodiversità Googreen, luogo di incontro e di rigenerazione del giardino Sambuy, simbolo e crocevia della città, ospita tra i suoi banchi gli elementi per un dialogo interculturale intorno al tema del cibo. Il 24 e il 25 settembre torna in Piazza Carlo Felice Regioni d'Italia, il mercato Googreen su scala nazionale. Un evento dedicato alle eccellenze agricole, vivaistiche ed enogastronomiche del Bel Paese, vetrina dei presidi fondamentali del nostro territorio nonché punto di arrivo e di partenza al tempo stesso del patrimonio culturale che ci rappresenta. Il contesto del mercato Googreen rappresenta la scenografia ideale per vivere due giornate all'insegna del cibo e del confronto, mediante il linguaggio enogastronomico. In collaborazione con il Festival internazionale della Cucina Mediterranea vengono allestiti, nel contesto del Mercato Googreen, banchi in rappresentanza dei canti della cucina dedicata alle comunità religiose che popolano il quartiere di San Salvario a Torino.

**ore 10:00 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

**Club di Roma, 50 anni dopo**

**conferenza**

Nel 1972 il report del Club di Roma "I limiti dello sviluppo" dimostra con visionaria lucidità l'impossibilità di perpetuare una crescita umana e materiale illimitata in un mondo dalle risorse finite. Oggi, nel 2022, la situazione è profondamente deteriorata e questo messaggio è più che mai attuale. Nella città natale del fondatore del Club di Roma Aurelio Peccei, l'evento rifletterà su cosa è avvenuto in questi 50 anni e in che modo agire per avviare un'autentica rivoluzione culturale capace di garantire un futuro all'umanità.

Intervengono:

- **Gianfranco Bologna**, naturalista e ambientalista, è Presidente Onorario della Comunità Scientifica del WWF Italia, Full member del Club of Rome, Segretario generale della Fondazione Aurelio Peccei, e tra i coordinatori nazionali dell'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS).
- **Ministro delle infrastrutture e della mobilità sostenibili**, è un economista, statistico e accademico italiano. Full member del Club of Rome, membro della Transformational Economy Commission dell'iniziativa internazionale Earth for All volta a un ripensamento dell'attuale sistema economico. È co-fondatore dell'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS) di cui è stato Portavoce fino al 2021.
- **Carlos Alvarez Pereira**, vicepresidente del Club of Rome. Dopo essere stato ricercatore in dinamica dei sistemi e imprenditore nel settore digitale, promuove il cambiamento di mentalità verso un benessere equo all'interno di una biosfera sana. Carlos è consulente della Cattedra UNESCO di comprensione globale per la sostenibilità e dell'Istituto internazionale Bateson.
- **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food
- Modera: **Barbara Gallavotti**, scrittrice e divulgatrice scientifica, autrice da oltre vent'anni di trasmissioni televisive quali Superquark e Ulisse. Per la Rai è autrice e conduttrice di *Quinta Dimensione*, programma di approfondimento scientifico di prima serata.

Evento realizzato in collaborazione con la Fondazione Aurelio Peccei / Club di Roma Italia. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 10:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

**Pensa che mensa!**

**Forum**

Spesso, nelle scuole, il servizio di mensa è considerato una mera voce di costo nel bilancio. E invece, la ristorazione collettiva potrebbe avere un importante valore educativo e rappresentare un volano per lo sviluppo di un'agricoltura

sostenibile. In Europa, le amministrazioni operano nel quadro della strategia Farm to Fork Farm to Fork Strategy (europa.eu) e del Green Public Procurement, che le orienta all'acquisto di prodotti e servizi meno impattanti. In Italia queste direttive sono state recepite attraverso una norma che introduce i Criteri ambientali minimi (Cam) negli appalti, un passo avanti verso una mensa pensata come strumento di sviluppo territoriale che coinvolga la comunità scolastica in un processo di radicale cambiamento. Ne parliamo coinvolgendo le municipalità di Milano, Roma, Torino e Bari e alcune delle realtà più interessanti della penisola, come Qualità & Servizi (nella piana fiorentina). E scopriamo le attività sulle mense curate da Slow Food Praga, che ha promosso il progetto "Slow Food Principles in School Canteens in the Czech Republic".

Intervengono: assessore all'Ambiente, agricoltura e ciclo dei rifiuti, Città di Roma. assessore Istruzione, giovani, periferie, Rigenerazione urbana, Città di Torino. assessore all'Istruzione, educazione, giovani e fondi comunitari, Città di Bari (collegamento da remoto). Vitandrea Marzano, membro dello Staff Tecnico del Sindaco per attuazione del Programma, Città di Bari (collegamento da remoto). Renata Lukášová, Slow Food Prague – Progetto Slow Food Principles in School Canteens in the Czech Republic. Fosca Nomis, Responsabile Advocacy & Policy, Save the Children Italia. Filippo Fossati, Rappresentante azienda Qualità & Servizi. Paola Segurini, Rappresentante LAV Onlus. Modera: Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia.

### **ore 10:00 - Spazio Toscana La Toscana a Terra Madre #3 degustazione – incontro**

La rigenerazione passa anche dall'incontro: la comunità Slow Food de La Buona Mensa in cucina insieme ai cuochi dell'Alleanza Slow Food raccontano, attraverso i loro menù, un progetto di territorio. I cuochi toscani, che aderiscono anche a Vetrina Toscana, progetto di Toscana Promozione Turistica, condividono la cucina dello stand Slow Food Toscana con la brigata della mensa di Qualità e Servizi. Ristorazione collettiva e ristorazione commerciale s'incontrano e dialogano. Il programma di sabato 24 settembre:

ore 10:00 - S-COOL FOOD - Laboratorio per scuole e famiglie | Un percorso didattico della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, al quale partecipa anche Slow Food Toscana.

ore 11:30 – Festa Saggia - feste delle comunità e delle buone pratiche. Un progetto per riscoprire la dimensione autentica della festa, l'accoglienza di comunità e la salvaguardia della biodiversità locali. | Intervengono: Eleonora Ducci, presidente Unione dei Comuni del Casentino; Andrea Rossi, Ecomuseo del Casentino; Luca Santini, presidente Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna. ore 14:30 – Chiusi Terra Etrusca e Anima Slow. Nella città etrusca di Porsenna ormai da anni le attività di valorizzazione del territorio si intrecciano con i valori di Slow Food. | segue degustazione di olio da oliva minuta | Intervengono: Federico Massoli, azienda agricola Podere Ricavo; Tiziana Tacchi, Il Grillo è Buon Cantore di Chiusi ore 16:00 – Per le vie del Mugello - un percorso tra agricoltura, cultura e rigenerazione di comunità | Le macine di un antico mulino tornano a girare grazie all'impegno di alcuni volontari, terreni dell'Appennino destinati all'abbandono, trovano un giovane contadino che decide di tornare in quei luoghi per coltivare patate e fagioli. | Interviene: Chiara Ciccotelli, fiduciaria Condotta Slow Food Mugello ore 17:30 – Riva degli Etruschi: ospitalità, territorio, rete agricola e sostenibilità "necessaria" | È stata creata, dalla famiglia Lisi, Hospitaliter, una rete no profit di imprese agricole e alberghiere che promuove progetti finalizzati a creare integrazione tra la filiera della produzione agroalimentare ed il settore dell'ospitalità e della ristorazione. | Segue degustazione | Intervengono: Stefano Tredici, direttore marketing resort Riva degli Etruschi; Antonella Nencini, fiduciaria Slow Food Costa degli Etruschi ore 19:00 - La comunità del carciofo violetto della Val di Cornia si presenta | La Condotta Slow Food Costa degli Etruschi, dopo anni di ricerca e studi fatti da tecnici e appassionati, ha costituito insieme a produttori e partner privati la comunità del carciofo violetto e intrapreso orgogliosamente un viaggio di rigenerazione per questo prodotto. | Intervengono: Az. agr. Ballestri Franco; Antonella Nencini, fiduciaria Costa degli Etruschi; Stefano Tredici, direttore marketing resort Riva degli Etruschi.

Tutti a tavola!

ore 12:30 il Pranzo con "La buona Mensa" Qualità e Servizi prepara insalata di ceci con verdure e pecorino pasta di grani antichi fusilli al pesto di cavolo nero polpette di cavolfiore e polpette dorate di carne e patate alla toscana spinaci bio di Villamagna saltati Costo pranzo completo 23 € bevande incluse  
Prenotazioni: phone +39 392 5852944 - e-mail labuonamensa@gmail.com

ore 19:00 Apericena con "L'Alleanza della Buona Mensa" Qualità e Servizi e Marisa e Donatella de "Trattoria Il Libridinoso" di Murlo (SI) preparano assaggio di bici al cinghiale e Cipolla Giarretana (presidio Slow Food) bocconi di

sciacciata polpette di cavolo e zucca sfizioità Costo apericena 10 € incluso 1 calice di vino  
Prenotazioni: phone +39 392 5852944 - e-mail labuonamensa@gmail.com

ore 10:00 – Parco Dora – Spazio Sicilia

La Sicilia a Terra Madre #3

degustazione - incontro

Incontri, approfondimenti e degustazioni all'insegna del tema della rigenerazione. La Sicilia è una terra ricca di biodiversità ed eccellenze gastronomiche. Scopriamola insieme! Il Programma del 24 settembre

Ore 10:00 – 1° Parco mondiale dello stile di vita mediterraneo | Incontro | Con Fabio Di Francesco-Slow Food Sicilia (saluti);Roberto Gambino, Sindaco Caltanissetta;Maurizio Di Pietro- Sindaco Enna; Francesco Miccichè, Sindaco Agrigenti; Serena Milano-Direttrice Slow Food Italia e Responsabile progetti per la biodiversità; Francesco Nicoletti, Assessore Comune Caltanissetta con delega unica per “Il primo parco mondiale dello stile di vita mediterraneo. Ore 11:00 – Tre territori, tre storie di dolci: la pasta reale di Tortorici, la scattata di Alia e la Gimmella di Niscemi. | Giuseppe Stimolo, Slow Food Sicilia; Gaetano Siragusa. Comunità SF dei giovani di Alia per valorizzare le terre di Kokalos; Marco Minnuto- Responsabile produttori del Presidio “Scattata di Alia”; Lidia Calà Scarcione- Pasticceria “Dolce Incontro” di Tortorici; Isabella Catalano-Pasticceria “La Bottega Reale” di Tortorici; Enzo Lo Presti- Produttore di grano Maiorca. Ore 15:00 – I tre consorzi: le eccellenze iblee. | Degustazione | Con Lorenzo Lauria-Fiduciario Condotta Ragusa. Ore 16:00 – Orto a colori per comunità educanti circolari. | Incontro | Con Antonia Teatino, Referente educazione Slow Food Sicilia. Marta Lo Sicco, Formatrice Progetto “Orto in Condotta” e responsabile “Giardino di Giancarlo Ustica”. Ore 17:00 – La rete di Slow Fish Sicilia e i Presidi siciliana della Masculina da Magghia e dell'alaccia salata di Lampedusa. | Degustazione | Con Carmelo Maiorca, Referente regionale Slow Fish Sicilia; Gaetano Urzi, Trasformatore di “Masculina da magghia” (Presidio Slow Food). Ore

18:00 – Modelli o legami evolutivi nel continente Sicilia. Slow Food Sicilia incontra Simenza, compagnia siciliana sementi contadine. | Incontro | Con Fabio Di Francesco, Slow Food Sicilia; Giuseppe Li Rosi, Presidente di “Simenza compagnia siciliana sementi contadine; Enzo Lo Presti, Produttore grani antichi siciliani; Stefania Mancini Alaimo, Comunità SF per la valorizzazione dei grani antichi siciliani- Ore 19:00 – La vacca nera siciliana Cinisara, una razza da tutelare. | Incontro | Con Fabio Di Francesco- Slow Food Sicilia (saluti); Bartolomeo Biolatti, Rettore Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Paola Sacchi e Tiziana Cannizzo, Dipartimento di scienze veterinarie Università di Torino; Raffaella Ponzio, Coordinatrice “Arca del Gustp” Slow Food Italia; Salvatore Ciociola, Hub Slow Food Contenuti e Progetti Filiera Animale. Ore 20:00 – Il ritorno del riso siciliano dopo 150 anni | A pagamento.

ore 10:00 – Parco Dora – Spazio Calabria

Destinazione Calabria – La Calabria a Terra Madre #3

degustazione – incontro

Progettare attorno alle esigenze dei viaggiatori e delle comunità locali, mettendo al centro la qualità dei servizi e la salute del pianeta, sono elementi indispensabili per un turismo sostenibile e responsabile. La scuola di cucina Uno chef per Elena e Pietro è un nuovo modello formativo che punta verso questi obiettivi. Il programma del 24 settembre ore 10:00 | Degustazione vino | Affinità-divergenze: il Magliocco si confronta con altri rossi del Mediterraneo | Gratuito su prenotazione | Con Matteo Gallelo (giornalista) ore 10:00 | Degustazione guidata di oli e prodotti del territorio. La verace di Saracena in abbinamento al gelato fiordilatte con scaglie di cacao fondente | Gratuito su prenotazione | Con Rosario Franco, Giuseppe Giordano (esperti degustatori) ore 11:30 | Entree eno- gastronomiche. Presentazione nuovo Presidio Slow Food del pomodorino siccagno di Zagarise a cura di Slow Food Calabria | Gratuito ore 12:30 | Entree eno-gastronomiche | Il pomodorino siccagno di Zagarise interpretato dai cuochi dell'Alleanza Slow Food | Gratuito su prenotazione | Con i cuochi dell'Alleanza Slow Food ore 13:00 | Il cuore enogastronomico | Interpretazione dei prodotti e delle materie prime presenti a Terra Madre curata dalla Scuola di cucina Uno chef per Elena e Pietro in collaborazione con i Cuochi dell'Alleanza Slow Food Calabria | Gratuito su prenotazione ore 15:30 | Degustazione guidata di oli e prodotti del territorio. La pennulara in abbinamento ai salumi di Calabria | Gratuito su prenotazione | Con Rosario Franco, Giuseppe Giordano (esperti degustatori) | ore 15:30 | Degustazione vino, Vigne vecchie, radici comuni | Gratuito su prenotazione | Con Matteo Gallelo, giornalista ore 15:45 | Performance artistica | Cosimo Papandrea, La bellezza della musica popolare calabrese | Gratuito su prenotazione ore 17:30 | Talk culturale con Silvio Greco, biologo marino, direttore scientifico della Scuola Uno chef per Elena e Pietro; Bartolomeo Biolatti, rettore della Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Gioacchino Criaco, scrittore; Giuseppe Zimbalatti, rettore dell'Università degli Studi Mediterranea Reggio Calabria; Francesco Macri, presidente del GAL Terre Locridee | Gratuito ore 19:00 | Mangiastorie Calabria | A Cena con il Prof. Silvio Greco, direttore scientifico della Scuola Uno chef per Elena e Pietro: Gustare Consapevolmente | Gratuito su prenotazione Info e prenotazioni: Giuseppe Giordano Tel.

3396442455, giuseppe.giordano@arsac.calabria.it Programma a cura di Regione Calabria e Città Metropolitana di Reggio Calabria in collaborazione con Slow Food Calabria.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Cucina di Terra Madre**

##### **Colazione, pranzo, merenda e cena – Tutto il mondo nella Cucina di Terra Madre #3 degustazione**

Tutto il mondo in cucina? Con la Cucina di Terra Madre è possibile! A Parco Dora, puoi assaporare tante preparazioni diverse. A pranzo, a cena, a merenda e anche a colazione... La Cucina di Terra Madre è il palcoscenico dei cuochi dell'Alleanza Slow Food, ed è anche il posto privilegiato per assaggiare tante preparazioni gastronomiche da tutto il mondo. I cuochi, i paesi e i piatti di sabato 24 settembre

- 10:30-11:30 – Tanzania, Heritage Foods Africa: Uji mix (Arca del gusto della Tanzania: piantaggine, tuberi e fagioli) con composta di rabarbaro fermentato, John James Mshana | Kazakistan, Bauysak-Kazakh pane fritto tradizionale, Aussak Bauyrzhan e Mira Saidakmetova
- 12:00-14:30 – Portogallo, Riso con fagioli di Tarreste, Vasco Guimarães | Uganda, Katogo, Milly Namakula | Kenya, Mukimo con spezzatino di pollo ruspante e cavoli saltati in padella, Lucy Githieyah
- 15:00-17:30 – Sicilia, Cannolo siciliano, Pino Maggiore | Ecuador, Ceviche Jipijapa, Valentina Álvarez
- 17:30-20:00 – Senegal e Sicilia, Couscous, Ndeya Mareme Sagar Cisse, progetto Youth and Food – Il cibo come veicolo di inclusione

Ogni piatto ha un costo variabile, secondo le materie prime impiegate.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

##### **Dall'Havana, l'educazione come alternativa alla mcDonaldizzazione della società food talk**

L'esperienza del cibo è fatta di tante sfaccettature, date dal modo in cui questo viene coltivato, dalle modalità in cui viene servito e dai numerosi significati che lo accompagnano. L'educazione al cibo deve tenere conto di chi siamo, del paese in cui viviamo e degli scenari futuri che si prospettano in tema di alimentazione. Solo così possiamo sviluppare la giusta consapevolezza per ridefinire le nostre pratiche e rigenerare i nostri ecosistemi. In questa Food Talk protagoniste sono le strategie educative sperimentate dalla Comunità Slow Food Equilibrium Havana.

Interviene: Geraldine Ezquerra, membro del gruppo di Slow Food Education, ricercatrice di Sociologia dell'ambiente e dell'alimentazione presso l'Università dell'Havana.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

##### **Le giovani generazioni e la riqualificazione delle periferie forum**

Quale contributo possono offrire le giovani generazioni alla riqualificazione delle periferie? La rigenerazione delle periferie è fondamentale per garantire eguaglianza sociale e restituire luoghi di inclusione, cultura e civiltà ai tanti giovani che abitano questi quartieri. Veri e propri melting-pot di culture, saperi e tradizioni di ogni angolo del mondo, le periferie possono trovare nella contaminazione gastronomica la chiave per la propria riqualificazione. Ne è un esempio il progetto AuroraFood, in cui giovani mediatori gastronomici del quartiere Aurora di Torino ci accompagnano in un viaggio nella cucina e nella storia dei loro paesi di origine.

Intervengono: assessore all'Istruzione, periferie e progetti di rigenerazione urbana, Politiche educative e giovanili della Città di Torino Amer Al-Taie, mediatore gastronomico AuroraFood Modera: Francesca Capello, associazione Nessuno. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Portale Terra Madre**

##### **Tutto il mondo è connesso – Giornata 3 eventi speciali**

Un nuovo modo di conoscere la rete e i temi Slow Food. Il portale di Terra Madre, un container navale riadattato dove collegheremo fisicamente e digitalmente comunità Slow Food, attivisti e social media creators da tutto il mondo. Tutte le sessioni sono trasmesse sul canale Youtube di Slow Food International. Il programma del 24 settembre:

- 10:30-11:15 - Tour dei mercati agricoli mondiali Richard McCarthy, membro del Consiglio di Slow Food e presidente della World Farmers Market Coalition, vi invita a immergervi nei mercati contadini di tutto il mondo per interagire con alcune delle esperienze visivamente più gustose di Terra Madre 2022.
- 16:30-18:30 - Podcast a cura della BBC e della Slow Food Youth Network (SFYN) Podcast di SFYN, in collaborazione con Dan Saladino, produttore di BBC Radio4 "The Food Programme" e autore del libro "Eating to Extinction".
- 18:30-19:30 - Narrazioni alimentari nei media Come filmare, inquadrare e diffondere una narrazione del cibo avvincente che possa condurre verso le nuove frontiere delle culture alimentari contemporanee. Insieme all'ospite speciale Michael Moss, discuteremo del cibo nei film e della rappresentazione delle comunità culinarie moderne. Questa sessione riunirà: Martin Marquet Michael Moss, Bela Gil
- 19:30-21 - Cene da Portale a Portale

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

##### **Mettiamo le mani in pasta**

##### **eventi dei partner - in cucina con slow food**

In Cucina con Slow Food a Terra Madre è live! Gabriella Cinelli, archeocuoca dell'Alleanza Slow Food e cuoca itinerante ci spiega come rendere le verdure appetitose anche per i bambini. A partire da una considerazione... Per far mangiare le verdure ai bambini il segreto è cucinarle insieme! Uno dei metodi più efficaci per invogliare i più piccoli ad apprezzare sapori che spesso rifiutano e condividere con loro una buona alimentazione, è esercitare i loro sensi e mettersi insieme ai fornelli. Ed è proprio quello che propone Gabriella Cinelli nel suo In Cucina con Slow Food, con ricette in grado di incuriosire bambini e ragazzi, invitandoli a giocare e sperimentare e coinvolgendoli in alcune preparazioni arricchite dagli speciali formati di pasta Di Martino. Si invitano i genitori a segnalare eventuali allergie e intolleranze in fase di iscrizione. L'evento è ad accesso libero, fino a esaurimento posti. Gli appuntamenti sono prenotabili online fino al 22 settembre.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Stand BB Bell**

##### **Metti al sicuro la tua vita digitale!**

##### **eventi dei partner**

Un momento informativo per le famiglie per parlare di sicurezza informatica, privacy dei dati, minacce web, parental control, password manager, pagamenti online e molto altro. Evento a ingresso libero fino ad esaurimento posti. Iscrizione obbligatoria via email a [marketing@bbbell.it](mailto:marketing@bbbell.it) o presso stand BB Bell.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Trentino**

##### **I vini autoctoni e i vini di montagna in Trentino – Il Trentino a Terra Madre #3**

##### **degustazione – incontro**

Il Trentino è un territorio con una importante biodiversità vinicola da tutelare che si esprime in varietà autoctone, tecniche di allevamento e di vinificazione, esperienze di coltivazione in territori inesplorati. Cerchiamo di raccontare questa varietà attraverso alcune masterclass in cui saranno protagonisti il Vino Santo Trentino Presidio Slow Food, la Nosiola, e i vini di montagna della Val di Cembra. Dalle ore 14.00 presentazione del nuovo Presidio Slow Food dell'Enantio a piede franco, un progetto nato per valorizzare un vitigno antichissimo che resiste in vigneti risalenti all'Ottocento lungo le rive del fiume Adige. Saranno presenti i produttori. Spazio poi alla Strada del Vino del Trentino che racconta il proprio impegno nella valorizzazione enoturistica del territorio. Gratuito, consigliata la prenotazione. Info e prenotazioni: [slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com) - +39 327 712 1209. Per i dettagli della giornata: [www.slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://www.slowfoodtrentinoaltoadige.com)

Relatori: Tommaso Martini, portavoce Slow Food Trentino Luigi Montibeller, fiduciario Slow Food Valsugana Lagorai Cristina Fugatti, produttrice di Enantio (Cantina Roeno) Barbara Mottini, produttrice di Enantio (Az. Agr. Vallarom) Lorenzo Bongiovanni, produttore di Enantio (Az. Agr. Bongiovanni) Alessandro Poli, produttore Vino Santo Trentino Presidio Slow Food Moreno Nardin, produttore vini val di Cembra (Az. Agr. Corvée) Lorenza Campolongo, Strada del vino del Trentino.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Basilicata**

##### **Lieviti e fermenti, forze di rigenerazione – La Basilicata a Terra Madre #3**

##### **degustazione – incontro**

La biodiversità dei lieviti e l'energia attiva dei fermenti: le forze di rigenerazione che la Basilicata porta a Terra Madre 2022 passano attraverso micro mondi straordinari che danno vita a cibi puliti e giusti, ancorati alle radici, creati e trasformati in nuove forme e sapori che raccontano di un territorio che si evolve nel rispetto della terra, della

sostenibilità e dell'inclusione sociale. Il programma del 24 settembre – Il Pane dell'Alleanza, pane nostro. Tra simboli e saper fare le comunità si incontrano, raccontano, contaminano, rigenerano

- ore 11:00 | durata 45 min. | Le tipicità lucane oltre i confini - Esperienze di Operatori della Gastronomia lucana in Italia e all'estero | Le produzioni agroalimentari tipiche lucane sono spesso poco conosciute in Italia e all'estero. Abbiamo chiesto a imprenditori lucani di successo, che operano nel settore food e distribuzione ad Alba, Milano e Berlino, di raccontare la propria esperienza nel proporre ai consumatori le tipicità lucane. | Gratuito ad accesso libero | Con Enrico Carretta – titolare della Lucania Food srl, Centro della Mozzarella e Officine del Dolce a Milano; Mario Fugaro – Titolare del Ristorante “da Mario” ad Alba, Presidente del Consorzio “Wonderful Langhe e Roero”; Mimmo Bianco – Ristoratore Lucano a Berlino Presidente Associazione Basilicata Wow; Emilia Piemontese, Dirigente Generale Politiche Agricole Regione Basilicata. Modera Michele Bruccoli Direzione Generale Politiche Agricole Regione Basilicata
- ore 12.30 | durata 1 ora | Il pane dell'Alleanza | Il Pane dell'Alleanza è preparato con il conferimento di lieviti madre dalla rete Slow Food: è l'evento dell'incontro di Slow Food Basilicata con i rappresentanti dell'organizzazione e della rete Slow Food. Coinvolti i rappresentanti istituzionali degli Enti partecipanti a Terra Madre, del Progetto “Geoportale della Cultura Alimentare: cibo e territorio lucano” insieme al pubblico presente. | Gratuito | Con Paride Leone, Presidente Slow Food Basilicata; Serenella Gagliardi, CER Slow Food Basilicata; Componenti Consiglio Direttivo Slow Food; Rappresentanti Slow Food Italia; Emilia Piemontese, Dirigente Generale Politiche Agricole, Regione Basilicata
- ore 13.30 | durata 1 h 30 min. | A pranzo in Basilicata | Cibi e vini lucani nel pranzo conviviale preparato dai Cuochi dell'Alleanza per i rappresentanti di Istituzioni, Enti e Associazioni lucane e della rete Slow Food. | Partecipazione su invito
- ore 15:30 | durata 45 min. | Il pane di Matera, cibo identitario: il Presidio Slow Food nella prospettiva della valorizzazione | Laboratorio narrativo sul pane di Matera simbolo di una cultura alimentare da preservare nella sua autenticità. Dibattito sul riconoscimento di Presidio Slow Food nell'ottica della valorizzazione. | Gratuito | Con Sindaco di Matera; Massimo Cifarelli, fornaio Assopanicificatori Matera; Salvatore Ciociola, Referente Progetto Presidi Slow Food; Paride Leone, Presidente Slow Food Basilicata; Francesco Linzalone, Condotta Slow Food Matera
- ore 16:30 | durata 45 min. | C'era una volta (e c'è ancora!) la lucanica... I salumi lucani, un'intensa storia di gusto | Nel nome il legame con il territorio: valorizzare la lucanica, prodotto identitario che trova conferme nella storia. Da una lunga tradizione tutti i salumi: la degustazione guidata ne rivela il gusto. | Gratuito su prenotazione | Con Laura Mongiello, Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria, membro del CTS Slow Food Basilicata; Salvatore Ciociola, Progetto Presidi Slow Food Italia; Paride Leone, Presidente Slow Food Basilicata
- ore 17:00 | Pane nostro tra identità e condivisione | “Piccidat”, “picciliatidd”, “ficciliatidd”: il pane, alimento simbolico per eccellenza, amplifica la sua valenza nella comunità arbëreshë lucane. Un'interessante narrazione accompagna la degustazione. Gratuito su prenotazione | Con Federico Valicenti, cibofofo, autore del libro Dalla tavola lucana al paradiso, Edizioni Magister; Serenella Gagliardi, CER Slow Food Basilicata
- ore 18:00 | La caseificazione con caglio vegetale | Presentazione della Ricerca sulla caseificazione con caglio vegetale e degustazione dei formaggi. | Gratuito ad accesso libero | Con Aniello Crescenzi, Direttore Alsia Basilicata; Salvatore Claps, Direttore CREA Bella (PZ); Lucia Sepe, CREA Bella (PZ); Antonio Imperatrice, Alsia Azienda Sperimentale Bosco Galdo Villa d'Agri (PZ)
- ore 18:30 Il marroncino del Vulture, dalla “varola” al tegame: Le tre C (cavatelli di farina di castagne, ragù di castagne, fonduta di caciocavallo) | Focus sul pregiato marroncino del Vulture: promuovere con l'uso gastronomico il recupero della coltivazione dei castagneti a tutela della varietà locale nella prospettiva del riconoscimento di Presidio Slow Food e di progetti di economia e turismo sostenibile. | Gratuito su prenotazione | Con Rappresentanti Parco Regionale del Vulture; Rappresentanti della Rete Slow Food dei Territori Castanicoli Nazionali; Antonio Labriola, Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata
- ore 19:00 | Vini del Vulture | Masterclass di degustazione guidata alla conoscenza dei vini del Vulture con la partecipazione di autori Guida Slow Wine. | Gratuito su prenotazione | Con Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture
- ore 19:30 | durata 45 min. | Il pezzente, Presidio Slow Food: pasta ricca alla lucana con pezzente, mollica di pane, scaglie di peperone crusco di Senise IGP, cacioricotta | Un prodotto povero della tradizione gastronomica lucana rivela la grande ricchezza di sapore che lo caratterizza: un laboratorio di cucina insegna a utilizzarlo in una ricetta tutta da gustare. | Gratuito su prenotazione | Con Salvatore Ruggiero, dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata

Per info e conferme: Slow Food Basilicata, [slowfoodbasilicata@gmail.com](mailto:slowfoodbasilicata@gmail.com), tel. 377 1516310

### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Marche**

#### **Plurale singolare: le Marche a Terra Madre #3**

#### **degustazione – incontro**

Le Marche sono una regione plurale singolare. Strette tra Appennini e Adriatico, tra monticazione e piccola pesca, tra produzioni vinicole, brassicole e olivicole, sono caratterizzate da identità culturali e geografie differenti. Questa loro molteplicità ha favorito un'intensa contaminazione tra i diversi territori anche e soprattutto in ambito alimentare. Lo spazio marchigiano a Terra Madre rispecchia questa complessa e articolata realtà territoriale e mette in luce i cibi delle differenti comunità, il saper fare delle comunità marchigiane, le storie di rigenerazione di territori e persone. Il programma di sabato 24 settembre:

- ore 10:30 | Il mosciolo selvatico di Portonovo. Non chiamatela cozza! Degustazione guidata da Slow Food Marche. Prenotazione obbligatoria a Roberto Rubegni | [rubegni@tiscali.it](mailto:rubegni@tiscali.it) | +39 335 531 5621 ore 11:15 | Pasta e tartufo: una simbiosi non solo nel piatto. Storie di Agricoltura simbiotica. Presentazione e degustazione a cura di Terre Alte Picene. Prenotazione obbligatoria a Serena Caucci | [serecaucci@googlemail.com](mailto:serecaucci@googlemail.com) | +49 1575 707 8902 (WhatsApp)
- ore 12:00 | Gemellaggi marchigiani: l'oro giallo abbraccia l'oro nero. Degustazione guidata con la pasta di Borgo Pace e Velenosi Vini ore 13:00 | Biologico e sociale cooperano nelle Marche. Presentazione delle aziende e degustazione dei prodotti della Cooperativa Girolomoni e della Coop. Soc. San Michele Arcangelo
- ore 14:30 | Un dessert marchigiano e slow. Presentazione aziende e degustazione guidata a cura dell'Azienda Agricola La Bona Usanza e dell'Azienda Agricola Casella Musighin. Prenotazione obbligatoria a Marco Simonetti | [info@labonausanza.it](mailto:info@labonausanza.it) | +39 349 605 6422 oppure a Oberdan Pizzoni | [pizzonio@virgilio.it](mailto:pizzonio@virgilio.it) | +39 347 220 2085
- ore 17:00 | Resistenza e rigenerazione: vivere in Appennino dopo il terremoto. Incontro e degustazione a cura di Slow Food Marche
- ore 18:30 | I maccheroncini di Campofilone Igp incontrano il mosciolo selvatico di Portonovo. Degustazione a cura di La Pasta di Campofilone e del Presidio Slow Food del mosciolo selvatico di Portonovo
- ore 19:30 | Aperitivo marchigiano: l'abbinamento olive ascolane e vini del Piceno, considerazioni dei produttori storici. Degustazione curata da Velenosi Vini e Migliori Olive Ascolane. Prenotazione obbligatoria alle email [migliori@migliorolive.it](mailto:migliori@migliorolive.it) o [italia@velenosivini.com](mailto:italia@velenosivini.com)

### **ore 11:00 – Parco Dora – RegenerActions**

#### **Cibo e geografia**

#### **attività di educazione – regeneration**

Dalla carta fisica alla foto satellitare fino all'uso di Google Earth e di Bing maps, per immergersi nel mondo del cibo Slow Food. Questo laboratorio fornisce metodi e strumenti operativi per collegare l'insegnamento della geografia ai concetti di cibo buono, pulito e giusto. Interviene: Luisa Fazzini, referente educazione Slow Food Veneto e autrice e formatrice Erickson e Loescher; formatrice AIIIG (Associazione Italiana Insegnanti di Geografia).

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 11:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

#### **Un buon formaggio inizia dall'erba**

#### **forum**

Il formaggio fatto con il latte di animali che si sono nutriti di erba e fieno di prati ricchi di specie foraggere (i cosiddetti prati stabili) ha una complessità aromatica e gustativa straordinaria. I prati stabili sono un patrimonio da preservare. Non solo per ragioni ambientali, per il benessere degli animali che vi pascolano, perché sono una parte importante del nostro paesaggio e sono alla base di tradizioni casearie secolari, ma anche per la nostra salute.

Intervengono: Mauro Bassignana, direttore della sperimentazione Institut Agricole Régional della Valle d'Aosta. Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di nutrizione clinica, Asl Città di Torino e referente scientifico per il tema cibo e salute di Slow Food. Giampaolo Gaiarin, tecnologo caseario e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Modera: Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Sala 10 minuti prima dell'inizio. Il progetto "Salviamo i prati stabili e i pascoli" è realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) e il Dipartimento di Scienze Veterinarie (DSV) dell'Università di Torino, l'Università di Palermo, l'Institut Agricole Régional della Valle d'Aosta e la Fondazione Mach. I Partner tecnici sono Agricoltura Simbiotica e il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino. Il progetto è sostenuto da Eataly.



### **ore 11:00 - Parco Dora – Spazio Slow Food**

#### **Vestire buono, pulito e giusto**

##### **presentazione**

Che cos'è la fast fashion? Quali squilibri ha portato all'interno del sistema moda? Come incide sull'ambiente e su un giusto riconoscimento del lavoro? Perché più della qualità dei materiali contano il marchio e il packaging?

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 11:00 – Parco Dora – Giardino dell'educazione – Kids' Area**

#### **Greenling e semi di carote**

##### **attività di educazione - attività educative per famiglie**

Un seme è un seme, che si posi sulla cima di una montagna o cada dentro all'acqua, che scivoli nel deserto o dentro la pancia di un uccellino, un seme è un seme. Piccoli semi per fiori giganti, semi un po' pigri per carote abbondanti, piante infestanti, frutti folletti, orti segreti e foreste sui tetti. Storie di cura, pazienza e magia, innaffiate con musica abbondante. Il laboratorio di lettura ha una durata di 45 minuti circa, ed è rivolto alla fascia 3-6 anni. I laboratori di lettura di Terra Madre sono condotti da due professionisti dell'associazione Noau, e propogono albi illustrati di fiction e non-fiction dedicati alle seguenti tematiche: semi, cibo, terra/suolo, uova e galline. A cura di Noau, officina culturale. Il laboratorio è fruibile gratuitamente fino a esaurimento posti. Basta iscriversi al desk della Kids Area nel Giardino dell'educazione.

### **ore 11:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 1**

#### **Priceless Experience di Mastercard – Vermouth e Gianduia**

##### **degustazione**

Lasciati conquistare da aromi e sapori unici in una degustazione a Torino. In questa Priceless Experience di Mastercard assaporerai l'incontro fra Vermouth e Gianduia e, accompagnato da una narrazione che partirà dall'anno 1885, scoprirai l'armonia sensoriale dei due prodotti.

L'evento è riservato ai titolari di carte Mastercard. Il ricavato sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Maggiori info sul sito di Terra Madre.

### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Piemonte**

#### **Il Piemonte a Terra Madre #3**

##### **incontro - visita guidata**

La Regione Piemonte intende promuovere nei suoi spazi espositivi un dibattito costruttivo nell'ottica della rigenerazione e della valorizzazione delle eccellenze locali: l'eno-gastronomia, l'outdoor, i parchi e le aree protette. Il programma del 24 settembre:

- ore 11:00-12:00 | Durata 1 h | L'allestimento della vigna didattica ai Giardini dei Musei Reali a Torino | Talk e degustazione | Con Alessandro Felis, giornalista ed agronomo; Alessandra Giani, Vendemmia a Torino – Grapes in Town; Germano Tagliasacchi, Portici Divini
- ore 13:00–14:00 | Durata 1 h | Gusti del Novarese: degustazione di dolci e prodotti tipici locali del territorio novarese | Talk e degustazione | I biscottini di Novara fatti di tre soli ingredienti, uova, zucchero e farina, sono arrivati a noi immutati da secoli nella semplicità e bontà della loro ricetta (già nel Cinquecento erano i biscotti delle monache), così come il Pane di San Gaudenzio, nato per celebrare il patrono del capoluogo, è un goloso dolce tradizionale da gustare in ogni stagione dell'anno. Come poi non parlare di riso per il Novarese? Biscottini di risi bianco e nero prodotti nelle nostre risaie sono l'ideale accompagnamento di tè e cioccolate, o un veloce spuntino assolutamente piacevole e leggero. A coronamento della degustazione il posto d'onore è lasciato alla Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto, unico presidio Slow Food novarese, che si contraddistingue per la sua dolcezza che dura per diversi mesi e lascia il ricordo di un'esperienza di sapore da ripetere appena possibile. Si degusta nella forma di composta per apprezzarne i suoi possibili molteplici accostamenti sia dolci che salati.
- ore 16:00-17:00 | Durata 1 h | Il Passito e i Torcetti | Degustazione | Incontro di presentazione e degustazione di due prodotti di eccellenza del territorio torinese eccezionalmente insieme per sorprenderci – incontro aperto previa registrazione al desk regionale
- ore 18:00-19:00 | Durata 1 h | Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano | L'associazione Alte Terre DOP raggruppa i 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della DOP

Riso di Baraggia Biellese e Vercelese, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf | Gratuito ad accesso libero Info Andrea Marelli andrea.marelli@regione.piemonte.it

### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Friuli Venezia Giulia**

#### **Il Friuli Venezia Giulia a Terra Madre #3**

##### **degustazione – presentazione**

Terra di confini, il Friuli Venezia Giulia, è contraddistinta da un forte respiro mitteleuropeo. Una frontiera contesa da sempre, intrisa di contaminazioni di diverse culture vicine e di passaggio. Diversi appuntamenti al giorno per scoprire e degustare i prodotti della collettiva "Io Sono Friuli Venezia Giulia" e i prodotti dei Presidi, a cui potranno accedere gratuitamente 16 persone per volta su prenotazione. Il programma di sabato 24 settembre:

- ore 11:00, durata: 1 ora | Tavola rotonda sulla filiera del pane, dal campo al forno, insieme ai Panificatori Agricoli Urbani e la Comunità Slow Food di San Marco. Presentazione del progetto di recupero della coltivazione di grani antichi, con degustazione dei pani dei produttori presenti in abbinamento ai Presidi Slow Food. Modera l'evento Matteo Calzolari della rete Slow Grain. Graphic facilitation a cura del fumettista Gio Di Qual. | Evento gratuito con prenotazione online.
- ore 12:30, durata: 1 ora | Show Cooking dello chef Kevin Gaddi. Lo chef udinese Kevin Gaddi, Ambasciatore del gusto del Friuli Venezia Giulia e promotore della cultura gastronomica regionale, presenta gnocchi di patate con pesto di aglio orsino, formaggio Montasio DOP grattugiato e varhackara. | Evento e degustazione gratuiti con prenotazione online.
- ore 14:00, durata 1 ora | Alla scoperta dei Presidi delle mele antiche dell'alto Friuli e della cipolla di Cavasso e della Val Cosa. Laboratorio alla scoperta della cipolla dalla tunica rossa e delle antiche varietà di mele friulane custodite dall'azienda Borgo delle Mele. | Evento e degustazione gratuiti con prenotazione online.
- ore 16:00, durata 1 ora | Alla scoperta dell'Olivello spinoso. L'azienda agricola biologica Olispin presenta la produzione di confetture, tisane e succhi a base di olivello spinoso, una pianta autoctona del Friuli Venezia Giulia. | Evento e degustazione gratuiti con prenotazione online.
- ore 18:00, durata 1 ora | Le diverse facce della Ribolla Gialla. Degustazione narrata da Francesco Scalettaris (appassionato sommelier) e Elisa De Nardo (coordinatore guida Slow Wine Fvg e Primorska) accompagnati dalle illustrazioni del fumettista Gio Di Qual. In abbinamento i prodotti dei Presidi Slow Food. | Evento e degustazione gratuiti con prenotazione online.

Info e prenotazioni: Laura Antoniacomi, [laura.antoniacomi@promoturismo.fvg.it](mailto:laura.antoniacomi@promoturismo.fvg.it), 366 6599813.

### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Lazio**

#### **Il Lazio a Terra Madre #3**

##### **degustazione – incontro**

Tutti a bordo dell'Arca del Gusto, alla scoperta dei sapori del Lazio. Un carico di prodotti e produttori che ogni giorno si impegnano a tutela della biodiversità e al rispetto dell'ambiente naturale. La squadra di Slow Food Lazio è composta da Cuochi dell'Alleanza, relatori che si alternano su temi specifici, assistenti ai laboratori e degustazioni, un coordinatore generale. Il programma di sabato 24

- ore 11:00 | Oltre la città: le politiche del cibo per la rigenerazione e la transizione agroecologica, con Davide Marino, docente Università Roma 3, Damiano Pucci - Consigliere delegato pianificazione strategica e agricoltura città metropolitana di Roma capitale, Gaia Salvatori, Consigliere Internazionale Slow Food. Modera: Paolo Venezia, Slow Food Roma. Degustazione di conserve e confetture
- 13:00 | Piza & Co. Pinsa la pizza romana: come ti racconto una moderna tecnica di preparazione. La Tiella di Gaeta - Sapore di mare e non solo. Le farine, lo stile, modelli di successo farciti di fiabe dal sapore antico
- 14:30 | I love porchetta | Dalle frascette ai ristoranti stellati – Storia e tecnica di lavorazione della preparazione norcina amata fin dall'antichità
- ore 16:00 | La Mensa, buone pratiche e nuovi progetti. Con Assessora alla Scuola del Comune di Roma; Claudia Paltrinieri, presidente Foodinsider. Modera Francesca Rocchi Delegata al progetto mense di Slow Food Lazio e Slow Food Roma e vicepresidente Foodinsider. Degustazione di pasta artigianale con prodotti vegetali
- 18:00 | Dalla fava alla tavoletta di cioccolata – tostatura, raffinazione e concaggio – fra tradizione e innovazione il gusto intenso del cacao.

**ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Emilia Romagna**  
**L'Emilia Romagna a Terra Madre #3**  
**degustazione – incontro**

Un ricco calendario di incontri, presentazioni e approfondimenti tematici, insieme a degustazioni dei migliori prodotti di qualità, dei Presidi Slow Food e dei prodotti DOP e IGP regionali. Tutto il buono dell'Emilia Romagna, tra sapori ed eccellenze gastronomiche della tradizione. Il programma del 24 settembre

- Ore 11:00 – Terre del Frignano: l'incontro tra Slow Food e la scuola | Incontro e degustazione | Illustrazione del progetto Per un cibo buono, pulito e giusto. Dalla Storia e dalla geografia fino all'ecologia della tavola. | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Gino Quartieri, [presidialeanzasfer@gmail.com](mailto:presidialeanzasfer@gmail.com) Ore 11:45 e 25 settembre
- ore 12:00 – Parmigiano Reggiano DOP, il re dei formaggi | Incontro e degustazione | Un prodotto di eccellenza che racchiude in sé un viaggio unico e millenario. Presentazione delle varie stagionature di Parmigiano Reggiano DOP insieme a un rappresentante del Consorzio di Tutela. | Con Rappresentante del Consorzio di Tutela Parmigiano Reggiano DOP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- Ore 12:30 – I mercati contadini nell'ambito delle food policy cittadine ruolo e sviluppi. Il progetto Local Navelli della città di Bologna | Incontro e degustazione | L'esperienza dei mercati della terra a Bologna. La rigenerazione dei quartieri | Con Daniele Ara, Assessore all'agricoltura urbana e scuola Comune di Bologna e Antonella Silvia Bonora, Nicolò De Trizio, Marina Kovari, Comitato di condotta Slow Food Bologna. | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Antonella Bonora, [slowfoodemiliaromagna@network.slowfood.it](mailto:slowfoodemiliaromagna@network.slowfood.it)
- Ore 13:15 – Coppa di Parma IGP, capolavoro della salumeria parmense | Incontro e degustazione | Conosciamo meglio un salume che proviene da una terra ricchissima di cultura enogastronomica che non finisce mai di stupirci: la Coppa di Parma IGP presentata e raccontata da un rappresentante del Consorzio di Tutela. | Con Rappresentante del Consorzio di Tutela Coppa di Parma IGP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- Ore 13:45 – Salame Felino IGP, tutto il sapore del parmense | Incontro e degustazione | Conosciamo meglio e degustiamo il Salame Felino IGP, un prodotto di eccellenza molto versatile che nasce tra le colline della provincia di Parma. Presentazione a cura di un rappresentante del Consorzio di Tutela. | Con Rappresentante del Consorzio di Tutela Salame Felino IGP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- Ore 14:30 e 15:00 – Prosciutto di Parma DOP, quello con la Corona | Incontro e degustazione | Un altro tesoro dal cuore dell'Emilia: un prodotto di eccellenza dall'inconfondibile dolcezza, ammirato in tutto il mondo. È sempre l'ora per scoprire e gustare il Prosciutto di Parma DOP, insieme ad un rappresentante del Consorzio di Tutela. | Con Rappresentante del Consorzio di Tutela Prosciutto di Parma DOP | Gratuito ad accesso libero | Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- Ore 15:45 e 25 settembre ore 13:45 – Un tesoro della montagna, il Marrone di Castel del Rio | Incontro e degustazione | Assieme a Monia Rontini del Consorzio di Tutela Marrone di Castel del Rio IGP, scopriamo le caratteristiche di questo prezioso prodotto stagionale. | Con Monia Rontini, Consorzio di Tutela Marrone di Castel del Rio IGP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- Ore 16:30 – De Gustibus – i sapori della rigenerazione | Incontro e laboratorio | La rinascita alla vita dalla terra attraverso racconti, colori e sapori. | Con Alice Consoli - Terre di Alice; Giovanni Cuocci - Lanterna di Diogene; Gianluca Bergianti - Società Agricola TerreviveForno Baracca; Medulla - Handprinted Organic Colors | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Davide Rovati, [davideruat@gmail.com](mailto:davideruat@gmail.com)
- Ore 17:15 – Il biodistretto delle Alte Valli tra l'Emilia e la Liguria | Incontro | Progetti di sviluppo sostenibile che animano il consorzio a partire dall'istituzione del Biodistretto delle Alte Valli | Con Simone Andrei, Presidente del Consorzio delle Alte Valli | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Davide Rovati: [davideruat@gmail.com](mailto:davideruat@gmail.com)
- Ore 18:00 – Podere Pantaleone, un esempio di area di riequilibrio ecologico | Presentazione | Il racconto della nascita di un'oasi naturalistica grazie alla rigenerazione di un vecchio terreno agricolo abbandonato | Con Claudia Zama | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Davide Rovati: [davideruat@gmail.com](mailto:davideruat@gmail.com)
- Ore 19:00 – Presidio della Pesca dal buco incavato | Presentazione e degustazione | Storia dell'antica pesca di Massa Lombarda sino alla nascita del presidio. Cocktail con la pesca | Con Lara Malavolti, Presidente Slow Food Emilia-Romagna | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Davide Rovati: [davideruat@gmail.com](mailto:davideruat@gmail.com)

**ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Lombardia**

**La Lombardia a Terra Madre #3**

**degustazione – presentazione**

Regione Lombardia, in collaborazione con Slow Food Lombardia, propone un ricco calendario di degustazioni che racconteranno la cultura agroalimentare che si intercetta sul Cammino Bergamasco. Il programma del 24 settembre:

- ore 10:30 | Le acque dolci di Lombardia: lago di Garda, lago di Iseo, lago di Como e lago Maggiore | Partendo dalla gastronomia dell'uso del pesce di acqua dolce, attraverso la storia e la sapienza della trasformazione del pesce tradizionale, si affrontano i cruciali temi ambientali e nutrizionali. Un dialogo tra pescatori, cuochi e dirigenti appassionati. In assaggio i prodotti di queste acque con una degustazione di "bollicine" di Franciacorta. Con Patrizia Ucci e Alessio Gatta di Slow Food Lombardia e Rolando Saccucci di Slow Food Varese
- ore 16:00 | Dalla pianura alla tavola: l'importanza dei prati stabili, identità e cultura di aree con piccoli allevamenti. L'importanza dell'alimentazione a foraggio nell'allevamento per la produzione di latte. Racconti dal lodigiano e degustazione di Grana padano dei prati stabili | A cura di Claudio Rambelli Slow Food Lombardia e Simone Salvaderi
- ore 17:15 | I mieli di montagna del presidio Slow Food | La storia e le storie degli apicoltori che salgono in quota per produrre il loro miele. Degustazione di mieli. Con Daniele Biazzi referente Presidio mieli di Alta Montagna, Andrea Conti e Giulia Facchin, apicoltori i laboratori sono gratuiti ma è richiesta la prenotazione. Info e prenotazioni a [segreteria@slowfoodlombardia.it](mailto:segreteria@slowfoodlombardia.it)

**ore 11:00 – Parco Dora – Stand CIA**

**CIA a Terra Madre #3**

**degustazione**

Il programma del 24 settembre Ore 11:00 e 14:30 – "HopFood e HopTour: Il Luppolo in Cucina, nuove esperienze degustative e turistiche" | Showcooking | A cura di Il Giardino delle Luppole | Gratuito.

- Ore 12:30 – Cosa c'è nel bicchiere? Cenni di degustazione della birra | A cura di Unionbirrai | Gratuito.
- Ore 17:30 – Terroir Pairing, la birra artigianale Italiana incontra la Biodiversità: il Miele del Piemonte | Degustazione | A cura di Unionbirrai | Gratuito.

**ore 11:00 – Factory 1896, Via San Daniele 16 - Settimo Torinese**

**Un viaggio nel mondo degli Specialty Coffee**

**eventi dei partner - laboratorio del gusto**

[l'evento si ripete il 24 settembre alle 14:00 e alle 16:00, e il 25 settembre alle 11:00, alle 14:00 e alle 16:00]

Un viaggio a 360 gradi nel mondo degli Specialty Coffee, durante il quale potrete visitare la Factory di 1895, un universo dove passione, artigianalità e tecnologia si intrecciano con precisione e armonia, nel pieno rispetto dello stile italiano e con una particolare attenzione alla sostenibilità. I Coffelief vi accompagneranno e vi faranno conoscere il mondo degli Specialty Coffee, i caffè di eccellenza, dandovi tutti gli strumenti per poterlo comprendere, dal Paese di origine alla degustazione in tazza.

Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 11:00 – Edit Torino, Piazza Teresa Noce, 15/A**

**Una pils all'italiana**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Una pils all'italiana o del successo internazionale di uno stile nato nel nostro Paese insieme al movimento artigianale. Le Italian Pils, birre artigianali bionde e di grande beva, come vengono ormai definite a livello internazionale le pilsner che si ispirano alla Tipopils, sono una delle tipologie birrarie di maggior successo degli ultimi anni. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 11:00 – Mercato Centrale, Piazza della Repubblica, 25**

**La Bellezza che Nutre – Talk e masterclass sul food design**

**terra madre off**

Semiotica dell'arte e visual design: la rappresentazione del cibo è centrale nella creazione di un'estetica del food design. Ne parliamo con Ave Appiano, autrice di *Bello da Mangiare – Il cibo dall'arte al food design*. A seguire, una masterclass dedicata alla composizione di nature morte da scattare, insieme a fotografi professionisti. Programma Alle

11 in Spazio Fare L'Arte del Food Design, talk con Ave Appiano. Alle 12 in Spazio Fare Mangiare con gli occhi, masterclass di composizione e food photography.  
Talk gratis. Il costo della masterclass è 25€. Su prenotazione: [info.torino@mercatocentrale.it](mailto:info.torino@mercatocentrale.it)

**ore 11:30 – Parco Dora – Sala Vino, Corso Mortara**

**Italia in bianco**

**degustazione - laboratorio del gusto**

In Italia si producono grandi vini bianchi ottenuti da diverse tipologie di vitigno. Vini straordinari ottenuti da vitigni autoctoni, prodotti senza utilizzare i classici varietali francesi che hanno monopolizzato gli anni Novanta. Italia in bianco è un giro della penisola bicchiere alla mano, da nord a sud, passando per le denominazioni più importanti. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 11:30 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**E se l'economia fosse al servizio della terra?**

**forum**

Come dare vita a una nuova economia basata su relazioni sane tra tutti i soggetti coinvolti, inclusi gli elementi naturali? Un'economia etica, fondata sul rispetto della terra e del lavoro? Raccontiamo progetti innovativi che coinvolgono consumatori, distribuzione e agricoltori.

Intervengono: Leonardo Becchetti, docente di economia politica presso la Facoltà di Economia dell'Università di Roma Tor Vergata, direttore scientifico della rete Next Nuova Economia Per Tutti; Fabio Brescacin, presidente NaturaSI. Nazzareno Gabrielli, direttore generale Banca Etica; Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia. Modera: Rosanna Magnano, Radio 24.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 11:30 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

**Kung e la meravigliosa storia del riso indigeno**

**food talk**

Kung è una giovane Amis di Taiwan, che lavora con la sua famiglia per preservare l'agricoltura e la cultura alimentare tradizionale della sua terra. Kung è nata e cresciuta a Taipei, ma ora è tornata a vivere a Hualien, dove ha le sue radici e ha ripreso a coltivare la terra che sua nonna ha protetto e curato per anni. Circa 60 anni fa, per gli Amis, le colture principali erano il miglio, la quinoa, il taro, il riso rosso e il riso glutinoso, ma poi la risicoltura è diventata un'industria importante e preponderante e le altre colture si sono mano a mano perse. Lo scopo principale del lavoro di Kung, oggi, è far conoscere a un maggior numero di persone gli agricoltori Amis che vivono in quella zona, di proteggere il loro patrimonio culturale, di tutelare lo stile di vita e la cultura alimentare indigena ancora presente ma a rischio di estinzione e di sviluppare progetti per fare in modo che il loro lavoro venga riconosciuto, rispettato e valorizzato.

Interviene: Kung Lien Xiu.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 11:30 – Environment Park Sala Kyoto**

**La certificazione partecipa: un modello alternativo di certificazione comunitaria**

**forum**

Il sistema di garanzia partecipata o Sgp (in inglese, participatory guarantee systems o Pgs) è un modello di garanzia delle qualità in base al quale la comunità locale è coinvolta in una relazione diretta con i produttori, vigilando collettivamente sul rispetto di standard produttivi condivisi. Dal 2018, Slow Food sta lavorando per sviluppare questi modelli in collaborazione con diversi organismi internazionali, in particolare la Mountain Partnership della Fao, Undp e Ifoam. Questo è un incontro aperto a tutti coloro che sono interessati a intraprendere un'iniziativa di Pgs e ad avere riscontro diretto da chi la sta già utilizzando. Scopriamo questi modelli grazie al racconto di esperti e delle comunità che in tutto il mondo hanno intrapreso iniziative di Pgs: i delegati del progetto Enhancing agri-food value chains to increase the resilience of mountain communities realizzato in collaborazione con Fao-Mp e Undp; i membri della Slow Food Coffee Coalition che utilizzano la Pgs per certificare il caffè buono, pulito e giusto; i rappresentanti del Mercato della Terra di Cracovia, impegnati da quest'anno in un progetto pilota insieme ai loro produttori.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 11:30 – Parco Dora –Stand Parmigiano Reggiano**

**Occhio alla formaggera!**

**degustazione - eventi dei partner**

Seminario di approfondimento e degustazione sulle diverse tipologie di Parmigiano Reggiano grattugiato. Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

**ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Puglia**

**La Puglia a Terra Madre #3**

**cena – degustazione**

La Puglia con la sua diversità culturale, sociale e ambientale rappresenta, da sempre, un laboratorio privilegiato del cambiamento, un'officina permanente di buone pratiche e progetti sostenibili. Il programma del 24 settembre:

- 11:30-13:00 – Presidiamo la Puglia. Il progetto "Presidiamo la Puglia" ha portato alla nascita di cinque nuovi Presidi con lo scopo di salvaguardare e valorizzare cultivar agronomiche e razze animali a grave rischio di estinzione. I cinque nuovi Presidi in degustazione: formaggio caprino da capra jonica, focaccia a libro di Sammichele di Bari, pane di Monte Sant'Angelo, confetto riccio di Francavilla Fontana e colombino di Manduria.
- 16:30-18:30 – Presidiamo la legalità in Puglia, il caporalato pugliese da Foggia a Nardò. Dall'agricoltura ai servizi, fino alla piccola industria, il mercato del lavoro si riempie di lavoratori e di lavoratrici schiavizzati. Un laboratorio culturale- gastronomico per discutere di legalità e caporalato con l'autore di Mafia Caporale, Leonardo Palmisano, degustando i cinque nuovi Presidi del progetto Presidiamo realizzati da piccole aziende libere, buone pulite e giuste.
- 19:00-22:00 – Cena territoriale: il Parco Nazionale del Gargano. Vi accompagniamo nel Gargano con una eccezionale degustazione di prodotti autoctoni: purè di fave di Carpino con friggittelli e verdure spontanee, carne podolica da allevamenti bradi con rispetto degli animali, muscisca, caprino, caciocavallo podolico, pane e ostie ripiene di Monte Sant'Angelo. Informazioni su costi e modalità di prenotazione presso lo stand.

**ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Abruzzo**

**L'Abruzzo a Terra Madre #3**

**degustazione – incontro**

Un programma ricco di eventi, con degustazioni guidate delle produzioni locali di oli, vini, formaggi e legumi di elevata qualità, ma anche con incontri-dibattito e tavole rotonde su temi inerenti l'educazione; il rapporto tra rigenerazione delle aree interne, turismo e prodotti di qualità; il progetto dei Presidi nei suoi risultati e nelle nuove prospettive; la rigenerazione del patrimonio immateriale della transumanza. Il programma di sabato 24 settembre:

- ore 12:30-13:30. Il pranzo del pastore Una tavola rotonda sulla transumanza insieme alle altre regioni attraversate da questa millenaria tradizione. A seguire, show cooking a cura del ristorante La Porta dei Parchi. (Per prenotazioni: Laura La Spada, lauralaspada1@gmail.com, 380 1834628) Intervengono: Rita Salvatore, portavoce Slow Food Abruzzo e Molise Manuela Cozzi, Bioagriturismo La Porta dei Parchi
- ore 14:00-15:00. Alla scoperta dei salumi contadini con il Cerasuolo d'Abruzzo. Una tradizione contadina antica nella produzione di salumi di altissima qualità incontra la prima DOC italiana dedicata esclusivamente a un vino rosato.
- ore 15:30-16:30. Abruzzo-Evo. Itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di oli extravergine di Oliva pregiati, monovarietali e blend.
- ore 17:00-18:00. Formaggi d'Abruzzo: i segreti dell'affinamento. Modi e tempi della stagionatura e dell'affinamento sono elementi fondamentali per i formaggi di qualità della tradizione casearia abruzzese.
- ore 18:30-20:00 Incontro. I tre (G)randi dell'Abruzzo montano: Gregorio, Giulio, Giovanni Un appuntamento per ricordare tre amici dell'Abruzzo, attraverso il loro impegno per lo sviluppo montano e la degustazione dei loro prodotti: i formaggi a latte crudo e il pane di Solina. Intervengono: Silvia De Paulis, Slow Food L'Aquila Matteo Griguoli, produttore del Presidio Slow Food dei Fagioli di Paganica Manuela Cozzi, Bioagriturismo La Porta dei Parchi
- ore 20.:30-21:30. Cucina popolare frentana e biodiversità. Uno show cooking per apprezzare la cucina contadina dell'entroterra della Provincia di Chieti e alcuni dei prodotti orticoli bandiera della diversità agricola di questo territorio Tutti gli appuntamenti sono degustazioni gratuite a fruizione libera organizzate da GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise.

Referenti: Carlo Ricci, ca.ricci@tin.it, 335819551, Laura La Spada, lauralaspada1@gmail.com, 380 1834628

**ore 12:00 - Eataly Sala Punt e Mes, Via Nizza 230**

**La rigenerazione del suolo: l'agricoltura simbiotica e la carne  
degustazione - laboratorio del gusto**

Sergio Capaldo, il veterinario che da sempre segue i Presidi Slow Food della carne, ha lavorato in questi anni sul progetto dell'agricoltura simbiotica: un particolare processo produttivo agricolo certificato che lavora con l'obiettivo di creare una perfetta simbiosi fra la terra e il cibo. E di innescare un processo di rigenerazione del suolo. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 12:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**Transizione ecologica: le sfide dei giovani gastronomi  
incontro**

Il sistema alimentare non è l'unico ma forse è il principale responsabile della crisi climatica: perdita della biodiversità, sfruttamento di risorse limitate, water e land grabbing, inquinamento delle falde acquifere, cattive abitudini alimentari, eccessivo utilizzo della plastica nel packaging. Alcuni studenti Unisg ci raccontano cosa stanno imparando a Pollenzo per mettere in pratica la transizione ecologica e come, secondo loro, un gastronomo possa far fronte a queste sfide. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

**ore 12:00 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

**Lentamente viaggiare: le mete Slow Food Travel nel mondo  
forum**

Un incontro per conoscere le nuove destinazioni Slow Food Travel 2022, in Italia e nel mondo. La Val di Funes in Alto Adige, Marktplatz Mittelkaernten in Carinzia (Austria), la regione montuosa del Grande Caucaso, in Azerbaijan. Puoi scoprire tutte le novità e i dettagli su questo progetto di Slow Food nato per offrire ai territori la possibilità di sviluppare le proprie potenzialità come destinazioni gastronomiche sostenibili e di qualità. Non solo. Questa è l'occasione per conoscere anche le altre iniziative che la rete di Slow Food porta avanti nel mondo per far dialogare il turismo con il cibo buono, pulito e giusto. L'incontro è sostenuto dal GAL Dolomiti Val d'Isarco e dall'Agenzia Turistica della Val di Funes in collaborazione con Slow Food.

Intervengono: Florian Sengtschid, direttore dell'Azerbaijan Tourism Board. Gottfried Bachler, presidente di Gutt Sauber und Fair e referente Slow Food Travel Marktplatz Mittelkaernten. Robert Messner, direttore del GAL Val D'Isarco Dolomiti e referente Slow Food Travel Val di Funes. Luisa Vélez, Slow Food Manabí. Modera: Enrico Maria Milic, antropologo e giornalista.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 12:00 – Parco Dora – Honey Bar**

**I mieli Gocce d'oro  
incontro**

Presentazione dei mieli Presidi Slow Food premiati nel concorso 3 Gocce d'oro 2022. In collaborazione con Ricola e Mielizia-Conapi.

L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi all'Honey Bar 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 12:00 – Parco Dora Nutrire la città - Spazio convegni**

**Viticultura urbana: quando la vite sfida la città  
Forum**

Il confine tra urbano e rurale, nell'immaginario comune, appare come una linea netta. Spesso invece la campagna arriva dritta al cuore delle città, mantenendo semi di storia e cultura contadina. E lo fa anche attraverso la viticultura. Cosa significa portare avanti una vigna urbana? Come può un vigneto rendere la città più verde e inclusiva? Ne parliamo con diversi vignaioli che si prendono cura del contesto urbano tutelando e portando avanti storie di viti, vita e non solo. Al termine dell'incontro sarà offerta ai partecipanti una degustazione di vini di città a cura dell'azienda vitivinicola Cincinnato.

Intervengono: assessore all'Ambiente, agricoltura e ciclo dei rifiuti, Città di Roma. Giovanna Trisorio, responsabile commerciale azienda vitivinicola Cincinnato, Città di Roma Luca Balbiano, Urban Vineyard Association (anche viticoltore a Torino in Villa della Regina) Martí Monfort, vignaiolo dell'azienda L'Olivera – Can Calopa de Dalt (L'Olivera: Cultura de Marges - vins i olis ecològics), mantiene l'unica vigna urbana di Barcelona Francesco Olivera, produttore vigna urbana di Barcellona. Cristina Varchetta, rappresentante Cantine Astroni. Modera: Carlyne Steel, architetta ed esperta in relazioni tra cibo e città.

**ore 12:00 – Parco Dora Arena Berta Cáceres**

**Come salvare lingue, cibi e saperi tradizionali dei popoli indigeni?**

**forum**

Il 2022 apre il Decennio internazionale delle lingue indigene. In questa occasione facciamo il punto sulle iniziative messe in campo per salvare saperi, biodiversità, lingue e culture delle comunità indigene in ogni angolo del mondo, dal Giappone al Perù. Il cibo, naturalmente, è la chiave di volta di tutte queste iniziative, assieme all'impegno per riconnettere le generazioni e per rimettere in primo piano il valore e lo scambio della conoscenza.

Intervengono: Chiyo Tsukayama, membro anziano della comunità Slow Food Ryukyuu. Dai Kitabayashi, membro del comitato consultivo ITM. Nursultan Zhanybek uulu, contadino della Comunità Zher Ene di Slow Food Bishkek. Ysa Calderón Carlos, apicoltore di SFYN. Modera: Kaylena Bray, Slow Food Turtle Island.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 12:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

**Cibo: una rivista, un menù di ricerche, racconti ed esperienze**

**presentazione**

Cibo: menù di ricerche, racconti ed esperienze a confronto per un Osservatorio nazionale delle politiche locali del cibo.

Presentazione della nuova rivista della Rete italiana politiche locali del cibo. Evento in collaborazione con la Rete Italiana politiche locali del cibo.

**ore 12:00 – Parco Dora – Stand Slow Food Ragusa**

**Forti nella tradizione verso la rigenerazione – Ragusa a Terra Madre #3**

**degustazione – incontro**

Un programma ricco di Laboratori del Gusto, degustazioni e racconti intorno alle eccellenze del territorio ibleo. Alla scoperta di Ragusa, tra prodotti della tradizione, ulivi secolari e Presidi Slow Food. Il programma del 24 settembre

- Ore 12:00 – Il territorio ibleo: un viaggio nella Sicilia Sud-Orientale. Gli ulivi saraceni per la rigenerazione del sapere | Gratuito ad accesso libero.
- Ore 13:00 – La qualità del cibo degli Iblei. Laboratorio del gusto con Fabrizio Della Piana, Hub Network Slow Food Italia, e Comunità del Pane di Modica. In degustazione anche i Consorzi Iblei con il vino Cerasuolo di Vittoria DOCG, l'olio EVO dei Monti Iblei DOP, il formaggio ragusano DOP | Gratuito max 15 persone.
- Ore 15:30 – Intorno ai sapori e alla rigenerazione | Slow Food Ragusa con i Presidi e le comunità della rete Slow Food: esperienza di gusto e solidarietà | Gratuito max 15 partecipanti.
- Ore 18:30 – Focus sull'olivicultura degli Iblei: racconto e assaggi di oli con Carmelo Maiorca, Coordinatore Sicilia Guida Slow Food agli Oli Extravergini | Gratuito ad accesso libero.
- Ore 19:30 – Cerasuolo di Vittoria DOCG: l'eccellenza della Sicilia | Gratuito max 20 partecipanti.

**ore 12:30 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

**La salute degli ecosistemi: un bene comune da preservare**

**forum**

La salute di animali, esseri umani, piante e ambiente è interconnessa. "One Health" costituisce un approccio integrato che riconosce questa relazione fondamentale e garantisce la cooperazione di specialisti di materie diverse per affrontare le minacce alla salute di animali, esseri umani, piante e ambiente. È questo appuntamento guardiamo alla salute degli ecosistemi acquatici in Sudafrica ed Ecuador – oltre a quella delle comunità costiere – che troppo spesso è minacciata da interessi economici.

Intervengono: Christian Adams, Sudafrica, comunità di pescatori di Steenberg's Cove Hilda Fany León Aguayo, pescatrice e sostenitrice della raccolta di molluschi nelle mangrovie di Tumbes, Puerto Perú. Fatmata Mansaray, insegnante e attivista Slow Food. Modera: Líder Góngora Fariás, attivista e direttore della NGO C-CONDEM.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 12:30 – Parco Dora RegenerActions**

**Un pasto crudista ai piedi dell'Himalaya**

**degustazione – regeneration**

Himanshu Kapoor è nutrizionista e fondatrice dell'impresa sociale Consume Green Organic Future Foods. Si batte per promuovere cibi sani e locali nelle scuole di Delhi e nelle comunità indigene del nord est dell'India, ai piedi dell'Himalaya, lavorando soprattutto con le donne. I suoi laboratori sono di grande ispirazione e impatto. A Terra Madre ci propone un pasto completo crudista, a base di diverse ricette indiane e senza l'uso del fuoco.



Interviene: Himanshu Kapoor, speaker, nutrizionista, fondatrice dell'impresa sociale Consume Green Organic Future Foods, che ha un team di sole donne e che opera con gli agricoltori locali dell'Himachal Pradesh, nell'India nord occidentale.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 12:30 – Evento digitale**

**Dai una chance ai legumi - Sessione di Cucina Online con il Global Bean Project formazione**

I legumi fanno bene a te e al pianeta. Sono un'ottima fonte di proteine e svolgono un ruolo essenziale per mantenere sani i nostri suoli. Sono quindi alleati perfetti e deliziosi per un futuro sostenibile. Troppo lenti per la nostra vita quotidiana sempre più veloce, a volte sembra però difficile aggiungerli alle nostre abitudini culinarie. Combattiamo insieme questo pregiudizio: partecipate al nostro corso di cucina online gratuito il 24 settembre dalle 12:30 alle 14:00 e scoprite il meraviglioso mondo di fagioli, piselli e lenticchie! Trasmessi in diretta da Terra Madre a Torino direttamente nella vostra cucina, chef e produttori di diversi Paesi/continenti condivideranno facili ricette e trucchi per aiutarvi a mettere più legumi nel vostro piatto.

Registratevi sul sito di Terra Madre entro il 19 settembre e vi invieremo la lista della spesa e il link all'evento del 24 settembre.

**ore 13:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 1**

**Extraverгинi: ambasciatori di biodiversità degustazione - laboratorio del gusto**

I nomi che sentirete in questo laboratorio sono singolari. Sono quegli degli extravergini, che raccontano alcune tra le oltre 500 varietà di olive che si coltivano in Italia e che caratterizzano il paesaggio del nostro paese. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 13:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 2**

**Le forme del riso: sake e onigiri degustazione - laboratorio del gusto**

Patria di eleganti fioriture dei ciliagi ed antiche tradizioni: il Giappone ci incanta sempre. I suoi prodotti ne rispecchiano la cultura, semplici a prima vista ma, se studiati con più attenzione, complessi e con una precisione esemplare nella loro preparazione. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 13:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**Riabitare le terre alte forum**

Come immaginiamo il futuro dei paesi interni e delle montagne? Li immaginiamo come meta di un turismo stagionale, di investimenti fondiari e immobiliari? Oppure vogliamo recuperare la loro dimensione sociale, culturale e produttiva? Per innescare un processo di rinnovamento delle terre alte occorre rimettere al centro il cibo, la biodiversità, il paesaggio e le comunità locali. Bisogna sostenere la nascita di aziende di giovani agricoltori, allevatori, casari che possano dare autenticità anche al turismo rurale. Ma non solo: occorre rilanciare le botteghe in chiave moderna e valorizzare la dimensione comunitaria. In questo modo si possono innescare meccanismi di solidarietà, scambio e accoglienza.

Intervengono: Vito Teti, antropologo e autore de "La restanza"; Cristina Rainelli, presidente associazione Casare e Casari; Jamal Lahoussain, fondatore dell'ONG Migrations & Développement, portvoce della comunità Slow Food "Agriculture et cuisine traditionnelles du mont Serwa"; Eckart Mandler, esperto di turismo sostenibile e fondatore di Slow Tourism Projektmanagement, ha sviluppato il concetto di Slow Food Travel e Slow Food Village in Carinzia e ha sostenuto la creazione di una rete di produttori, cuochi ed educatori nella regione; Lela Khartshvili, dottorato di ricerca in scienze sociali, Università di risorse naturali e scienze della vita BOKU. Vienna, consulente FAO per l'agriturismo; Filippo Barbera, sociologo dell'economia e del territorio, professore ordinario presso il Dipartimento CPS dell'Università di Torino. Membro del direttivo dell'associazione culturale "Riabitare l'Italia". Modera: Federico Varazi, membro del comitato esecutivo di Slow Food Italia.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 13:30 – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

#### **Giovani in agricoltura: si può fare! A scuola di pastorizia formazione – workshop**

Il ricambio generazionale è una delle grandi sfide del settore agricolo. Secondo l'ultimo Censimento generale dell'agricoltura, solo il 2,2% di dirigenti di azienda in Italia ha meno di 30 anni. Eppure l'ingresso dei giovani in agricoltura non è impossibile. Spesso riprendendo antichi mestieri a rischio di scomparsa, come quello del pastore. La Scuola nazionale di pastorizia è un'opportunità per valorizzare i territori e veicolare conoscenza e valore su questa professione e, quindi, diritti e risorse per chi la pratica.

Intervengono: Luca Battaglini, professore ordinario del Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università degli Studi di Torino. Francesco Di Meglio, cooperativa NEMO - Nuova Economia in Montagna. Elisabeth Paul, cooperativa agricola Valli Unite. Modera: Valentino Affinita, Terra!

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 13:30 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

#### **Passato, presente e futuro: il sogno condiviso del Forno Brisa presentazione**

Otto anni sono trascorsi da quando Davide e Pasquale studiavano sui banchi dell'UNISG. Hanno concluso il loro percorso a Pollenzo con un'idea da sviluppare, tanta passione e la voglia di cambiare il mondo una pagnotta alla volta. Oggi, 4 punti vendita, un'azienda agricola, un team coeso e sempre in crescita. In mezzo, progetti, lavori, errori ("sbagliare è giusto", per citare il loro libro) e la prima campagna di crowd-funding. Ebbene sì, prima perché si stanno preparando ad avviarne una seconda. Davide e Pasquale ci racconteranno passato, presente e futuro di Forno Brisa mentre faranno assaggiare alcuni dei masterpiece del loro laboratorio artigiano.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 14:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

#### **A scuola di funghi**

##### **attività di educazione - degustazione – regeneration**

Voliamo sulla costa orientale dell'Australia, per conoscere il programma entusiasmante della Sunshine Beach State Primary School di Noosa. Una delle attività più interessanti fa parte del programma "Prodotti da cose viventi e non viventi" ed è dedicata alla micologia. Coltivando i funghi, si parla di cibo, design eco-friendly, pratiche sostenibili di coltivazione e perfino di rapporto tra funghi e api!

Intervengono: Di Seels, medico scienziato, specialista dei outdoor education e ricercatore. Scott Andrews, produttore locale di funghi di Tagigan Rd; attivista Slow Food.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 14:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

#### **Vini dal mondo, sperimentando nuove tradizioni**

##### **forum**

Cosa significa che un vino rispecchia la cultura e l'identità di un territorio? È un qualcosa che ha a che fare con i vitigni e con i metodi di vinificazione ancestrali? Cosa significa tutelare e portare avanti varietà ancestrali e proteggere la biodiversità culturale che sottendono? Che ruolo hanno a livello globale i vitigni internazionali introdotti in diversi momenti storici? Ne parliamo con delegati della Slow Wine Coalition provenienti da zone "giovani" di produzione: Maria Jose Garnier, produttrice di vino della Bolivia, Jardín Oculito Pepe Moquillaza, produttore di vino del Perù, Pepe Moquillaza Wines Marcus Bridges, enologo australiano, Tamburlaine Organic Wines. Mariam Iosebidze, produttore di vino dalla Georgia, Mariam Iosebidze Modera: Federico Almondo, produttore di vino del Piemonte Italia, Giovanni Almondo.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 14:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

#### **L'agricoltura urbana che parte dal basso e riscatta le città**

##### **forum**

Per la prima volta nella storia dell'umanità, la popolazione urbana ha superato quella rurale. Questo ha portato a uno squilibrio tra città e aree di produzione agricola e ha allontanato i cittadini dal proprio cibo. Il fenomeno

dell'agricoltura urbana, che si sta diffondendo in molte città del mondo, rappresenta una forma di resistenza e riscatto. Nella città colombiana di Cali, ad esempio, gli orti urbani sono diventati strumenti di educazione, inclusione sociale e sovranità alimentare. In questo incontro scopriamo diverse realtà italiane e del mondo, accomunate dalla collaborazione tra istituzioni e società civile e dalla volontà di creare una comunità attiva per riprendere coscienza dei propri spazi.

Intervengono: assessore all'Ambiente, Agricoltura e Ciclo dei rifiuti, Città di Roma. SFYN Valle del Cauca. Luis Pino Ramirez, Municipalità di Cali. Natali Sanchez Murillo, Municipalità di Cali. Sebastian Quintero Collazos, Municipalità di Cali. Eli Schneider, responsabile del progetto di Jarillon di Cali. James Agudelo Arevalo, responsabile del progetto di Jarillon di Cali. Andrea Messori, rappresentante Orti in Comune, Città di Roma. Modera: Valerio Borgianelli, Orti in condotta dell'Orto in Campania, Slow Food.

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

##### **L'importanza dei media: Come raccontare la propria storia – Con Michael Moss incontro**

Quali sono le principali difficoltà nella comunicazione delle questioni alimentari? Qual è il modo migliore per presentare la nostra storia ai media? Il giornalista investigativo Michael Moss, vincitore del premio Pulitzer, ci aiuta a rispondere a queste e ad altre domande, condividendo consigli su come trovare prospettive nuove e interessanti per parlare ai media.

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

##### **Extravecchio, De Bartoli e Ciocomiti degustazione**

Il sigaro Toscano Extravecchio incontra Marco De Bartoli Marsala Superiore Oro Riserva 5 Anni accompagnata dal cioccolato al latte 41% Ciocomiti. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

#### **ore 14:00 – Edit Torino, Piazza Teresa Noce, 15/A**

##### **Uno stivale pieno di luppolo**

##### **degustazione - laboratorio del gusto**

Si può produrre una buona birra utilizzando solo luppolo italiano? Se avessimo posto questa domanda solo dieci anni fa forse in molti avrebbero sorriso e, invece, oggi sono sempre di più le produzioni italiane che impiegano costantemente varietà di luppolo prodotte nel nostro Paese e si iniziano anche ad avere le prime varietà nazionali. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 14:30 – Parco Dora – Sala Vino, Corso Mortara**

##### **Le città del vino**

##### **degustazione - laboratorio del gusto**

Se si parla di città del vino, normalmente si guarda a centri medi o piccoli che sorgono in prossimità di aree collinari. Ma città del vino possono essere anche grandi metropoli in cui – ancora o di nuovo – si pratica l'agricoltura. In questo Laboratorio del Gusto ci interroghiamo sulla possibilità di rigenerare il tessuto urbano con l'agricoltura, e mettiamo in luce i vantaggi che la viticoltura urbana apporta alle città in cui è praticata. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 14:30 – Parco Dora – Spazio Slow Food, Corso Mortara**

##### **Coltivare l'orto del futuro con le pratiche dell'agroecologia**

##### **presentazione**

Alessio Capezzuoli è cresciuto in una famiglia di tradizione contadina, e si è avvicinato al biologico lavorando prima in Spagna e poi negli Stati Uniti. Dopo la laurea in Agraria, si è occupato della conversione al biologico dell'azienda di famiglia per poi dedicarsi alla professione di agronomo. Dal 2015 partecipa alla gestione di Mondeggi Bene Comune, un progetto sociale e di agroecologia nato per dare nuova vita a una vasta area agricola abbandonata alle porte di Firenze. Nello stesso anno inizia anche la carriera di docente di orticoltura in un centro di formazione professionale. Dal 2020 dirige il sito [orticolturabio.it](http://orticolturabio.it) dedicato alle buone pratiche dell'orticoltura sostenibile. Insieme a lui dialoga Nicholas Bawtree, direttore responsabile di Terra Nuova.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:00 – Parco Dora Cibo e salute – Reale Mutua**

**Buono, pulito, giusto... E sano!**

**forum**

Che differenza c'è fra una dieta che ha le proprie radici nella biodiversità e nella naturale ricchezza e complessità degli alimenti, e una dieta fondata su un approccio meramente nutrizionistico? Perché i principi nutritivi di un cibo vero hanno per noi di Slow Food un valore maggiore, dal punto di vista della salute, ma anche culturalmente? Ne parliamo in un dibattito che mette insieme le testimonianze dei produttori dei Presidi e le voci dei ricercatori.

Intervengono: Slavica Samardžić, esperta di sviluppo rurale e valorizzazione dei prodotti locali presso il Ministero dell'Agricoltura, delle Foreste e della Gestione delle Acque della Repubblica Srpska e membro e attivista di Slow Food Convivium Trebinje Herzegovina; Luca Battaglini, professore ordinario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino; Souhad Azenoud, portavoce della comunità SF Jballas pour la biodiversité du Rif; Claudia Ruiz, chef indigena, portavoce degli Investigadores Gastronómicos de Chiapas Comunità Slow Food, membro del Consiglio della Rete dei Popoli Indigeni di Slow Food per l'America Latina e i Caraibi, Messico. Modera: Antonella Cordone, specialista in nutrizione presso il Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo (IFAD), Italia.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**L'olivo: pianta di civiltà**

**forum**

Lo storico Fernand Braudel definì "piante di civiltà" quelle attorno a cui si sono sviluppate popolazioni e culture. L'olivo è un classico esempio di pianta di civiltà per il Mediterraneo. La sua diffusione è legata al lavoro di generazioni che hanno selezionato cultivar, plasmato paesaggi, messo a punto tecniche per la trasformazione delle olive e la produzione di olio extravergine. Una pianta di civiltà, appunto, e un patrimonio immenso, ma anche un settore in crisi, minacciato dalla diffusione di impianti intensivi, da patologie come la xylella, dalla competizione di produzioni di scarsa qualità. Con la rete Slow Olive, la Guida agli extravergini, i Presidi in Italia, Spagna e Turchia, Slow Food sta lavorando per promuovere pratiche agroecologiche e valorizzare oli veramente "agricoli", capaci di esprimere le peculiarità delle cultivar e dei territori.

Intervengono: Alessandro Gilotti, produttore di olio extravergine dell'azienda agricola Passo della Palomba, Todi, (Presidio Slow Food), Umbria; Francesco Sottile, membro del board di Slow Food Internazionale; Saad Dagher, produttore di olio, agronomo umanista, considerato il padre dell'agroecologia in Palestina, portavoce della comunità slow food "Olives in Mazari Nubani", a Ramallah, nei territori occupati; Alen Mevlat, produttore di olio extravergine e attivista per la salvaguardia della biodiversità olivicola dell'Egeo, in Turchia; Elena Parrillo, Nata Terra, progetto della cooperativa sociale Osiride, che gestisce beni confiscati alla camorra. Modera: Monica Petronio, presidente Slow Food Umbria e rete Slow Olive.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:00 – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

**Un telefono, un minuto, un film**

**workshop**

A scuola di videomaking con il progetto CINE. La cinematografia può essere veicolo di importanti tematiche come l'ambiente, le problematiche connesse al cibo, l'impegno sociale. In questo appuntamento il progetto CINE – Cinema Communities for Innovation, Networks and Environment, sbarca a Terra Madre per insegnare ai più giovani come diventare reporter e attivisti con un solo strumento: il proprio smartphone. Il workshop è guidato dai formatori del Mobile Film Festival, un festival fondato in Francia nel 2005 che sfida gli aspiranti registi a realizzare film di un minuto con il loro telefono. Il Mobile Film Festival insegna ai giovani dai 14 ai 25 anni come utilizzare strumenti accessibili, come i cellulari, per girare film corti di alta qualità. CINE – Cinema Communities for Innovation, Networks and Environment, è un progetto coordinato da Slow Food e finanziato dall'Unione Europea con il contributo della Fondazione CRC.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

**Cibo, territori, paesaggi**

**incontro**

Alimentazione consapevole per un paesaggio sostenibile. Esperienze di ricerca-azione in corso. Evento a cura del gruppo di lavoro Paesaggi del cibo della Rete PLC. In collaborazione con la Rete Italiana politiche locali del cibo.

**ore 15:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**Il Pinguino di Pollenzo**

**degustazione**

Unisg e Gelati Pepino presentano il Pinguino di Pollenzo. Pepino a Torino è sinonimo di Pinguino. Non tutti però sanno che il primo gelato al mondo su stecco ricoperto di cioccolato, il famoso Pinguino®, è stato inventato e brevettato nel 1938 proprio dall'azienda Pepino. Nel corso dell'incontro, in cui è presente Alberto Mangiantini – Ad di Gelati Pepino – presentiamo il progetto che ha coinvolto Unisg e i suoi studenti, portando alla creazione di un gelato a edizione limitata, proposto in degustazione. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

**ore 15:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Il Barolo Sordo e il sigaro Toscano**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione incontra i vini dell'Azienda Agricola Sordo: Pelaverga e Barolo Perno 2017. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 15:30 – Parco Dora – RegenerActions**

**Il meraviglioso mondo delle alghe**

**degustazione – regeneraction**

Alge... che mistero! Non sappiamo quasi nulla di loro: non conosciamo le varietà, non sappiamo come sono coltivate, raccolte, essiccate. Eppure sono un cibo antichissimo, usato per l'alimentazione umana fin dalla preistoria, e in molti le considerano una risorsa per il futuro. Andiamo dunque alla scoperta delle alghe e delle loro straordinarie proprietà, partendo dalle coste delle isole Skellig, in Irlanda, con l'alga bruna spaghetti di mare (*Himanthalia elongata*). Giungiamo quindi alle coste del Giappone, con oltre 1.500 varietà stimate di alghe, per lo più commestibili. Tocchiamo la diversità e la versatilità delle alghe nella cucina, sia antica che innovativa.

Intervengono: Yuichi Tomohiro, co-fondatore di Sea Vegetable, coltivazione combinata di abaloni e alghe marine utilizzando acqua di mare profonda prelevata dalla città di Muroto, nella prefettura di Kochi; Jun Hachiya, co-fondatore di Sea Vegetable, ha vinto il premio MEXT e la categoria Tecnologia al National Business Plan Contest per il suo piano aziendale Coltivazione combinata di abalone e alghe marine utilizzando acqua di mare profonda; Shui Ishizaka, giapponese di origine australiana, chef della cucina di prova di Sea Vegetable. Ha fatto esperienza in ristoranti famosi come Quay e Bennelong. Ha vinto il concorso di cucina australiano U30 Appetite For Excellence Young Chef of the Year.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:30 – Parco Dora Arena Berta Cáceres**

**Riforestazione è rigenerazione: i guardiani della foresta nell'Amazzonia peruviana**

**forum**

Nel cuore della foresta amazzonica peruviana, Fondazione Lavazza è impegnata in un programma di riforestazione in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente, le comunità indigene locali e Cesvi. Il progetto ha due obiettivi principali: la conservazione del patrimonio forestale esistente, attraverso un presidio diretto da parte delle comunità indigene, che diventano così i "guardiani della foresta"; la piantumazione di nuove piante nelle aree degradate. Il progetto ha anche una forte componente sociale: promuove la produzione e la commercializzazione dei prodotti naturali locali come la noce amazzonica e la piantumazione di alberi da frutta, che per le comunità indigene rappresentano una fonte di autoconsumo e un'opportunità di ricavi.

Intervengono: Roberto Vignola, vicedirettore generale e responsabile della comunicazione e della raccolta fondi di Cesvi Onlus; Davide Belloni, coordinatore Latin America CESVI Onlus; Veronica Rossi, Gruppo Lavazza. Modera: Cristina Parodi, giornalista.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 15:30 – Parco Dora – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

**Insieme per le comunità Slow Food in Ucraina**

**conferenza**

La guerra in Ucraina persiste. Il cessate il fuoco sembra ancora una possibilità lontana e, come in tutti i conflitti, chi ne paga davvero le conseguenze sono i civili. Milioni di persone sono partite per sfuggire ai combattimenti. Altri milioni sono rimasti bloccati nelle aree bombardate; alcuni non sono riusciti a fuggire, altri hanno deciso di rimanere per difendere il lavoro di una vita, le loro case, i loro animali. Tra questi ci sono molti membri della rete Slow Food in Ucraina. Anche in tempo di guerra, agricoltori e allevatori non hanno abbandonato le proprie fattorie e continuano a

lavorare in condizioni difficili, rischiando la propria vita per curare gli animali, i campi e nutrire le proprie comunità. Slow Food ha mobilitato la sua rete per sostenerli e continuerà a stare al loro fianco. Intervengono:

- Marta Messa, segretario generale Slow Food
- Yuliia Pitenko, coordinatrice di Slow Food Ucraina
- Marcello Longo, presidente Slow Food Puglia
- Katerina Tarasenko, allevatrice di capre, casara di Transcarpazia
- Modera: Roberto Burdese

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 15:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

#### **L'arte di trasformare gli scarti in prodotti di valore**

##### **Forum**

Se si parla di sostenibilità, il tema dello spreco non può essere ignorato. La produzione alimentare è all'origine del 35% dei gas serra, ma se consideriamo che quasi un terzo del cibo prodotto nel mondo viene buttato, il 10% di queste emissioni è generato per produrre alimenti che non saranno mai consumati. Diversi soggetti si stanno mobilitando per mettere in campo azioni di prevenzione, riciclo e riutilizzo dei prodotti e degli scarti alimentari. In alcuni casi, soluzioni innovative permettono di dare valore e trasformare gli scarti in prodotti di pregio, come i cosmetici.

Intervengono: Chiara Spigarelli, fondatrice startup Agrivello; Dario Fornara, direttore della ricerca di EROC (European Regenerative Organic Center), nato a Parma dalla collaborazione tra Davines.Group e il Rodale Institute in USA; Carlo Bertolino, Chief Marketing Officer, Digital transformation & E-commerce Director di Cuki. Modera: Raffaella Ponzio, Slow Food Italia.

### **ore 15:30 – Parco Dora – Stand Stand BBBell**

#### **Bolle da mordere**

##### **degustazione - eventi dei partner**

Il Monfrà è un panino talmente piemontese che racchiude al suo interno anche la massima espressione spumantistica del territorio: una salsa a base di metodo classico Alta Langa DOCG. È prevista una degustazione finale del panino Monfrà.

Intervengono: Domenico Sorrentino, creative chef Giulio Cocchi, Spumanti srl

Evento a ingresso libero fino ad esaurimento posti. Iscrizione obbligatoria via email a [marketing@bbbell.it](mailto:marketing@bbbell.it) o presso stand BBBell.

### **ore 15:30 – Parco Dora – Spazio San Marino**

#### **Una Repubblica da assaporare: agricoltura, territorio e c(ol)tura – San Marino a Terra Madre #3**

##### **degustazione – incontro**

Degustazioni guidate, le ricette della tradizione contadina, i laboratori di distillazione degli oli essenziali, analisi sensoriale del miele, di macinatura del grano... mani in pasta: tagliatelle, piada, strozzapreti e tanto altro. Il buon mangiare sammarinese... la cucina sempre aperta propone diversi piatti della tradizione. Il programma del 24 settembre:

- ore 15:30 – Di fiore in fiore, degustazione di mieli del territorio | Una dolce scoperta dei mieli del territorio: sulla, melata, millefiori, acacia ed edera | Gratuito ad accesso libero | Con apicoltori ed esperti della Cooperativa Apicoltori San Marino e responsabili Condotta Slow Food.
- ore 17:30 – Un filo d'olio | Mandorla, pomodoro, carciofo... questi i sentori dell'olio evo Terra di San Marino. Presentazione e degustazione dell'olio evo della Repubblica - presente nella Guida Slow Food agli extravergini. | Gratuito ad accesso libero | Con Flavio Benedettini Presidente Cooperativa Olivicoltori San Marino.
- ore 17:30 – Due chiacchiere con la Cantina San Marino | Degustazione di vini di origine San Marino | 61 km di territorio e una vocazione viticola coltivata con grande passione. Un percorso degustativo olfattivo tra i vitigni autoctoni del territorio: biancale, moscato, ribolla e sangiovese. Gratuito ad accesso | Con enologi, ed esperti della Cantina San Marino.

Info e prenotazioni: Arianna Serra – [consorzioerradisanmarino@omniway.sm](mailto:consorzioerradisanmarino@omniway.sm) – 335 7348127

**ore 15:30 – Parco Dora – Stand Città di Roma**

**Condivisione di buone pratiche di difesa della biodiversità: il Progetto Fioraia – Roma a Terra Madre #3 incontro**

Il progetto per la difesa della biodiversità e degli insetti impollinatori è stato di recente promosso dal Ministero dell'Agricoltura. L'Associazione Impollinatori Metropolitan, nata dalla Comunità Slow Food, promuove, tutela, educa al valore della biodiversità, sostiene la ricerca, svolge laboratori e corsi, realizza seminari e convegni. Interviene: Arielle Muzzarelli - Apes apicoltura e Associazione Impollinatori Metropolitan.

**ore 16:00 – Parco Dora Sala UniCredit 1**

**Creme, biscotti, gelati e liquori: tutto il buono di noci e nocciole degustazione - laboratorio del gusto**

La pasticceria italiana utilizza le nocciole per produrre dolci tipici in molte regioni. Dalle torte alle creme di cioccolato, dalle paste secche ai gelati. In questo laboratorio vi proponiamo una degustazione di nocciole intere – per apprezzarne le caratteristiche e le differenze – e dei dolci in cui vengono utilizzate. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 16:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 2**

**I cocktail e il cioccolato guatemalteco: abbinamenti inediti laboratorio del gusto**

Un gruppo di artigiani del cacao volano da Quetzaltenango, Guatemala a Torino, per farci scoprire il loro preziosissimo cacao importato direttamente dalla zona del Peten, una grande pianura attraversata da fiumi e ricoperta da una grande foresta tropicale. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 16:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

**I consigli di Gilbert per un giardino sano: cosa piantare, come e come curare le piante attività di educazione - regeneration**

Con Gilbert Dalla Rosa e la sua esperienza, scopriamo tutti gli aspetti di un giardino sano. Impariamo come rigenerare il terreno senza l'uso di sostanze chimiche, come (e cosa!) piantare e come organizzare la rotazione delle piante nel nostro giardino. Inoltre, impariamo a preparare un estratto fermentato anaerobico di piante (ad esempio la consolida maggiore o l'ortica) per arricchire il terreno e renderlo più resistente ai parassiti.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 16:00 – Parco Dora – Giardino dell'educazione – Kids' Area**

**Viaggio pop tra uova, castori e galline**

**attività di educazione - attività educative per famiglie**

Un uovo è fragile e robusto al tempo stesso, è ordinario e straordinario. Le uova sono di tante dimensioni, forme e colori... Ma se dico "uovo", quale è il primo animale che ti viene in mente? Non sarà per caso la... gallina? Sì, ma quale?! Frizzle? Cocincina? Moroseta? Padovana? E cosa può succedere se ad un castoro parecchio assonnato viene affidato un uovo dall'origine misteriosa, con la raccomandazione di non perderlo mai di vista? Un incontro esplosivo, a spasso tra uova e galline, tra verità e finzione! Il laboratorio di lettura ha una durata di 45 minuti circa, ed è rivolto alla fascia 3-6 anni. I laboratori di lettura di Terra Madre sono condotti da due professionisti dell'associazione Noau, e propongono albi illustrati di fiction e non-fiction dedicati alle seguenti tematiche: semi, cibo, terra/suolo, uova e galline. A cura di Noau, officina culturale.

Il laboratorio è fruibile gratuitamente fino a esaurimento posti. Basta iscriversi al desk della Kids Area nel Giardino dell'educazione.

**ore 16:00 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

**Mobilitarsi per un futuro libero da pesticidi e OGM**

**incontro**

Il cibo è politica! I pesticidi e gli organismi geneticamente modificati (Ogm) rappresentano una minaccia crescente per i sistemi alimentari locali in tutto il mondo: dobbiamo mobilitarci e chiedere politiche che sostengano la produzione alimentare agroecologica. In questo workshop, condivideremo consigli ed esperienze su come battersi per un futuro libero da pesticidi e OGM. Questo workshop è aperto ai membri della rete Slow Food che vogliono capire meglio come agire per proteggere i sistemi alimentari locali, ad esempio organizzando campagne di sensibilizzazione, aprendo un dialogo con i decisori politici o unendosi alle mobilitazioni.

**ore 16:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**Mothers' Garden: storie di rigenerazione**

**incontro**

In questo incontro, grazie all'esperienza del progetto Mothers' Garden, esploriamo l'importanza dei ricordi e delle storie per rigenerare l'agricoltura e la sovranità alimentare. Mothers' Garden, i giardini delle madri, è un progetto collettivo per le generazioni future in cui tradizioni e ricordi vengono coltivati attraverso storie condivise, che saranno documentate, archiviate e diffuse per alimentare l'inestimabile diversità e sovranità delle diverse culture. Racconterà il progetto, l'alumna UNISG Samatha De Lucena-Cataldo, cofondatrice dell'associazione no profit AMMAR seeds. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

**ore 16:00 – Parco Dora – Buyer Lounge**

**Progettare una start up nel mondo agroalimentare**

**incontro**

Evento conclusivo del corso Unisg Team & Company Creation – Talenti per l'impresa, dove saranno premiati i tre migliori progetti imprenditoriali - in collaborazione con Conad Nord Ovest e Starboost. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

**ore 16:00 – Parco Dora – Bolle di Malto**

**Il luppolo italiano: a che punto siamo?**

**eventi dei partner - incontro**

L'Italia non rientra nelle statistiche internazionali della produzione del luppolo. Eppure il territorio italiano vanta più di 1000 birrifici attivi e una scena artigianale tra le più dinamiche e interessanti al mondo. Si avverte quindi la necessità di dar vita a una filiera del luppolo nazionale. Gli sforzi tesi in tal senso sembrano dare risultati incoraggianti, ma occorre continuare a ragionare sulle difficoltà quotidiane che interessano i produttori di luppolo, e su quali scenari e sfide si prospettano per il futuro.

Intervengono: Luca Bonelli, fondatore di Hopera di Busca (Cn); Eugenio Pellicciari, fondatore di Italian Hops Company di Modena. Modera: Eugenio Signoroni, curatore della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore

L'evento è ad accesso libero. È consigliabile presentarsi allo stand Bolle di Malto 10 minuti prima dell'orario di inizio.

**ore 16:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Vini delle Sabbie e fili di fumo**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Piccolo Fermentato incontra i vini delle sabbie di Mattarelli e prodotti della Manifattura Marinati di Comacchio. È presente il produttore Emanuele Mattarelli. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 16:00 – Maca – Museo A come Ambiente, Corso Umbria, 90**

**Speciale A come Alimentazione**

**attività di educazione - attività educative per famiglie**

**[l'evento si ripete il 24 settembre alle 18:00 e il 25 settembre, alle 16:00 e alle 18:00]**

Il MACA, Museo A come Ambiente è un museo di Torino ubicato nel quartiere San Donato, ai margini di Parco Dora.

Soprattutto il Museo A come Ambiente è il primo museo europeo interamente dedicato alle tematiche ambientali. Fra di esse, non può mancare l'alimentazione, che è al centro dei percorsi organizzati in occasione di Terra Madre.

- Sabato 24 – 16:00-18:00 – Lab 3 -6 anni – Tutti i colori del cibo Se guardiamo alle cose con occhi curiosi possiamo fare scoperte interessanti. Per esempio, che gli avanzi di un cavolo rosso o di un melograno che nessuno vuole più possono trasformarsi in colori! Un po' di aceto, del bicarbonato e un cucchiaino di potassio bastano per creare una gamma di oltre 60 colori a partire dai frutti rossi destinati alla compostiera. Provare per credere!
- Domenica 25 – ore 16:00-18:00 – Lab 6-13 anni – L'orto sul balcone Ci sono i campi, le vigne, le foreste e.... i balconi. Sì, perché anche qui possiamo impiantare degli orti, piccoli ma molto produttivi! I partecipanti impareranno quali sono gli elementi fondamentali necessari per la crescita dei vegetali e potranno, grazie all'utilizzo di cassette bio contenenti terriccio speciale, direttamente allestire le colture, in modo da dare il via ad un nucleo di orto urbano!

Prenotazione consigliata contattando: Tel. 011.070.25.35; mail [info@comeambiente.org](mailto:info@comeambiente.org)



**ore 16:00 – Associazione Parco del Nobile, Via Franzoj**

**Orti urbani: stagionalità dei prodotti, produzione e consumo**

**degustazione - terra madre off - visita guidata**

Visitiamo gli orti urbani della circoscrizione 4, esempi di biodiversità e di rispetto per l'ambiente. Non mancano i confronti con gli ortolani, l'agronomo e gli esperti che curano gli orti e si prendono cura dei prodotti e delle piante coltivate. Segue una degustazione di ricette a base dei prodotti stessi degli orti.

Prezianzo: Davide lo Bue, presidente dell'Associazione Parco del Nobile Giacomo Guarene, agronomo Mario Deambrogio, coordinatore Orto Urbano L'evento è organizzato da Associazione Parco del Nobile.

**ore 16:30 – Parco Dora Arena Gino Strada**

**Come si certifica la sostenibilità?**

**forum**

Per fare scelte d'acquisto consapevoli servono informazioni chiare. Ma le etichette sui cibi che acquistiamo sono scarse, se non reticenti, lasciando di fatto molti dubbi aperti sull'effettiva sostenibilità dei prodotti. Marchi privati e certificazioni informano i consumatori e li rassicurano sul rispetto di disciplinari di produzione virtuosi. Al biologico, l'unico sistema di produzione disciplinato e certificato secondo un regolamento europeo, si sono affiancati marchi privati, come il biodinamico e l'agricoltura rigenerativa. Slow Food ha inoltre sviluppato l'Etichetta narrante: un'autocertificazione che consente al produttore di chiarire tutti gli aspetti del percorso produttivo. E sta lavorando per sperimentare, su Presidi, Mercati della Terra e Slow Food Coffee Coalition, la Garanzia partecipata (Pgs), un sistema in base al quale la comunità locale è coinvolta in una relazione diretta con i produttori, vigilando collettivamente sul rispetto di standard produttivi condivisi.

Intervengono: Marco Paravicini Crespi, vicepresidente FederBio con delega alla biodinamica; Clayton Apikan, direttore del programma dell'Associazione Tradizionale degli Agricoltori Nativi Americani; Flávia Moura e Castro, IFOAM, Coordinatrice senior delle politiche biologiche e di garanzia; Dario Fornara, direttore della ricerca di EROC (European Regenerative Organic Center), nato a Parma dalla collaborazione tra Davines Group e il Rodale Institute in USA.

Moderà: Marco Castelnuovo, *Corriere Della Sera*.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 16:30 – Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

**AperiPasta**

**degustazione - eventi dei partner**

Il Pastificio Di Martino vi aspetta per un Aperitivo a base di Pasta di Gragnano IGP. Lasciatevi stupire da una ricetta creativa e letteralmente esplosiva! Per l'occasione i nostri chef hanno pensato a un piatto goloso e dal sapore mediterraneo, che racchiuda nella sua fragranza tutto il gusto delle cose semplici e fatte con amore: Paccheri fritti ripieni di melanzane e provola. Ma che aperitivo è senza una buona birra? L'assaggio di pasta in degustazione è infatti abbinato a una birra selezionata ad hoc da QBA e raccontata magistralmente dal sommelier delle birre Roberto Parodi.

L'evento è in vendita online fino al 20 settembre. Nei giorni di Terra Madre lo potete acquistare invece presso la Reception Eventi.

**ore 16:30 – Environment Park – Sala Copenhagen, Via Livorno, 60**

**Coltivatori di caffè e giovani attivisti uniti per l'agroforestale**

**forum**

Incontro aperto in cui contadini produttori di caffè da tutto il mondo, condivideranno con la rete giovani di Slow Food i benefici della produzione del caffè in regime agroforestale con l'intento di mostrare buone pratiche ed esperienze concrete. Appuntamento organizzato grazie al supporto di FaO Mountain Partnership e del progetto "Addressing market constraints and capacity building towards sustainable and profitable coffee agroforestry value-chains" (affrontare i vincoli del mercato e sviluppare le capacità per creare catene di valore agroforestali del caffè sostenibili e redditizie).

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 17:00 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

**Io, tu, noi: quando insieme possiamo fare la differenza**

**conferenza**

Il controllo del sistema alimentare, in ogni settore, dalla produzione dei semi a quella di fertilizzanti e pesticidi, dalla trasformazione alimentare alla vendita, è concentrato nelle mani di poche multinazionali. Come possiamo rigenerarlo

grazie alle nostre scelte? Innanzitutto, la buona notizia è che possiamo farlo. Noi cittadine e cittadini abbiamo un potere straordinario come individui, e a maggior ragione come comunità. Con le nostre scelte quotidiane possiamo restituire al cibo la sua funzione originaria: nutrire in modo sano la popolazione, cambiando un sistema tossico pensato esclusivamente per massimizzare i profitti. È ora di dimostrarlo!

Intervengono:

- **Raj Patel**, economista e studioso delle politiche alimentari, ha lavorato per la Banca mondiale e per il Wto prima di impegnarsi in campagne internazionali contro queste stesse organizzazioni. Molti i suoi libri sul sistema alimentare, tra i quali il recente *Infiammazione: medicina, conflitto e disuguaglianza* (Feltrinelli, 2022)
- **Rupa Marya**, medico dell'Università della California, sostiene e promuove la *deep medicine*, la medicina profonda della decolonizzazione, che può risanare ciò che è stato diviso, ristabilendo le nostre relazioni con la Terra e gli altri esseri umani. È coautrice di *Infiammazione: medicina, conflitto e disuguaglianza* insieme a Patel.
- **Michael Moss**, nel 2010 ha vinto il premio Pulitzer per il giornalismo con un'indagine sui rischi legati ai processi di conservazione degli alimenti. È autore del libro *Grassi, dolci, salati. Come l'industria ci ha ingannati e continua a farlo*
- **Bela Gil**, è attivista, scrittrice e presentatrice. Laureata in Nutrizione presso l'Hunter College a New York, ha conseguito un corso per diventare chef naturale presso il Natural Gourmet Institute di New York e un Master in Scienze Gastronomiche all'Università di Scienze Gastronomiche di Slow Food, in Italia. È vice presidente dell'Istituto Brasil Organico, creato per rappresentare, promuovere, proteggere e incoraggiare il movimento biologico brasiliano.
- Modera: **Marco Tarquinio**, giornalista, direttore di *Avvenire*.

Per verificare se vi siano ancora posti disponibili, presentarsi alla sala 15 minuti prima dell'inizio. La conferenza sarà disponibile online il giorno seguente al suo svolgimento sulla homepage del sito di Terra Madre.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

##### **Seminare il futuro**

##### **food talk**

Possono i semi racchiudere al loro interno tanta forza e diversità da riuscire a contrastare i disastrosi effetti dei cambiamenti climatici? E come gli agricoltori hanno la possibilità di diventare custodi del diritto alla sicurezza alimentare ed energetica, nonché del patrimonio ambientale? A queste e molte altre domande risponde *Seminare il futuro*, spiegando perché la biodiversità è un bene comune da custodire. A monte, il problema principale: il mercato mondiale del seme vale miliardi di dollari ed è per oltre il 50% nelle mani di poche grandi corporazioni, alcune delle quali controllano contemporaneamente un altro mercato multimiliardario, quello dei pesticidi. I semi, punto di partenza e insieme punto di arrivo di ciò che maciniamo, trasformiamo, mangiamo e vendiamo, si trovano così al centro degli argomenti più dibattuti, dallo sviluppo al cambiamento climatico fino alle conseguenze sulla salute, e la scelta di cosa coltivare e come diventa cruciale per tutti noi.

Intervengono: Salvatore Ceccarelli, è stato professore ordinario di Risorse genetiche e successivamente di Miglioramento genetico alla Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia. Attualmente ha all'attivo diversi progetti di miglioramento genetico evolutivo; Stefania Grando, agronoma e genetista con esperienza pluridecennale nella ricerca per lo sviluppo in Africa e Asia. Coautrice di *Seminare il futuro*, Slow Food Editore  
L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – RegenerActions**

##### **Grani antichi e pani naturali**

##### **degustazione – regeneration**

Dalla crosta scura come il caffè oppure nocciola o ambrata o ancora giallo intenso... Fragranti e intensi, sono pani a lievitazione naturale, fatti con farine di grani antichi. A interpretare le farine locali, panettieri e panettiere di diverse nazionalità: Ucraina, Uruguay e Italia. Un'occasione per conoscere le tante forme, i sapori e gli odori dei pani naturali.

Intervengono: Golonych Myroslava, rappresentante dell'etnia Lemki, è una pasticciera della Transcarpazia. Appassionata di antiche ricette tramandatele dalla nonna; Mery Bernardi, ha studiato gastronomia alla scuola di cucina Gato Dumas, pasticceria a Le Cordon Bleu di Madrid e relazioni pubbliche all'ORT di Montevideo.  
L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 17:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

**Pescatori in rete**

**food talk**

La Community Supported Fishery è un modello commerciale in cui i prodotti ittici sono venduti localmente ai consumatori attraverso un programma di affiliazione. L'idea è quella di facilitare la creazione di una rete di pescatori, consumatori e comunità che permetta una maggiore trasparenza e una maggiore connessione nel mercato dei prodotti ittici. In questo modo, il modello consente di mettere in rilievo le pratiche di pesca etiche, la raccolta sostenibile dei frutti di mare e sui prodotti ittici di alta qualità. Sonia Strobel presenterà anche uno strumento software per aiutare i pescatori e le organizzazioni di pescatori a commercializzare direttamente i frutti di mare. Interviene: Sonia Strobel, leader e cofondatrice di Skipper Otto Community Supported Fishery, una comunità di pescatori con sede a Vancouver, BC. Questo evento è organizzato in collaborazione con Iyafa e Lighthouse Foundation. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 17:00 – Parco Dora – Honey Bar**

**La ricchezza dell'alveare**

**forum**

Quali sono i prodotti dell'alveare e quali i loro aspetti nutrizionali? In collaborazione con Mielizia-Conapi. L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi all'Honey Bar 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 17:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

**Atlanti locali del cibo in rete per un Osservatorio politiche locali del cibo**

**Forum**

Osservatorio nazionale politiche locali del cibo. Per una rete degli Atlanti locali del cibo. Confronto tra le esperienze di Torino, Matera, Roma, Bari e Laguna di Venezia. Eventi in collaborazione con la Rete italiana politiche locali del cibo.

**ore 17:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

**Lentamente viaggiare: l'Italia di Slow Food Travel. Viaggio nella natura**

**incontro**

Slow Food Travel è la nostra idea di viaggio: lento, intenso eppure leggero, guidato dalla volontà di conoscere per davvero la comunità ospitante. Un modello di viaggio fatto di incontri e scambi con agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, ristoratori e albergatori, per conoscere attraverso le esperienze turistiche il patrimonio gastronomico, culturale e sociale di un territorio. Presentiamo in anteprima i 12 itinerari turistici lungo la Penisola, tutti da scoprire e da assaporare. In questo incontro scopriamo la natura di Torre Guaceto e Parco delle dune costiere (Puglia) ai Monti Lepini (Lazio).

Intervengono: Giuseppe Flore, team leader Slow Food Travel Torre Guaceto e Parco delle dune costiere; Roberto Perticaroli, team leader Slow Food Travel Monti Lepini. Modera: Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

**ore 17:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Degustazione in rosa pugliese**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Puccini incontra alte espressioni pugliesi, i vini di Gianfranco Fino e le bombette pugliesi di Quelli della Bombetta. È presente la produttrice Simona Natale per Gianfranco Fino e Stefania Pampolini per Quelli delle bombette. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 17:00 – Eataly – Sala Punt e Mes, Via Nizza 230**

**Maturo è bello: formaggi stagionati e grandi vini**

**degustazione - laboratorio del gusto**

I grandi formaggiai da sempre hanno adottato tecniche di stagionatura affascinanti per i loro formaggi. Cantine, tunnel e luoghi adatti per la stagionatura sono i luoghi privilegiati in cui portare a compimento la giusta maturazione dei formaggi. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 17:00 – Edit Torino, Piazza Teresa Noce, 15/A - Torino (TO)**

**Benvenuti sidri!**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Una delle novità più interessanti dell'ultima edizione della Guida alle Birre d'Italia è l'inserimento di 34 aziende che producono sidro in Italia. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 17:00 - Associazione dei sardi – Ecoborgo Campidoglio, Via Musinè, 5/7**

**Leggere il cibo – Il chilometro consapevole**

**presentazione - terra madre off**

Presentazione del libro *Il chilometro consapevole*, scritto a quattro mani da Carlo Catani e Carlo Petrini, e pubblicato da Slow Food Editore. È possibile capire se e quanto un prodotto sia “buono, pulito e giusto”? Possiamo armarci di uno strumento che consenta di chiarire pragmaticamente i dubbi su ciò che acquistiamo? Di fatto il chilometro consapevole si propone di diventare uno strumento semplice e intuitivo in primis, con spazio per schede di approfondimento, utilizzabile da tutta la filiera. L'intento è quello di creare un legame tra produttori, trasformatori, venditori, e non ultimo il pubblico acquirente, ovvero coloro che Petrini definisce giustamente co-produttori. Sono necessari elementi pratici e di buon senso, e la possibilità di approfondire con metodo scientifico, ad esempio attraverso studi di LCA, ovvero basati sul ciclo di vita e sulla relativa impronta ambientale. Interviene: Carlo Catani L'evento è organizzato da Ecoborgo Campidoglio Aps in collaborazione con associazione Les Petites Madeleines e associazione Sardi in Torino A. Gramsci nell'ambito del progetto Vivilibron.

**ore 17:30 – Parco Dora – Sala Vino, Corso Mortara**

**America Latina: terra di grandissimi vini e di enormi differenze**

**degustazione - laboratorio del gusto**

La Slow Wine Coalition sta crescendo in paesi lontani come l'Argentina, il Brasile, il Cile e il Perù. Molte sono le cantine dell'America Latina che si sono avvicinate a Slow Food e che hanno firmato il Manifesto per il vino buono pulito e giusto, creando la rete di Slow Wine Latam. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 17:30 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

**Dalla parte della natura. Capire gli ecosistemi per salvare il nostro futuro**

**presentazione**

Mai come negli ultimi tempi abbiamo sentito parlare di natura, di ambiente, di una ricoverzione ecologica fondata sul ripensamento del modello socioeconomico dominante. Ci stiamo rendendo conto che in pochi decenni abbiamo distrutto secoli di evoluzioni guidate dal tempo e dalla natura. Non abbiamo saputo comprendere la necessità di contenere una crescita smodata e irrazionale, nonostante i segnali d'allarme. C'è ancora possibilità di rimediare? Sì, purché si decida di cambiare prospettiva. In *Dalla parte della natura* Francesco Sottile propone una presa di coscienza, invitando l'uomo a comprendere il punto di vista del suolo, degli organismi vegetali, della flora spontanea e coltivata, degli organismi animali, della fauna selvatica e allevata, di risorse quali luce e acqua. Con l'autore dialoga Roberta Billitteri, vicepresidente di Slow Food Italia.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 17:30 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**L'arte del coltello: quando le vibrazioni diventano musica**

**degustazione**

Affettare il prosciutto manualmente a coltello è il metodo più antico e tradizionale e preserva inalterate le caratteristiche del prosciutto, evitando i surriscaldamenti delle carni e del grasso. Il maestro salumiere Stefano Paciotti, oltre a raccontarci la storia di quest'arte centenaria, ce ne dà una dimostrazione pratica e ci farà assaggiare un prosciutto di Parma pregiato del Prosciuttificio San Giacomo, marchio Raspini, partner strategico Unisg. Grazie al taglio al coltello, il prosciutto sprigiona tutto il suo potenziale aromatico. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

**ore 17:30 - Fiorfood, Galleria San Federico**

**Coopcooking per Terra Madre Salone del Gusto**

**degustazione - terra madre off**

Gli allievi dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo si sfidano in una gara amatoriale di cucina.

L'ingrediente principe? L'olio nelle molteplici varianti proposte da Coop. Per l'occasione è presente Simone Finetti, ex concorrente del talent show *Masterchef Italia*, ora cuoco votato al culto dell'italianità e dell'eccellenza delle materie prime. Alcuni fornitori di Coop ed esperti della comunità Slow Food si uniscono a Simone per raccontare le

sfaccettature e le particolarità degli oli protagonisti. Per chiudere in bellezza, al termine della gara è prevista una degustazione gratuita.

#### **ore 18:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

##### **Diamo spazi alla salute**

###### **forum**

Il seme di uno stile di vita salutare, delle buone abitudini alimentari, del benessere mentale, attecchisce laddove l'ambiente è favorevole. In altre parole, dove ci sono gli spazi adeguati. Eppure, specialmente nei centri urbani, vengono a mancare gli spazi pubblici e le occasioni che possono favorire il benessere della popolazione. A volte non serve cercare soluzioni innovative: i mercati contadini, gli orti urbani, le cucine condivise sono strumenti con un grande potenziale. Rigenerare questi luoghi, favorirne la disseminazione, vuol dire moltiplicare le interazioni, riconnettere le persone, accorciare le distanze fisiche e cognitive fra la natura e le città. Le comunità della rete Slow Food si confrontano sulle loro esperienze.

Intervengono: Marcela Ramos, agricoltrice, educatrice e attivista alimentare presso la Comunità La Melga Chiloé: Identidad y Agroecología Slow Food; Valentina Cecchetti, ideatrice del progetto Mercato della Terra per tutti di Umbertide; Kazuo Takayasu, apicoltore urbano ed educatore; Kristie Daniel, direttore del programma Livable Cities Program, Fondazione Healthbridge. Modera: Enrico Morello, consiglio direttivo di Slow Medicine, Ematologo presso il Centro Trapianti di Midollo Osseo degli Spedali Civili di Brescia.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 18:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

##### **Attività degli orti scolastici in Africa orientale**

###### **attività di educazione – regeneration**

Quando si tratta di attività negli orti scolastici, sappiamo che il nostro team dell'Africa orientale non teme confronti! Nel corso degli anni ha creato centinaia di orti scolastici in tutta l'area e molti altri sono in fase di creazione. In questo incontro illustrano le buone pratiche – incentrate sugli orti a cono – che hanno sviluppato per coinvolgere gli alunni in un percorso ludico educativo per toccare con mano la produzione di alimenti buoni, puliti e giusti.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 18:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

##### **I custodi dei grani: la rete Slow Grains**

###### **forum**

Slow Grains è una rete di produttori e trasformatori che in tutto il mondo recuperano, coltivandoli e trasformandoli, i grani tradizionali o le vecchie varietà locali. Trasformatori che lavorano le farine per realizzare pane, pasta e prodotti da forno. Agricoltori che custodiscono i semi, producono il grano in maniera sostenibile, macinano a pietra per produrre le loro farine. Il recupero dei cereali tradizionali, oltre a essere un efficace strumento di difesa della biodiversità, rappresenta un'occasione per tante piccole comunità locali e per i consumatori, che hanno la possibilità, con le loro scelte alimentari, di sostenere queste filiere. Vieni a conoscere i grani tradizionali e i loro custodi.

Intervengono: Antonio Pellegrino cooperativa Sociale Terra di Resilienza Caselle in Pittari Salerno Italia. Stephanie Walton, ricercatrice Centre for Food Policy London UK. Giuseppe Marotta, professore Dipartimento di Diritto, Economia, Management Università del Sannio Italia. Souhad Azennoud, produttrice Presidio del piccolo farro del Rif Marocco. Samuel Moreno, chef de Relais & Châteaux Molino de Alcoceba, Spagna. Modera: Mimmo Pontillo, coordinatore della rete Slow Grains.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 18:00 – Parco Dora – Giardino dell'educazione – Kids' Area**

##### **Vermi sfortunati e lombrichi spaventati**

###### **attività di educazione - attività educative per famiglie**

Hai mai visto la terra brillare? Hai mai provato ad affondarci le mani? Potresti sentire grani, granelli, grumi e radici e bacche brulicare sotto le dita... e quasi sicuramente troveresti un lombrico! Altrimenti detto verme di terra, o più semplicemente, verme. Forse non è esattamente l'animale che sognavi di incontrare, ma sei sicuro di conoscerlo bene? Un viaggio sottoterra per riflettere sull'importanza del lombrico per il nostro pianeta, alla scoperta della spettacolarità nell'ordinario, un invito ad osservare la natura, ad esercitarsi all'osservazione attenta, per guardare con occhi nuovi la bellezza che ci circonda.

Il laboratorio di lettura ha una durata di 45 minuti circa, ed è rivolto alla fascia 3-6 anni. I laboratori di lettura di Terra Madre sono condotti da due professionisti dell'associazione Noau, e propogono albi illustrati di fiction e non-fiction

dedicati alle seguenti tematiche: semi, cibo, terra/ suolo, uova e galline. A cura di Noau, officina culturale. Il laboratorio è fruibile gratuitamente fino a esaurimento posti. Basta iscriversi al desk della Kids Area nel Giardino dell'educazione.

**ore 18:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Amara Lucca o dolce?**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Bianco Raffinato incontra la lucchesità di AmarLucca in abbinamento con il cioccolato fondente macinato a pietra con nibs infuso in essenze di bosco Ciocomiti. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 18:00 – Mau – Museo di Arte Urbana, Via Rocciamelone 7/c**

**Pomodori #thepoweroftomatoes**

**mostra - terra madre off**

Dal 24 settembre al 5 novembre 2022 presso la Galleria del Mau, è presente Pomodori #thepoweroftomatoes, mostra bipersonale di still life ortofrutticolo del duo MBAG (Margherita Bobini/Andrea Gritti), a cura di Edoardo Di Mauro e Francesca Nigra, con allestimento di Alberto Garino. Il vernissage è previsto sabato 24 settembre, dalle 18 alle 22:30. In collaborazione col progetto Fucina Campidoglio.

**ore 18:00 - Piazza Borgo Dora, 49**

**Aurora Food: il tour del Nord Africa**

**degustazione - terra madre off**

Breve tour guidato del quartiere Aurora, durante il quale scopriamo 3 diversi ristoranti locali in cui assaggiamo le loro specialità condite da racconti, storie e curiosità dei paesi che rappresentano. Punto di ritrovo: davanti alla Scuola Holden, Piazza Borgo Dora, 49; il tour termina per le ore 20:00 circa.

Intervengono: Walid, Amer e Nuha, mediatori gastronomici. La partecipazione prevede un'offerta volontaria; prenotazione direttamente sul sito.

**ore 18:30 – Parco Dora – RegenerActions**

**Messico e nuvole**

**degustazione - regeneration**

La cucina messicana è il trionfo del mais: prepariamo insieme tostadas, tamales, con tante salse tradizionali.

Scopriamo cos'è la milpa e perché è fondamentale la nixtamalizzazione dei chicchi di mais. Questo appuntamento è realizzato grazie al sostegno della W.K. Kellogg Foundation.

Intervengono: David Alfredo Castell-Blanch Benitez, cuoco autodidatta di Toluca, cucina paste madri salse, conserve e concentrati; Gladys Guadalupe Espinoza Gonzalez, cuoca tradizionale della comunità Slow Food di cuoche tradizionali di Colimota; Claudia Albertina Ruiz Santis, chef messicana di San Juan Chamula, nello stato del Chiapas, laureata all'Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del Messico, prima di aprire il suo, Kokonò; Lorena Isabel Hernandez, giovane produttrice del Presidio Milpa de Chiapas.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 18:30 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**Dall'Arca del Gusto ai Presidi, come salviamo la biodiversità**

**forum**

La salvaguardia della biodiversità è il filo rosso che accompagna tutto il percorso di Slow Food, fin dalla sua nascita. I due progetti simbolo sono l'Arca del Gusto, una mappatura dei prodotti da salvare di tutto il mondo, e i Presidi, che agiscono concretamente per sostenere comunità di produttori. Vi raccontiamo alcune tappe particolarmente significative di questo percorso per la tutela della biodiversità.

Intervengono: Leandro Ventura, direttore dell'Istituto Centrale Patrimonio Immateriale. Elena Bichi e Felice Suma, presentano il progetto "Presidiamo la Puglia". Mara Welton, coordinatrice della campagna "Plant a seed", Slow Food USA. Kokonò, referente progetti biodiversità in Scozia. Seiko Kumakura, coordinatore del programma di libri illustrati di Slow Food Nippon. Modera: Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia e Segretario Generale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:30 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura, Corso Mortara - Torino (TO)**

**Travel Community Experience**

**incontro**

Le comunità locali come custodi di un patrimonio materiale e immateriale ereditato. In questo incontro si presentano nuove forme di ospitalità per un rinnovato rapporto tra domanda e offerta turistica, a vantaggio degli ecosistemi e degli abitanti delle destinazioni turistiche.

Intervengono: Selene Millo, travel experience designer, Comunità Slow Food Ritmo Mediterraneo; Anna Rizzo, antropologa; Silvia Di Passio, community manager. Modera: Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:30 – Parco Dora – Parco del Vulture**

**Parco del Vulture a Terra Madre #3**

**degustazione – incontro**

I parchi sono luoghi dove le comunità locali hanno trovato un rapporto secolare di coesistenza, di quieto vivere, di economia. Recuperiamo il rapporto tra uomo e natura, facciamo sì che i paesi dei parchi tornino ad essere luoghi di un confronto e di crescita. Alla scoperta del Parco del Vulture, un'oasi di biodiversità, ecosistemi ed eccellenze gastronomiche. Il marroncino del Vulture: dalla Varola al tegame | Laboratorio di cucina e approfondimento tematico

| Focus sul pregiato marroncino del Vulture: promuoverne con l'uso gastronomico il recupero della coltivazione dei castagneti come tutela della varietà locale nella prospettiva del riconoscimento di Presidio Slow Food. | Con Rappresentanti della Rete Slow Food dei Territori Castanicoli Nazionali e Cuoco dell'Alleanza | Gratuito su prenotazione | Info e prenotazioni: Slow Food Basilicata, slowfoodbasilicata@gmail.com; tel. 377 1516310

**ore 19:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 1**

**Ricotte d'Italia**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Sono cotte, infornate, salate, speziate, aromatizzate nel fieno... Vaccine, ovine, e anche caprine. Le ricotte italiane sono numerosissime, e vi proponiamo un piccolo viaggio attraverso le varie tipologie che si incontrano lungo la penisola. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 2**

**Il Carso: sapori di mare, di roccia e di vento**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Incastonato nei confini tra Adriatico e Centro Europa, spazzato dal vento di bora, il Carso in soli 500 chilometri quadrati di pietraie ospita un ricchissimo habitat. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Sala Vino**

**UGA del Chianti Classico: le diverse sfumature del Gallo Nero**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Undici vini in degustazione per 11 diverse zone del territorio di produzione del Chianti Classico. A Terra Madre il Consorzio Vino Chianti Classico presenta le neonate Unità geografiche aggiuntive, il progetto studiato per suddividere in aree più ristrette e dotate di maggiore omogeneità il territorio del Gallo Nero, consentendo alle aziende di indicare in etichetta il nome del comune o villaggio di provenienza delle uve per i vini Gran Selezione. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

**Un'altra economia è possibile?**

**presentazione**

La psicologia umana è costituita sì da pulsioni animali - quelle a monte della sovrastruttura - ma anche (e, forse, adesso in maniera prevalente) da pulsioni indotte, sedimentate: sovrastrutturali; e, in quanto tali, create anche sul paradigma del denaro. Urge dunque la nascita di una società nuova, su basi differenti, che possa scalzare col tempo le sedimentazioni negative addottate dal denaro d'oggi e dalla impostazione che ne è scaturita sia dell'umana comunità sia verso la Madre Terra. La nuova economia e il debito sono un ossimoro. Con l'autore Andrea Surbone dialoga Laura Vallaro, attivista di Fridays for Future.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 19:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**Aperitivo time! Kombucha, olive e formaggi**

**degustazione**

È sabato, è pomeriggio e questo significa solo una cosa: aperitivo con gli alunni Unisg, per provare prodotti buonissimi e una bevanda che per molti – pensiamo – non è così nota: la kombucha. Dopo una giornata a Terra Madre, niente di meglio di un aperitivo con i prodotti delle aziende degli alunni Unisg per rifocillarsi un po'! Vieni ad assaggiare la kombucha (bevanda ottenuta dalla fermentazione di tè o tisane), di Wilden.Herbals, i formaggi ovicaprini di Società Agricola Alba e le olive taggiasche di Petricor. L'evento sarà presentato dagli Alunni UNISG fondatori di M'AMO Consulenze Enogastronomiche. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.ù

**ore 19:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Rum e sigari**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Piccolo Rustico incontra Rinaldi 1957 con il rum Don Papa e la frutta secca di Naty's. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 20:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

**Raccontiamoci le storie**

**terra madre by night**

Lo storytelling è un momento di trasmissione di un sapere tradizionale, è un momento di ascolto e di immaginazione. In questa serata giovani di Slow Food di varie parti del mondo raccontano le loro storie accompagnati dal ritmo della musica tradizionale colombiana.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 20:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Garibaldi in Compagnia dei Caraibi #2**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Garibaldi il Grande incontra Compagnia dei Caraibi con il Rum Eldorado 12 anni e i formaggi affinati da Il Fienile. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 20:00 – Orti Generali, Strada Castello di Mirafiori, 38/15**

**Gran Galà di Orti Generali**

**terra madre off**

Per la terza edizione torna a grande richiesta l'evento più cool dell'anno sulle sponde del Sangone: 20 cuochi ortolani preparano 20 pietanze con almeno un ingrediente dell'orto e un ingrediente Fior Fiore Coop. A fine serata premiazioni, musica e asta di beneficenza a sostegno della prima comunità energetica di Mirafiori Sud. Evento per tutti. Costo della partecipazione: € 20; prevendita obbligatoria, posti limitati. Info: <https://www.ortigenerali.it/gran-gala-2022>

**ore 20:00 – Rocca di Arignano, Via Gino Lisa, 16 - Arignano (TO)**

**Dialoghi della Rocca e Terra Madre. Una cena per raccontare le tradizioni sioux**

**terra madre off**

Alla Rocca di Arignano, dagli Stati Uniti, ospiteremo lo Chef Oglala Lakota Sioux Sean Sherman, delegato a Terra Madre 2022, che insieme ad altri chef, si è impegnato a recuperare la cultura e la cucina dei nativi americani. Sean ha studiato a lungo le loro tecniche agricole, l'uso e la raccolta di cibo selvatico, la caccia e le storie migratorie, al fine di comprendere appieno il senso della loro cucina. Da trent'anni chef Sherman propone una cucina indigena moderna, proponendo un'esperienza culinaria decolonizzata. In questa cena ci delizierà con piatti fortemente legati alle sue tradizioni, unendo alcuni prodotti tipici della cultura piemontese. È richiesta la prenotazione: [www.roccadiarignano.it](http://www.roccadiarignano.it); Tel: +39 00114031511.

**ore 20:30 – Eataly – Sala dei Duecento, Via Nizza 230**

**Appuntamento a Tavola con Cristina Bowerman**

**appuntamento a tavola - eventi dei partner**

Negli anni abbiamo imparato a conoscerla come un'azienda che produce ottima pasta, ma anche per il suo grande amore per la moda e il pop. Anche in occasione di questo Terra Madre Pastificio Di Martino non si smentisce, e porta a



Torino il progetto Barbie che non sono solo pacchi rosa di pasta o una splendida Barbie cuoca, ma anche la promozione di due diritti fondamentali: al cibo, e al gioco. Per l'occasione, la pasta Di Martino sarà cucinata dalla chef stellata Cristina Bowerman di Glass Hostaria di Cerignola. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 21:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**Partire o restare? Incontro di parole e musica, con Vito Teti, Simone Campa e l'Orchestra Terra Madre conferenza - terra madre by night**

Sono tanti i motivi per cui si parte: per cercare fortuna, per raggiungere una meta desiderata o perché si è consapevoli che restare significherebbe morire, come nel caso di vecchie e nuove migrazioni. E poi c'è chi decide di restare nel luogo di origine, per proteggerlo, cambiarlo, rigenerarlo. Un gruppo di musicisti che hanno scelto di partire e altri che invece sono rimasti nei propri luoghi di origine compongono insieme l'**Orchestra Terra Madre**, diretta da Simone Campa, pugliese di origine, torinese di adozione, figlio dell'emigrazione operaia. Saranno loro la cornice di una splendida e poetica serata-intervista a uno dei più grandi antropologi della contemporaneità: **Vito Teti**, autore de *La restanza*. Il tutto nell'arena dedicata a chi "è partito per restare", Gino Strada.

Intervengono: Simone Campa, musicista e direttore artistico. Vito Teti, antropologo.

Evento su registrazione sul sito di Terra Madre.

**ore 21:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**100% Lucca**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Il Sigaro Toscano Duecento, il magnum dei sigari italiani è uno degli orgogli della Manifattura di Lucca. Ma Lucca in questa degustazione è onnipresente. Al Duecento si accompagnano infatti i vini biodinamici di Tenuta di Valgiano e formaggi del territorio. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 22:30 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano, Corso Mortara**

**Sibona, Ciocomiti e sigari**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione incontra Il vermouth e i distillati di Sibona con l'accompagnamento del cremino nocciolaio gianduia al latte Ciocomiti. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

domenica 25 Settembre

**ore 9:30 - Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**Caffè e cioccolato**

**degustazione - eventi dei partner - laboratorio del gusto**

Due grandi prodotti legati da una profonda sintonia organolettica e territoriale: il caffè e il cioccolato. In questo laboratorio sensoriale, il cioccolato di Guido Gobino, famoso maître chocolatier torinese, incontra gli aromi dei molteplici caffè Lavazza. Un percorso all'insegna dell'avanguardia che vedrà l'abbinamento aromatico del caffè e del cioccolato nelle diverse consistenze.

Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 10:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

**Pratiche di rigenerazione del suolo in Etiopia**

**attività di educazione – regeneration**

Eskender Mulugeta e Amanuel Samnuel sanno bene che un terreno sano ha bisogno di una buona dose di cure e attenzioni. In questo incontro condividono con noi le loro procedure per arrivare alla stagione della semina con un terreno ricco di sostanze nutritive. Aumentare la resa dei raccolti in modo sostenibile non è mai stato così facile! L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 10:00 – Parco Dora Arena Berta Cáceres**

**Patrimonio alimentare e pratiche culturali nei territori indigeni Tremembé e Tabajara del Ceará**

**forum**

Vi raccontiamo il progetto attivato da Slow Food Brasil "Territorio e cultura alimentare in Ceará" sviluppato insieme ai giovani delle comunità dei popoli indigeni Tremembé di Barra do Mundaú e Tabajara di Quiterianópolis, con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo del territorio e alla valorizzazione della cultura alimentare e della biodiversità locale. Il progetto è un'iniziativa dell'Associazione Slow Food del Brasile (Asfb) e il progetto Aksaam promosso dall'Ifad e Università Federale di Viçosa, in collaborazione con i progetti Paulo Freire (Ifad), São José (Banca Mondiale) e Scuola di Gastronomia Sociale del Ceará.

Intervengono: Eliane das Virgens Sousa Ribeiro, presidente della Associação Comunitária Beneficente Brejo Dois Irmãos. Fernando de Matos Andrade, tecnico rurale del programma Semiárido - Serviço de Assessoria às Organizações Populares Rurais. Egnaldo Xavier, supervisore tecnico del progetto Pró-Semiárido (SDR/CAR Bahia). Pedro Xavier da Silva, coordinatore tecnico del progetto Slow Food na defesa da Sociobiodiversidade Baiana (Associação Slow Food do Brasil) e attivista rete Slow Food Brasil. Modera: Lígia Meneguello.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 10:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

**Il cibo che unisce, include, salva**

**Forum**

In città è più facile rimanere ai margini e perdersi. Il cibo può diventare un efficace strumento di inclusione e riscatto. Raccontiamo alcune iniziative solidali promosse da attivisti e volontari nei contesti urbani; iniziative che fanno la differenza per molte persone: giovani, anziani, migranti, disabili.

Intervengono: Nicola Vitale, progetto Cibo per Tutti Carmine, Brescia Luisa Peris, Condotta di Prato Raffaele Avagliano, coordinatore Cooperativa Namasté, rappresentante progetto Dispensa Restore Alberto Marchetti, rappresentante progetto Zabà nella Torre dell'Eremo di Pecetto (To), insieme a ragazzi diversamente abili Modera: Giampaolo Cerri, caporedattore Vita Magazine.

**ore 10:00 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop, Corso Mortara - Torino (TO)**

**Africa: Workshop di rete sull'advocacy**

**incontro**

Il cibo è politica! I membri della rete africana di Slow Food condividono le loro esperienze di advocacy per migliorare le politiche alimentari. Questa sessione è finalizzata allo scambio di conoscenze e buone pratiche. Il workshop è aperto ai membri della rete Slow Food che vogliono capire meglio come agire per cambiare i sistemi alimentari locali, ad esempio organizzando campagne di sensibilizzazione, aprendo un dialogo con i decisori politici o partecipando a mobilitazioni.

## **ore 10:00 – Parco Dora – Spazio Toscana**

### **La Toscana a Terra Madre #4**

#### **degustazione – incontro**

La rigenerazione passa anche dall'incontro: la comunità Slow Food de La Buona Mensa in cucina insieme ai cuochi dell'Alleanza Slow Food raccontano, attraverso i loro menù, un progetto di territorio. I cuochi toscani, che aderiscono anche a Vetrina Toscana, progetto di Toscana Promozione Turistica, condividono la cucina dello stand Slow Food Toscana con la brigata della mensa di Qualità e Servizi. Ristorazione collettiva e ristorazione commerciale s'incontrano e dialogano. Il programma di domenica 25 settembre:

- ore 10:00 - S-COOL FOOD - Laboratorio per scuole e famiglie | Un percorso didattico della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, al quale partecipa anche Slow Food Toscana.
- ore 11:30 – La rete dei castanicoltori e il Consorzio Farina di Castagne del Pratomagno e del Casentino si raccontano | La farina di castagne prodotta a Pratomagno è di grande qualità e ha una caratteristica particolare per quanto riguarda la macinatura delle castagne, nella quale è peculiare la presenza di un'ulteriore fase di tostatura. Segue degustazione del prodotto | Intervengono: Viviano Venturi, presidente Consorzio Farina di Castagne del Pratomagno; Andrea Giovannuzzi, direttore Consorzio Farina di Castagne del Pratomagno; Gabriele Locatelli, responsabile progetto Oltreterra.
- ore 14,30 – Il primo Mercato della Terra Slow Food si rigenera. Il nuovo Mercatale - Mercato coperto dei produttori e Il Distretto rurale del Valdarno Superiore | Slow Food è stata protagonista insieme alle amministrazioni e a tutto il territorio del Valdarno di Sopra della nascita di uno dei primi mercati agricoli con la presenza dei produttori che vendevano direttamente i loro prodotti. Era il 2004 e succedeva a Monteverchi. | Intervengono: Viviano Venturi, Distretto rurale Valdarno Superiore; Sandra Masi, rete d'impresa Mercato coperto dei produttori; Sandra Gambassi - Slow Food Valdarno
- ore 16:00 – Happy Camper in Toscana, Ricette per viaggiatori in plein air | Interviene: Claudio Menconi - Chef e autore della pubblicazione.

#### **Tutti a tavola!**

- ore 12,30 il Pranzo con "L'Alleanza della Buona Mensa" Qualità e Servizi e Salvatore Toscano de l' "Osteria Mangiando Mangiando" di Greve in Chianti (FI) preparano sformato di zucca e pecorino oppure antipasto garfagnino – biroldo, prosciutto bazzone pasta di grani antichi caserecce "Chelucci" al ragù di lenticchie biodinamiche Peposo dei fornacini fagiolo di S.Ginese olio e pepe Costo pranzo completo 23 € bevande inclus. Prenotazioni e info phone +39 392 5852944 - e-mail [labuonamensa@gmail.com](mailto:labuonamensa@gmail.com)
- ore 19:00 Apericena con "L'Alleanza della Buona Mensa" Qualità e Servizi, Tommaso Vatti de "La Pergola" di Radicondoli (SI) e Christian Borchì de "La porta di Levante" Vecchi (FI) preparano assaggio di pizza margherita (Tommaso Vatti) assaggio di granelli di toro fritti (Christian Borchì) bocconi di schiacciata polpette di cavolo e zucca sfiziosità Costo apericena 10 € incluso 1 calice di vino. Prenotazioni e info phone +39 392 5852944 - e-mail [labuonamensa@gmail.com](mailto:labuonamensa@gmail.com)

## **ore 10:00 – Parco Dora – Spazio Sicilia**

### **La Sicilia a Terra Madre #4**

#### **degustazione - incontro**

Incontri, approfondimenti e degustazioni all'insegna del tema della rigenerazione. La Sicilia è una terra ricca di biodiversità ed eccellenze gastronomiche. Scopriamola insieme! Il Programma del 25 settembre

- Ore 10:00 – Le maiorchè di Sicilia, patrimonio di biodiversità da salvare | Incontro | Con Enzo Lo Presti, Produttore grani tradizionali; Gaetano Siragusa; Agronomo; Riccardo Randello, Agronomo; Stefania Mancini Alaimo, Comunità Slow Food per la valorizzazione dei grani antichi siciliani. –
- Ore 11:00 – Cecere e la Sicilia. Grani antichi e pani della tradizione. | Degustazione | Con Stefania Mancini Alaimo, Slow Food Sicilia; Enzo e Giuseppe Cantavenero, Panificatori e Ristoratori di Licata (Alleanza dei cuochi Slow Food); Giuseppe Stimolo- Slow Food Sicilia.
- Ore 16:00 – Transizione proteica: i legumi salveranno il mondo | Incontro | Roberta Billitteri, Vice Presidente Slow Food Italia; Franco Motta- Slow Food Sicilia; Riccardo Randello, Agronomo e produttore legumi.
- Ore 17:00 – Buono, è anche sano. Focus sulla dieta mediterranea con piccola degustazione. | Incontro | Con Lina Lauria, Biologa e docente Scienze degli Alimenti.

- Ore 18:00 – La salsiccia di Palazzolo Acreide, Presidio Slow Food, Fresca ed essiccata. | Degustazione | Con Franco Motta, Slow Food Sicilia; Andrea Ali, Ristoratore Palazzolo Acreide; Paolo Di Domenico, Ristoratore Palazzolo Acreide; Calogero Maltese- Ristoratore Palazzolo Acreide.
- Ore 19:00 – I legumi di Presidio siciliani: la pasta maritata, l'antico piatto dei contadini. | Degustazione | Con Giuseppe Stimolo, Slow Food Sicilia.
- Ore 20:00 – La fauzza e lo sfincione licatese e i Presidi Siciliani | A pagamento.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Calabria**

##### **Aree interne di Calabria, risorsa strategica – La Calabria a Terra Madre #4 degustazione – incontro**

Una proposta di ri-generazione territoriale per le aree interne della Calabria. I Parchi Calabresi risorsa fondamentale delle nuove destinazioni eco-turistiche sostenibili. Dai vini di montagna alla nocciola, interpretati dai cuochi del progetto alleanza dei cuochi Slow Food Calabria. Il programma del 25 settembre

- ore 10:00 | Degustazione guidata di oli e prodotti del territorio. La verace di Saracena in abbinamento al gelato fiordilatte con scaglie di cacao fondente | Gratuito su prenotazione | Con Rosario Franco, Giuseppe Giordano (esperti degustatori)
- ore 10:30 | Degustazione vino | La verticale | Gratuito su prenotazione | Con Matteo Gallelo (giornalista)
- ore 11:00 | Entree eno-gastronomica. Interpretazione dei prodotti e delle materie prime presenti a Terra Madre curata dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food Calabria | Gratuito su prenotazione
- ore 12:30 | Entree eno-gastronomica Interpretazione dei prodotti e delle materie prime presenti a Terra Madre curata dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food Calabria | Gratuito su prenotazione | Con i cuochi dell'Alleanza Slow Food
- ore 13:00 | Il cuore enogastronomico | La cipolla rossa di Tropea Calabria Igp e la patata della Sila Igp interpretate dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food Calabria. Narrazione a cura del Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea IGP | Gratuito su prenotazione
- ore 15:30 | Degustazione guidata di oli e prodotti del territorio. La ciciarello in abbinamento al caciocavallo stagionato di Ciminà | Gratuito su prenotazione | Con Rosario Franco, Giuseppe Giordano (esperti degustatori)
- ore 15:30 | Degustazione vino. Dal Pollino all'Aspromonte: rossi e bianchi della montagna calabrese | Gratuito su prenotazione | Con Matteo Gallelo, giornalista
- ore 15:45 | Performance artistica | Cosimo Papandrea, La bellezza della musica popolare calabrese | Gratuito su prenotazione
- ore 17:30 | Talk culturale con Noemi Guzzo, giornalista esperta in marketing territoriale; Guido Mignoli, direttore GAL Terre Locridee; Giuseppe Rotiroti, presidente Ats nocciola tonda di Calabria; Angelo Musolino, presidente Confederazione pasticciieri italiani; Enzo Pennestrì, Presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri
- ore 18:30 | Talk culturale con Domenico Dara, scrittore di Appunti di meccanica celeste; Daniel Cundari, poeta e narratore, storie di pane e di grano | Gratuito
- ore 19:00 | Mangiastorie Calabria | Laboratorio "Barretta alle Nocciole e miele di Amaroni" Paolo Caridi maestro pasticcere | Gratuito su prenotazione

#### **ore 10:00 – Raffinerie Sociali, Via Giuseppe Fagnano, 30/2**

##### **Mercatino del baratto dei semi, delle piante, dei fiori mercato - terra madre off**

Ritorna il mercatino delle Raffinerie Sociali per scambiarsi liberamente semi, piante e fiori di ogni tipo! Le Raffinerie Sociali ospitano anche la Biblioteca dei semi, la prima biblioteca per preservare e condividere la biodiversità delle specie vegetali degli orti urbani di Torino. Puoi contribuire anche tu a farla crescere! Alle ore 11:00 è possibile partecipare all'incontro online con Åsmund Asdal, il coordinatore del programma "Global Seed Vault". La talk è trasmessa in diretta sulle pagine social nonché alle Raffinerie Sociali. Organizzato da Aps Fiësca Verd.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

##### **Centri storici: comunità che resistono alla turistificazione forum**

Il centro storico di Napoli rappresenta il cuore pulsante della città e delle sue complesse e variegato anime. Su queste realtà di quartiere incombe oggi il fenomeno della "turistificazione", una tendenza a convertire le abitazioni in alloggi

turistici, le botteghe e le osterie storiche in attività di intrattenimento immediato e di facile guadagno. La Comunità Slow Food del Centro Storico di Napoli vuole rigenerare il tessuto sociale del centro antico cittadino. E vuole farlo a partire dal cibo, per riscoprire relazioni ed economie buone, pulite e giuste in cui si possano accogliere i turisti nel rispetto dei luoghi e delle loro identità storiche e culturali, senza provocare l'espulsione degli abitanti e delle piccole attività di quartiere. In questo appuntamento la Comunità si racconta e si presenta ufficialmente. A seguire una degustazione a base di cipolla di Airola Presidio Slow Food  
Intervengono: Nives Monda, portavoce della Comunità Slow Food del Centro Storico di Napoli e cuoca dell'Alleanza presso la Taverna Santa Chiara di Napoli. Mimmo Pontillo, Comitato esecutivo regionale Slow Food Campania. Armando Ciardiello, condotta Valle Caudina. Valeria Curcio, referente gruppo di acquisto solidale I Friarielli.  
[È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.](#)

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Portale Terra Madre**

##### **Tutto il mondo è connesso - Giornata 4**

##### **eventi speciali**

Un nuovo modo di conoscere la rete e i temi Slow Food. Il portale di Terra Madre, un container navale riadattato dove collegheremo fisicamente e digitalmente comunità Slow Food, attivisti e social media creators da tutto il mondo. Tutte le sessioni sono trasmesse sul canale Youtube di Slow Food International. Il programma del 25 settembre:

- 10:30-11:15 - Tour dei mercati contadini del mondo Richard McCarthy, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food e presidente della World Farmers Market Coalition, vi invita a immergervi nei mercati contadini di tutto il mondo per interagire con alcune delle esperienze più visivamente gustose di Terra Madre 2022.
- 10:30-12:30 - Podcast a cura della BBC e della Slow Food Youth Network (SFYN) Podcast di SFYN, in collaborazione con Dan Saladino, produttore di BBC Radio4 "The Food Programme" e autore del libro "Eating to Extinction".
- 12:45-13:45 - Panettieri del mondo Una visita speciale al leggendario Panificio Poilâne, dove Apollonia ci conduce in un viaggio unico nel cuore di Parigi per scoprire come un forno a legna del XVI secolo sia alla base di un simbolo culinario globale di rigenerazione, creatività e art de vivre.
- 16:30-17:30 - Ripensare le politiche agricole nazionali contro il Land Grabbing e a favore della sostituzione delle importazioni Colleghi di lunga data, Danielle Nierenberg e Edie Mukiibi analizzeranno, dall'Africa subsahariana, l'attuale pressione su cereali, oli e altri prodotti di base che sono diventati sempre più scarsi dopo la pandemia e la guerra in Ucraina. Quali sono le strategie che le economie agricole nazionali possono perseguire per garantire maggiore autonomia e sicurezza alimentare?
- 17:30-18:30 - Esistono buoni investimenti per la sovranità alimentare? L'agricoltura rigenerativa dovrebbe essere più una strategia per ottenere la sovranità alimentare e la giustizia alimentare, e meno una manovra di marketing. Come possiamo, nel settore pubblico e privato, investire nell'agricoltura rigenerativa per ottenere la sovranità alimentare? Ascolteremo da agricoltori indigeni, funzionari pubblici e filantropi gli sforzi promettenti per cambiare radicalmente le nostre vite.
- 19:30-21:00 - Cene da Portale a Portale

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Cucina di Terra Madre**

##### **Colazione, pranzo, merenda e cena – Tutto il mondo nella Cucina di Terra Madre #4 degustazione**

Tutto il mondo in cucina? Con la Cucina di Terra Madre è possibile! A Parco Dora, puoi assaporare tante preparazioni diverse. A pranzo, a cena, a merenda e anche a colazione... La Cucina di Terra Madre è il palcoscenico dei cuochi dell'Alleanza Slow Food, ed è anche il posto privilegiato per assaggiare tante preparazioni gastronomiche da tutto il mondo. I cuochi, i paesi e i piatti di domenica 25 settembre:

- 10:30-11:30 – Iran, Halva persiana (Halva allo sciroppo d'uva), Jalal Zavareh
- 12:00-14:30 – Liguria, Pizza, Giovanni Senese | Marocco, Couscous con verdure, El Jazouli Fatiha, Khadija | Algeria, M'Haware, Nassira Facih
- 15:00-17:30 – Lombardia, Eresia francese, Davide Ambrosini | Calabria, Sgombro in olio cottura su spuma di melanzana violetta dei longobardi, Claudio Villella
- 17:30-20:00 – Filippine, bevanda Libagione della Tierra, Kael Demetrio + Pollo adobo con batuan, José Ricaredo | Grecia, Batsaria o Plastos (torta continentale al formaggio con farina di mais), Nikos Fotiadis e Kostas Gerodimos

Ogni piatto ha un costo variabile, secondo le materie prime impiegate.

### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Piemonte**

#### **Il Piemonte a Terra Madre #4**

#### **degustazione – incontro**

La Regione Piemonte intende promuovere nei suoi spazi espositivi un dibattito costruttivo nell'ottica della rigenerazione e della valorizzazione delle eccellenze locali: l'eno-gastronomia, l'outdoor, i parchi e le aree protette. Il programma del 25 settembre:

- ore 10:30-11:30 | Durata un'ora | Come nasce un Distretto agroalimentare di qualità: la storia del Distretto Chierese-Carmagnolese. Il Regolamento della Regione Piemonte. | Tavola rotonda, Talk | La Regione Piemonte ha emanato un Regolamento per la costituzione dei Distretti agroalimentari di qualità, ai sensi della Legge regionale 1/2019: si illustreranno obiettivi del Regolamento, modalità e procedure per la costituzione dei Distretti e si contestualizza la politica distrettuale nell'ambito delle politiche regionali di promozione e sostegno al territorio. Il primo Distretto piemontese che ha ottenuto il riconoscimento, che abbraccia i territori del Chierese e Carmagnolese, racconta la sua esperienza e il suo programma d'azione. | Gratuito ad accesso libero | Info Valentina Archimede [valentina.archimede@regione.piemonte.it](mailto:valentina.archimede@regione.piemonte.it); con Daniela Caracciolo, Direzione Agricoltura e cibo; Dino Cassibba, esperto poitiche distrettuali; Ugo Baldi, Presidente del Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese; Rosella Fogliato, componente del Direttivo e dell'Assemblea del Distretto Chierese-Carmagnolese
- ore 11:30-13:00 | Durata un'ora e mezza | Comunicare il cibo e il consumo consapevole: le linee guida di Regione Piemonte e le azioni future | Tavola rotonda, Talk | La Direzione Agricoltura e cibo di Regione Piemonte ha da poco approvato linee guida intersettoriali sul tema educazione al cibo e consumo consapevole, ai sensi della Legge regionale 1/2019: un lavoro condiviso tra Direzioni e settori regionali, con il coinvolgimento degli stakeholder, per arrivare a definire linee di azione comuni. Come abbiamo lavorato, che cosa prevedono le linee guida, che cosa abbiamo in programma per il futuro. | Gratuito ad accesso libero | Info Valentina Archimede – [valentina.archimede@regione.piemonte.it](mailto:valentina.archimede@regione.piemonte.it) | Con Vittorio Bosser Peverelli, Direzione Agricoltura e cibo; Tiziana Pia, Direzione Agricoltura e cibo; Valentina Archimede, Direzione Agricoltura e cibo; Interventi delle Direzioni Sanità e welfare, Istruzione formazione e lavoro
- ore 13:00-14:00 | Durata un'ora | Analisi sensoriale del tartufo | Degustazione | Incontro di scoperta di uno dei gioielli del Piemonte, il tartufo - incontro aperto previa registrazione al desk regionale
- ore 14:00-15:00 | Durata 1,00 h | Tra cucina e cultura: il Poké di pesce del Lago Maggiore" | Degustazione | L'innovativa ricetta del poké di pesce del Lago Maggiore avvicina i giovani alla gastronomia e ai prodotti territoriali ed è ideata e realizzata dalle ragazze e dai ragazzi dell'Istituto Maggia di Stresa, che la presenteranno in degustazione al pubblico. | Gratuito ad accesso libero | [andrea.marelli@regione.piemonte.it](mailto:andrea.marelli@regione.piemonte.it)
- ore 16:00-17:00 | Durata un'ora | Presentazione del libro Tre Regioni in s(cena) – Piemonte, Lombardia, Sicilia – tra cibo, agricoltura, storia e letteratura, di Salvatore Vullo, Nerosubianco Edizioni | Talk | Il libro ci fa scoprire il Piemonte, la Lombardia e la Sicilia, con un menù della migliore tradizione enogastronomica, per ciascuna regione, con piatti, specialità e prodotti presentati e commentati per metterne in rilievo la loro origine, il loro contesto agricolo, le loro tracce e correlazioni con la storia e con la letteratura. | Gratuito ad accesso libero | Info: [totovullo@virgilio.it](mailto:totovullo@virgilio.it) | L'autore Salvatore Vullo, in conversazione con Gianfranco Quaglia, giornalista e direttore della testata giornalistica on line Agromagazine.
- Ore 17:00-18:00 | Durata un'ora | Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano | L'associazione Alte Terre DOP raggruppa i 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf | Gratuito ad accesso libero | Info [andrea.marelli@regione.piemonte.it](mailto:andrea.marelli@regione.piemonte.it)
- Ore 18:30-19:30 | Durata un'ora | Alla scoperta del Freisa, vitigno dell'anno 2022 | Degustazione | Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità. Nel 2019 è stato il Dolcetto, nel 2020-2021 il Cortese, ora è l'anno della Freisa. Durante l'incontro verranno raccontate le esperienze dei Consorzi dei produttori e le caratteristiche storiche e organolettiche del vino, per poi degustare una selezione di etichette a cura del sommelier dell'Enoteca regionale di Acqui Terme. | Gratuito ad accesso libero | Info [andrea.marelli@regione.piemonte.it](mailto:andrea.marelli@regione.piemonte.it).

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Trentino**

##### **Olio extravergine di oliva – Il Trentino a Terra Madre #4 degustazione – incontro**

Il Trentino è un territorio di produzione d'eccezione per l'olio extravergine di oliva, sono più di 100.000 gli esemplari di ulivo nell'Alto Garda ma i territori di produzione si stanno espandendo anche ad altre valli. Nel corso della giornata veniamo guidati nella degustazione dell'olio extravergine di oliva da esperti assaggiatori mentre uno chef ci spiega come valorizzarlo al meglio nelle preparazioni gastronomiche. Gratuito, consigliata la prenotazione. Info e prenotazioni: [slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com) - +39 327 712 1209. I dettagli sono su [www.slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://www.slowfoodtrentinoaltoadige.com)  
Relatori: Tommaso Martini, portavoce Slow Food Trentino Luigi Montibeller, fiduciario Slow Food Valsugana Lagorai Michele Adami, responsabile comunicazione Olio Cru Federico Parolari, chef.

#### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Basilicata**

##### **Lieviti e fermenti, forze di rigenerazione – La Basilicata a Terra Madre #4 degustazione – incontro**

La biodiversità dei lieviti e l'energia attiva dei fermenti: le forze di rigenerazione che la Basilicata porta a Terra Madre 2022 passano attraverso micro mondi straordinari che danno vita a cibi puliti e giusti, ancorati alle radici, creati e trasformati in nuove forme e sapori che raccontano di un territorio che si evolve nel rispetto della terra, della sostenibilità e dell'inclusione sociale. Il programma del 25 settembre – L'olio lucano: le cultivar declinano il gusto.

- ore 10:30 | Dicci che olio usi e ti diremo quanto Slow sei... | Esperti valutano i campioni di oli consegnati dai partecipanti al laboratorio e illustrano le caratteristiche organolettiche di un buon olio. Degustazione comparativa con produzioni lucane di qualità presenti nella Guida Slow Food Extravergini. Nei giorni precedenti è possibile ritirare il contenitore vuoto presso lo stand della Regione Basilicata. | Gratuito su prenotazione | Con Giovanni Lacertosa, Alsia-Agrobios
- ore 12:30 | Formaggi lucani da fermenti naturali, alla scoperta del gusto | Degustazione guidata di prodotti caseari di eccellenza creati con fermenti naturali, con la partecipazione dei produttori. Storie di sapori e di saperi arricchite da segreti sulla pasta filata svelati da un pugliese emigrato a Matera. Gratuito su prenotazione | Con Roberto Rubino, già Direttore CREA di Potenza e Monterotondo, fondatore e Presidente Anfosc, Associazione nazionale formaggi sotto il cielo, membro del CTS di Slow Food Basilicata; Elena Baldassarre, comitato di Condotta Matera, autrice del libro Mio nonno... faceva le mozzarelle, Edizioni Giannatelli
- ore 13:00 | L'olio lucano e gli oliveti ritrovati: dallo stato dell'arte guardando al futuro | Degustazione di oli e pane di Matera, focus su produzione regionale e prospettive future, la Comunità degli oliveti ritrovati del Materano: recupero di oliveti abbandonati e iniziativa di turismo sostenibile. | Gratuito su prenotazione | Con Francesca Baldereschi, Curatrice della Guida Slow Food agli Extravergini 2022, Slow Food Editore; Francesco Linzalone, agronomo, Comunità degli Oliveti ritrovati del Materano, CER Slow Food Basilicata
- ore 14:00, area Laboratorio | L'Olio DOP del Vulture | L'olio del Vulture, di altissima qualità, è espressione di cultivar olivicole tipiche della zona alle pendici del vulcano. Presentazione della DOP "Vulture" con degustazione guidata. | Gratuito ad accesso libero | Con rappresentanti del Consorzio di tutela Olio Dop Vulture
- ore 14:00, area sommistrazione | Tortino di baccalà con olive infornate di Ferrandina Presidio Slow Food, su crema di cicoria e patate sotto la cenere | La valorizzazione dell'oliva infornata, prodotto dalla storia antica che racconta il territorio, le coltivazioni e i saperi, in una gustosa ricetta di cucina. Partecipano i produttori. | Con Savino Di Noia, Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata
- ore 15:30 | Cingoli e gelatine di Aglianico del Vulture Doc | Laboratorio di cucina dedicato alla preparazione e degustazione di un dolce tradizionale e di versatili gelatine dal moderno appeal con il sapore dell'Aglianico del Vulture Doc. | Gratuito ad prenotazione | Con Antonella Montanarella, CER Slow Food Basilicata; Federico Valicenti, dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata
- ore 16:30 | Favole e sapori | La narrazione di fiabe lucane sul tema cibo è occasione per lanciare semi di educazione alimentare sulla conoscenza degli alimenti e la loro importanza nutrizionale, con una buona e sana merenda. | Gratuito ad accesso libero | Con Laura Mongiello, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria, membro del Cts Slow Food Basilicata
- ore 17:30 | Vino & Archeologia dagli Enotri a oggi | Oinos, la storia del vino dagli Enotri al medioevo nel Sud Italia con piccola degustazione finale di vini enotri e magnogreci. | Gratuito | Per info Pietro Calandriello, [pierocalandriello@gmail.com](mailto:pierocalandriello@gmail.com), 334 6067970
- ore 17:30 | RigenerAzioni: alla Fattoria Burgentina buone pratiche di integrazione sociale e rispetto della Terra Madre | Operatori e ospiti della Fattoria Burgentina raccontano le buone pratiche di agricoltura sociale

sostenibile in un progetto che coinvolge persone diversamente abili. Degustazione di una preparazione con le patate di alta montagna a zero consumo idrico prodotte dalla Coop. Agricola della Fattoria. | Gratuito | Con Operatori e ospiti Fattoria Burgentina; Federico Valicenti, dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata; Serenella Gagliardi, CER Slow Food Basilicata

- ore 18:30 | L'Aglianico del Vulture Doc, calici e parole | Masterclass con degustazione guidata di vini Aglianico del Vulture Doc con la partecipazione dei autori della Guida Slow Wine, accompagnata da reading tematici di pagine di scrittori lucani. | Gratuito su prenotazione | Con Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture
- ore 19:30 | Risotto all'Aglianico del Vulture Doc, Basilicata-Piemonte A/R Ep. | Il risotto all'Aglianico del Vulture Doc è l'omaggio ai territori di Piemonte e Basilicata che, nell'incontro degli ingredienti, valorizzano le proprie tipicità, paradigma della ricchezza della contaminazione. | Gratuito su prenotazione | Con Giuseppe Petruccelli, Cuoco lucano ad Asti Info e prenotazioni Slow Food Basilicata, slowfoodbasilicata@gmail.com, tel. 377 1516310

#### **ore 10:30 – Progetto Habitat, Via Le Chiuse, 66**

##### **Aperiano in via Le Chiuse #2**

##### **terra madre off**

Festa dell'Associazione Archimente all'interno del progetto Habitat, un Patto di collaborazione fra associazioni, cooperative, cittadini e Comune di Torino. Per l'occasione, dalle 10:30 alle 12:30 si tiene Ricette creative degli altri mondi, un momento conviviale e divertente dove verranno create ricette frutto di commistioni di culture, saperi ed ingredienti. I laboratori sono a cura di Stefano Romano e Claudia Siddi. È richiesta la prenotazione: archimente@gmail.com

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

##### **C'è salmone e salmone**

##### **forum**

Non tutti i salmoni sono uguali, e neppure tutti i sushi. Non è solo una questione di sapore, ne va anche della nostra salute. Ne parliamo ascoltando le esperienze di una cuoca che nel proprio sushi restaurant propone ai clienti il salmone selvaggio – che non ha nulla a che fare con quello di allevamento, sensibilizzando il pubblico al valore di questo alimento. D'altra parte, sentiamo invece chi si sta occupando di contrastare lo sviluppo di un progetto sul salmone Ogm.

Intervengono: Caroline Bennet, UK, fondatrice e proprietaria del ristorante Moshi Moshi, a Londra Johnny Fishmonger, USA, chef e capitano dei Coastal Rovers, un gruppo di pescatori, chef e scienziati e leader dei movimenti per un'alimentazione locale sostenibile Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di nutrizione clinica, Asl Città di Torino e referente scientifico per il tema cibo e salute di Slow Food. Modera: Jon Crofts, attivista di Slow Fish e pescivendolo del negozio Codfathers.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

##### **Non c'è alternativa all'agroecologia**

##### **forum**

L'unica strada possibile, per capovolgere un sistema alimentare che sta depauperando e inquinando le risorse naturali (a partire dall'acqua e dal suolo) e per garantire ai popoli la sovranità alimentare, è l'agroecologia. L'agroecologia è un insieme di pratiche agricole, ma anche una visione e un vero e proprio movimento, capace di mettere al centro dell'attenzione la biodiversità, la conservazione degli ecosistemi, i saperi e i bisogni delle comunità.

Intervengono: Maria Grazia Mammuccini, presidente Federbio. Breen Randal, agricoltore agroecologico e rigenerativo; Dario Fornara, direttore della ricerca di EROC (European Regenerative Organic Center), nato a Parma dalla collaborazione tra Davines Group e il Rodale Institute in USA; Leidy Casimiro, agricoltore, membro del consiglio nazionale di Slow Food a Cuba, dottore di ricerca in agroecologia; Luis Barraud, esperto in agricoltura e transizione alimentare, Dellarocca Régénération Modera: Cristiana Peano, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

##### **Sapori d'Africa, dalle spezie magrebine al dado burkinabé che nasce sugli alberi...**

##### **attività di educazione - degustazione – regeneration**

L'insegnante Fairouz Elagy, che porta nel suo liceo il messaggio del cibo buono, pulito, giusto e locale, ci conduce in un



viaggio alla scoperta della speziatura di tajine e altri piatti, e ci insegna a preparare la salsa chermoula. La cuoca burkinabé Franceline Tranagda, invece, ci presenta il soumbalà: preparazione fermentata ricavata dall'albero del neré, che conferisce ai piatti un sapore particolare e che, purtroppo, è spesso soppiantata dai dadi industriali, con una conseguente perdita in *savoir-faire*... e salute.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

##### **Il gusto dell'impegno**

##### **presentazione**

Presentazione del volume monografico di MicroMega dedicato al cibo realizzato in collaborazione con Slow Food Italia e Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo. Cibo, salute, ambiente, benessere animale, diritti dei lavoratori, agroecologia, biodiversità, food policies, ristorazione collettiva, consumo consapevole, ruolo delle donne: sono solo alcuni dei temi affrontati nel volume monografico di MicroMega *Il cibo e l'impegno*, in uscita il 15 settembre.

Intervengono: Elisa Bianco, Compassion in World Farming. Rinaldo Rava, Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo. Cinzia Scaffidi, saggista e giornalista. Cinzia Sciuto, MicroMega. Francesco Sottile, Università di Palermo.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Friuli Venezia Giulia**

##### **Il Friuli Venezia Giulia a Terra Madre #4**

##### **degustazione – presentazione**

Terra di confini, il Friuli Venezia Giulia, è contraddistinta da un forte respiro mitteleuropeo. Una frontiera contesa da sempre, intrisa di contaminazioni di diverse culture vicine e di passaggio. Diversi appuntamenti al giorno per scoprire e degustare i prodotti della collettiva "Io Sono Friuli Venezia Giulia" e i prodotti dei Presidi, a cui potranno accedere gratuitamente 16 persone per volta su prenotazione. Il programma di domenica 25 settembre

- ore 11:00 | Klotzen: le pere dell'Alpe Adria. Degustazione delle pere Klotzen, raro Presidio Slow Food frutto del lavoro di recupero fatto in collaborazione tra Italia e Austria. | Evento e degustazione gratuiti con prenotazione online.
- ore 12:30 | show cooking dello chef Kevin Gaddi. Lo chef udinese Kevin Gaddi, Ambasciatore del Gusto del Friuli Venezia Giulia e promotore della cultura gastronomica regionale, presenta gnocchi di patate con pesto di aglio orsino, formaggio Montasio Dop grattugiato e varhackara. | Evento e degustazione gratuiti con prenotazione online.
- ore 14:00 | L'apicoltura specchio del territorio: i mieli del Friuli Venezia Giulia. Viaggio alla scoperta dei due Presidi Slow Food dei mieli di alta montagna e del miele di marasca del Carso, per comprendere meglio l'importanza delle api nell'ecosistema. | Evento e degustazione gratuiti con prenotazione online.
- ore 16:00 | Presentazione Slow Food Travel Carso e Trieste a cura di Gal Carso e Slow Food Trieste con il team leader del progetto Enrico Maria Milic. Al termine un piccolo assaggio delle produzioni del territorio. | Evento e degustazione gratuiti con prenotazione online. Info e prenotazioni: Laura Antoniacomi, [laura.antoniacomi@promoturismo.fvg.it](mailto:laura.antoniacomi@promoturismo.fvg.it), 366 6599813

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Marche**

##### **Plurale singolare: le Marche a Terra Madre #4**

##### **degustazione – incontro**

Le Marche sono una regione plurale singolare. Strette tra Appennini e Adriatico, tra monticazione e piccola pesca, tra produzioni vinicole, brassicole e olivicole, sono caratterizzate da identità culturali e geografie differenti. Questa loro molteplicità ha favorito un'intensa contaminazione tra i diversi territori anche e soprattutto in ambito alimentare. Il programma di domenica 25 settembre:

- ore 11:00 | Come utilizzare le fave in cucina. Laboratorio con degustazione a cura della Comunità Slow Food di Favallanciana. Appuntamento a pagamento con prenotazione obbligatoria a Matteo Mattei | +39 370 362 0427
- ore 12:00 | Valorizzazione e cooperazione fra piccole realtà: la pasta Girolomoni, i paccasassi Rinci e i vini della Cantina Casella Musighin. Presentazione e degustazione a cura della Cooperativa Girolomoni, di Rinci srl e dell'Azienda Agricola Casella Musighin

- ore 15:00 | Il pane di campagna. Degustazione guidata da Slow Food Marche. Appuntamento a pagamento con prenotazione obbligatoria ad Alessandro Chegai | +39 347 108 2902
- ore 17:00 | La dolcezza della cipolla rossa piatta di Pedaso, Presidio Slow Food. Degustazione con lo chef Daniele Maurizi Citeroni dell'Alleanza Slow Food dei cuochi. Appuntamento a pagamento con prenotazione obbligatoria ad Alessandro Chegai | +39 347 108 2902
- ore 18:30 | L'aroma dell'anice verde di Castignano, Presidio Slow Food. Degustazione con lo chef Daniele Maurizi Citeroni dell'Alleanza Slow Food dei cuochi. Appuntamento a pagamento con prenotazione obbligatoria ad Alessandro Chegai | +39 347 108 2902
- ore 19:30 | Aperitivo marchigiano: l'abbinamento olive ascolane e vini del Piceno, considerazioni dei produttori storici. Degustazione curata da Velenosi Vini e Migliori Olive Ascolane. Prenotazione obbligatoria alle email [migliori@migliorolive.it](mailto:migliori@migliorolive.it) o [italia@velenosivini.com](mailto:italia@velenosivini.com)
- ore 20:15 | Un piatto con la cipolla rossa piatta di Pedaso, Presidio Slow Food. Degustazione a cura dello chef Daniele Maurizi Citeroni dell'Alleanza Slow Food dei cuochi. Appuntamento a pagamento con prenotazione obbligatoria ad Alessandro Chegai | +39 347 108 2902

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Lombardia**

##### **La Lombardia a Terra Madre #4**

##### **degustazione – incontro**

Regione Lombardia, in collaborazione con Slow Food Lombardia, propone un ricco calendario di degustazioni che raccontano la cultura agroalimentare che si intercetta sul Cammino Bergamo Brescia. Il programma del 25 settembre

- ore 11:00 | Bergamo-Brescia: le politiche del cibo e il tema della transizione ecologica | Organizzatori: Regione Lombardia e Slow Food Lombardia | Esperienze di politiche locali del cibo: vantaggi e opportunità di un nuovo percorso. | Con Raoul Tiraboschi, vicepresidente di Slow Food Italia; Giuliana Daniele, Slow Food Lombardia; Cristiana Sartori, Strada del riso dei tre fiumi. | Degustazione di casoncelli bresciani prodotti dal Laboratorio sociale Di Tutt'altra pasta di Soncino I laboratori sono gratuiti ma è richiesta la prenotazione. Info e prenotazioni a [segreteria@slowfoodlombardia.it](mailto:segreteria@slowfoodlombardia.it)

#### **ore 11:00 – Parco Dora – Stand CIA**

##### **CIA a Terra Madre #4**

##### **degustazione**

Il programma del 25 settembre

- ore 11:00 – Terroir Pairing, la Birra Artigianale Italiana incontra la Biodiversità: la Castagna del Piemonte | Degustazione | A cura di UNIONBIRRAI | Gratuito.
- ore 12:30 – “Troppo facile dire pasta” | Showcooking | A cura di Mulino Val D'Orcia | Gratuito.
- ore 14:30 – Carrello Oli EVO di ItaliaOlivicola | Degustazione | Gratuito.
- ore 16:00 – Birra per tutti: le birre artigianali senza glutine che non temono confronti | Degustazione | A cura di UNIONBIRRAI | Gratuito.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Sala Vino, Corso Mortara**

##### **Dopo il terremoto, la rigenerazione parte anche dalle vigne**

##### **degustazione - laboratorio del gusto**

Belice (1968), Marche, Emilia-Romagna, Irpinia (1980), L'Aquila (2009). Sono terre legate da una memoria comune, quella dell'aver sperimentato gli effetti disastrosi del terremoto. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

##### **Lizet e la riscoperta dell'ajara**

##### **food talk**

Lizet Bautista Patzi è una giovane Aymara, figlia di contadini boliviani e studente di gastronomia. Appassionata di Slow Food. È entrata in contatto con il movimento grazie all'evento Indigeno Terra Madre evento Pueblos de America in Messico, dunque ha iniziato un percorso formativo con un'organizzazione internazionale di donne indigene che le ha dato una borsa per iniziare il suo progetto di advocacy. Con questi fondi, Lizet ha candidato come passeggero dell'Arca del Gusto una pianta in pericolo – la ajara –, coinvolgendo nella sua impresa di salvataggio la sua comunità. Oggi la ajara è al sicuro, accudita e coltivata dalla comunità Slow Food di cui Lizet è

portavoce: Recuperación del patrimonio biocultural de Colquiri – Colquir aymar sarawinakapat amthapinaka. Non possiamo che ammirare questa giovane donna, che è riuscita a farsi ascoltare e a portare avanti le proprie idee, cosa tutt'altro che scontata.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

##### **Le comunità delle buone pratiche**

###### **Forum**

Per promuovere sistemi alimentari equi e sostenibili, basati sul sostegno dei piccoli produttori locali e su filiere corte, abbiamo identificato alcuni punti cruciali e attorno ad essi abbiamo creato comunità di buone pratiche. Le presentiamo e condividiamo gli insegnamenti tratti da questo percorso affinché le buone pratiche divengano un patrimonio condiviso. Questa è una delle attività realizzate grazie al sostegno della Fondazione Mava e alla collaborazione tra Slow Food, Global Footprint Network, Low Impact Fishers Europe (Life), Gob Menorca, Associazione Martin Scheider Jacoby (Msja), Centro per la protezione e lo studio degli uccelli (Czip) e Yolda.

Intervengono: Marta Cavalle, coordinatrice per il Mediterraneo della piattaforma Low Impact of Fishers of Europe Clement Oliveira, pescatore di Estartit e membro di Empescat Marga Serra, confraternita dei pescatori di Ibiza Manuela Trovato, facilitatrice ed esperta di rigenerazione e innovazione sociale Zenepa Lika, fondatrice e presidente dell'Associazione Martin Schneider Jacoby Modera: Paula Barbeito Morandeira, Slow Food

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

##### **Lentamente viaggiare: l'Italia di Slow Food Travel. Costa d'Amalfi, Valdarno, Etna e Catania incontro**

Slow Food Travel è la nostra idea di viaggio: lento, intenso eppure leggero, guidato dalla volontà di conoscere per davvero la comunità ospitante. Un modello di viaggio fatto di incontri e scambi con agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, ristoratori e albergatori, per conoscere attraverso le esperienze turistiche il patrimonio gastronomico, culturale e sociale di un territorio. Presentiamo in anteprima i 12 itinerari turistici lungo la Penisola, tutti da scoprire e da assaporare. In questo incontro viaggiamo tra borghi, sentieri e biodiversità della Costa d'Amalfi (Campania) e della Valdarno (Toscana).

Intervengono: Rosalba Irace, team leader Slow Food Travel Costa d'Amalfi. Sandra Gambassi, Slow Food Travel Valdarno. Simone Scandura, team leader Slow Food Travel Etna e Catania. Modera: Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

##### **Asia Pacifico: Workshop di rete sull'advocacy**

###### **incontro**

Il cibo è politica! I membri della rete Slow Food dell'Asia e del Pacifico condividono le loro esperienze di advocacy per migliorare le politiche alimentari. Questa sessione è finalizzata allo scambio di conoscenze e buone pratiche. Il workshop è aperto ai membri della rete Slow Food che vogliono capire meglio come agire per cambiare i sistemi alimentari locali, ad esempio organizzando campagne di sensibilizzazione, aprendo un dialogo con i decisori politici o partecipando a mobilitazioni.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

##### **Casa Artusi racconta il Parmigiano Reggiano**

###### **degustazione - eventi dei partner**

Casa Artusi presenta la propria realtà e l'uso del Parmigiano Reggiano nelle sue ricette. A seguire una degustazione guidata di Parmigiano Reggiano. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Puglia**

##### **La Puglia a Terra Madre #4**

###### **degustazione**

La Puglia con la sua diversità culturale, sociale e ambientale rappresenta, da sempre, un laboratorio privilegiato del cambiamento, un'officina permanente di buone pratiche e progetti sostenibili. Il programma del 25 settembre:

- ore 11:30-13:00 – Salumi liberi della Valle d'Itria: capocollo, guanciale, filetto lardellato. Siete amanti dei salumi e volete scoprire alcune rarità? Eccovi accontentati con un viaggio tra i prodotti della Valle D'Itria. Sono salumi diversi dei Presidi Slow Food, liberi da chimica e insaporiti con erbe aromatiche della macchia

mediterranea e spezie che ne consentono la conservazione naturale. I pani di accompagnamento sono il pane di Monte Sant'Angelo e dell'Alta Murgia, Presidi Slow Food. In abbinamento vini rosati.

- ore 16:30-18:30 – Magia a colori: i bianchi formaggi naturali dell'arte casearia pugliese. Fior di latte con siero innesto, burrata, fagottino di ricotta, giuncata e pampanella sono alcune delle specialità pugliesi che si degusteranno in questo incontro. Una carrellata di assaggi straordinari, abbinati a una delle tipologie enologiche che hanno reso famosa la Puglia del vino e che sono state recentemente riscoperte dal grande pubblico degli appassionati, il rosato di Negramaro.
- ore 19:00-22:00 – Cena territoriale: il Parco Nazionale dell'Alta Murgia. In vetrina le eccellenze della Terra di Murgia, tra cui spiccano il cece nero e rosso liscio di Cassano delle Murge, il pallone di Gravina ed il pane dell'Alta Murgia, tutti Presidi Slow Food, oltre alla burrata di Andria. I prodotti, generati dallo sforzo quotidiano dei produttori virtuosi, sono il miglior biglietto da visita della biodiversità murgiana tutelata da Slow Food. In abbinamento il Nero di Troia in tutte le sfaccettature. Informazioni su costi e modalità di prenotazione presso lo stand.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Abruzzo**

##### **L'Abruzzo a Terra Madre #4**

##### **degustazione – incontro**

Un programma ricco di eventi, con degustazioni guidate delle produzioni locali di oli, vini, formaggi e legumi di elevata qualità, ma anche con incontri-dibattito e tavole rotonde su temi inerenti l'educazione; il rapporto tra rigenerazione delle aree interne, turismo e prodotti di qualità; il progetto dei Presidi nei suoi risultati e nelle nuove prospettive; la rigenerazione del patrimonio immateriale della transumanza. Il programma di domenica 25 settembre

- ore 12:30-13:30. Affacciati alla minestra: legumi e cereali tipici d'Abruzzo. Assaggiando minestre si racconta la saga della riscoperta di cereali e legumi tipici della Regione Abruzzo.
- ore 14:00-15:00. Alla scoperta dei salumi contadini con il Cerasuolo d'Abruzzo. Una tradizione contadina antica nella produzione di salumi di altissima qualità incontra la prima DOC italiana dedicata esclusivamente a un vino rosato. Incontro.
- ore 15.30-16.30. Il calcionetto, dolce scrigno ed essenza d'Abruzzo Piccoli ravioli fritti dai ripieni variegati: sono i calcionetti, uno dei dolci più amati dagli abruzzesi. Ne attraversiamo storia, variabili e contaminazioni (per prenotazioni: Laura La Spada, lauralaspada1@gmail.com, 380 1834628) Intervengono: Alessandra Di Pasquale, Slow Food Giulianova-Val Vibrata Patrizia Corradetti, cuoca dell'Alleanza presso il ristorante Zenobi di Colonnella (TE)
- ore 17:00-18:00. Abruzzo-Evo. Itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di oli extravergine di Oliva pregiati, monovarietali e blend.
- ore 18:30-19:30. Si fa presto a dire Pecorino. I formaggi tipici di latte di pecora d'Abruzzo accompagnati da un vino bianco di carattere: il Pecorino.
- ore 20.:30-21:30. Cucina popolare frentana e biodiversità. Uno show cooking per apprezzare la cucina contadina dell'entroterra della Provincia di Chieti e alcuni dei prodotti orticoli bandiera della diversità agricola di questo territorio Tutti gli appuntamenti sono degustazioni gratuite a fruizione libera organizzate da GAL abruzzesi e Slow Food Abruzzo-Molise. Referenti: Carlo Ricci, ca.ricci@tin.it, 335819551, Laura La Spada, lauralaspada1@gmail.com, 380 1834628

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Lazio**

##### **Il Lazio a Terra Madre #4**

##### **degustazione – incontro**

Tutti a bordo dell'Arca del Gusto, alla scoperta dei sapori del Lazio. Un carico di prodotti e produttori che ogni giorno si impegnano a tutela della biodiversità e al rispetto dell'ambiente naturale. La squadra di Slow Food Lazio è composta da Cuochi dell'Alleanza, relatori che si alternano su temi specifici, assistenti ai laboratori e degustazioni, un coordinatore generale. Il programma del 25 settembre

- ore 11:00 | Arca del Gusto e Presidi Slow Food del Lazio prodotti unici che raccontano storie di uomini e territori a disposizione di una gastronomia moderna attenta al benessere e alla sostenibilità ambientale | Degustazione di prodotti dell'Arca
- ore 13:00 | L'immane amatrice, impossibile resistere | Con la cuoca dell'Alleanza Slow Food Vittoria Tassoni

- ore 15:00 | I liquori del Lazio si raccontano, tra passato e presente. Infusi di erbe officinali frutto di studi e ricerche dagli inizi del secolo scorso. Selvatiche o coltivate – l'uso delle erbe e delle spezie in cucina e nelle conserve – The, tisane e succhi
- ore 16:30 | Giovani pasticceri alla riscossa – materie prime di qualità e tecniche moderne. Dal panettone, dolce nazionale, alla piccola pasticceria ore 18,00 | Aperitivo time un nuovo modo di bere. Cocktail unici da prodotti rari, antichi, dimenticati

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

##### **Dipingere con il fango**

##### **attività di educazione - regeneration**

Sporcatevi le mani (letteralmente!) e divertitevi a conoscere i diversi tipi di suolo con il team di Slow Food Usa! Il risultato sarà un disegno collettivo fatto di... fango!

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora Arena Berta Cáceres**

##### **Cuoche e cuochi indigeni: sfide, identità, valore**

##### **forum**

Scegliendo e utilizzando cibi indigeni nella propria cucina le cuoche e i cuochi possono contribuire a migliorare il sistema alimentare. E a diffondere la conoscenza di prodotti straordinari. Eppure, sebbene svolgano un ruolo chiave nell'educare e ispirare i consumatori, le cuoche e i cuochi che vogliono lavorare i cibi indigeni hanno numerose sfide da affrontare. La prima, e più impegnativa, è il dare il giusto valore ai cibi tradizionali dei popoli indigeni, spesso considerati inferiori ed etichettati nei loro Paesi come "rustici", poveri e privi di valore. In che modo gli chef indigeni possono trarre vantaggio dalla visibilità mediatica di cui godono attualmente? Come possono diventare protagonisti? Come possono valorizzare la loro conoscenza dei cibi tradizionali, usandola per definire la loro identità e creare sviluppo economico?

Intervengono: Sean Sherman, chef Sioux, Slow Food Turtle Island. Aruna Tirkey, chef e portavoce di Ajam Emba Adivasi della Comunità Slow Food del Jharkhand. Claudia Ruiz, chef e portavoce Ricercatori Gastronomici del Chiapas comunità Slow Food. Wu Hsueh- Yueh, esperto di piante selvatiche e Indigenous People Chefs Alliance. Modera: Lorraine Gray, Slow Food Turtle Island.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Honey Bar**

##### **C'è miele e miele**

##### **forum**

Come informarsi e orientare le proprie scelte in un mercato sempre più complesso. In collaborazione con Mielizia-Conapi. L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi all'Honey Bar 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

##### **Api selvatiche e bombi: questi sconosciuti!**

##### **incontro**

Api selvatiche e bombi, così come le api mellifere, sono a rischio di estinzione ma si sa poco di loro. Inquinamento, distruzione dell'ambiente naturale e pesticidi sono minacce molto gravi che devono essere affrontate rapidamente per salvare questi importanti impollinatori. Valter Guiggi, studente Unisg, ci parla del ruolo fondamentale delle api selvatiche e dei bombi nel mondo, della loro diversità e della loro bellezza. L'incontro è arricchito dalla spiegazione e dall'assaggio di alcuni tipi di mieli. Ingresso libero fino a esaurimento posti. L'appuntamento è organizzato da Università di Scienze Gastronomiche.

#### **ore 12:00 - Stand Pastificio di Martino, Corso Mortara**

##### **La degustazione di Pasta di Gragnano IGP con la chef stellata Cristina Bowerman**

##### **eventi dei partner - laboratorio del gusto**

Il Pastificio Di Martino ospita all'interno del suo stand un laboratorio del gusto che conquista al primo assaggio. Sarà la chef stellata Cristina Bowerman, del ristorante Glass Hostaria di Roma, a condurre la degustazione total Pasta di Gragnano Igp, proponendo due piatti originali e dal sapore accattivante: Orzo cacio, pepe sarawak e ricci di mare Linguine miso, anguilla affumicata e cipolla in agrodolce. In abbinamento, tutta la creatività dei Maestri del

Cocktail unita alla qualità dei prodotti di Acqua San Bernardo per la miscelazione. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Spazio Emilia Romagna**

##### **L'Emilia Romagna a Terra Madre #4**

##### **degustazione – incontro**

Un ricco calendario di incontri, presentazioni e approfondimenti tematici, insieme a degustazioni dei migliori prodotti di qualità, dei Presidi Slow Food e dei prodotti DOP e IGP regionali. Tutto il buono dell'Emilia Romagna, tra sapori ed eccellenze gastronomiche della tradizione. Il programma del 25 settembre

- ore 12:00 –Parmigiano Reggiano DOP, il re dei formaggi | Incontro e degustazione | Un prodotto di eccellenza che racchiude in sé un viaggio unico e millenario. Presentazione delle varie stagionature di Parmigiano Reggiano DOP insieme a un rappresentante del Consorzio di Tutela. | Con Rappresentante del Consorzio di Tutela Parmigiano Reggiano DOP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- ore 13:00 – La Pera Nobile: un nuovo presidio dell'Emilia- Romagna | Presentazione e degustazione | Raccontiamo la Pera Nobile, la nascita del presidio e la messa in rete dei produttori. Degustazione con mostarda di pera nobile, Parmigiano Reggiano DOP e pera nobile fresca (se disponibile). | Con Roberta Billitteri, Vicepresidente Slow Food Italia; Matteo Ghillani, referente produttori; Mauro Carboni, referente del presidio Slow Food; Mauro Pizzato, hub progetti Slow Food | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Lia Cortesi (Sfer), [presidiealleanzasfer@gmail.com](mailto:presidiealleanzasfer@gmail.com)
- ore 14:30 – Le tre DOP di Piacenza: Coppa, Pancetta e Salame | Incontro e degustazione | Il meglio dei sapori e della qualità della tradizione piacentina: alla scoperta di Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP insieme al Consorzio di Tutela. | Con Rappresentante del Consorzio di Tutela Salumi Piacentini DOP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- ore 15:15 – Gli infiniti usi dell'Aglio di Voghiera DOP | Incontro e degustazione | L'aglio nero fermentato da Aglio di Voghiera DOP: le caratteristiche di questo prodotto unico e i diversi usi in cucina. Presentazione a cura di un rappresentante del Consorzio di Tutela. | Con Rappresentante del Consorzio di Tutela Aglio di Voghiera DOP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- ore 16:00 – I Grani Alti dell'Appennino Bolognese | Presentazione e degustazione | Il prezzo del pane: qual è il giusto valore secondo la Comunità Grano Alto. | Con Matteo Calzolari, fornaio; Sara Pellegrini, creativa; Luca Minarini, agricoltore; Silvia Bonzio, coordinatrice Comunità; Karen Lopes, fornaia; Christina Ermilio, fornaia | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Silvia Bonzio, [seme@comunitagranoalto.it](mailto:seme@comunitagranoalto.it)
- ore 17:00 – I Presidi Slow Food: due parole, molto sapore, tanta biodiversità | Presentazione e degustazione | Degustazione dei prodotti dei Presidi accompagnati da una selezione di vini regionali scelti da Slow Food. I prodotti vengono raccontati dai produttori: Contadini e Artigiani. | Con Referenti dei Presidi e Alleanza dei Cuochi di Slow Food Emilia-Romagna. | Info e prenotazioni: Lia Cortesi (Sfer), [presidiealleanzasfer@gmail.com](mailto:presidiealleanzasfer@gmail.com)
- ore 18:00 – Rigenerazione di luoghi con il cibo | Presentazione e degustazione | L'osteria di Slow Food come una delle fonti ispiratrici dei progetti per la valorizzazione dei prodotti Locali. Vengono raccontati due casi finanziati dalla Regione Emilia-Romagna: Vecchio macello Bovino di Vignola e Rocca Rangoni di Spilamberto. L'inserimento di persone svantaggiate come protagonisti. | Con Savio Giampaolo, Fiduciario Condotta slow Food Vignola e valle del Panaro; Romana Rapini, Presidente Associazione magicamente Liberi; Emilia Muratori, Sindaca di Vignola; Carlotta Acerbi, Assessore di Spilamberto | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Gino Quartieri, [presidiealleanzasfer@gmail.com](mailto:presidiealleanzasfer@gmail.com)
- ore 19:00 – Aperitivo: la rigenerazione della crescenta nella tigella con i vini rifermentati in bottiglia | Incontro e degustazione | Dimostrazione di come si prepara la crescentina nelle Tigelle e diffusione della ricetta dell'osteria di Slow Food Vignola e valle del Panaro. Degustazione di crescentine con cunza e salumi dell'Appennino Modenese in abbinamento a lambruschi e pignonei a rifermentazione spontanea in bottiglia. | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Gino Quartieri, [presidiealleanzasfer@gmail.com](mailto:presidiealleanzasfer@gmail.com)

#### **ore 12:00 – Parco Dora –Stand Slow Food Ragusa**

##### **Forti nella tradizione verso la rigenerazione – Ragusa a Terra Madre #4**

##### **degustazione – incontro**

Un programma ricco di Laboratori del Gusto, degustazioni e racconti intorno alle eccellenze del territorio ibleo. Alla scoperta di Ragusa, tra prodotti della tradizione, ulivi secolari e Presidi Slow Food. Il Programma dal 25 settembre

- ore 12:00 – Focus sulla dieta mediterranea: un festival di bontà. Frutta nella granita. Incontro con CNA Ragusa sul protocollo di intesa siglato con Slow Food Ragusa per la nascita della Comunità per la Valorizzazione degli Iblei | Gratuito ad accesso libero.
- ore 13:00 – I sapori iblei della terra e della laboriosità. Laboratorio del gusto con i Presidi della cipolla di Giarratana, della fava cottoia di Modica, del sesamo di Ispica e della Comunità del Pane di Modica | Gratuito max 15 partecipanti.
- ore 15:00 – Focus sulla rete Slow Fish in Sicilia. Racconto del progetto Street & Truck Food Festival e i Pescatori di Scoglitti per la valorizzazione del pescato e della piccola pesca in Sicilia. Partecipano Carmelo Maiorca, Coordinatore Sicilia Guida Slow Food agli Oli Extravergini, e il Dipartimento Pesca Mediterranea della Regione Sicilia | Gratuito ad accesso libero.
- ore 18:00 – Focus sul cibo e sul territorio ibleo: l'Arca del Gusto, le Comunità e il Patrimonio UNESCO. Dal carrubo allo sfoglio di ricotta... al Barocco | Gratuito ad accesso libero.
- ore 19:00 – Territorio e Rigenerazione. Degustazione dei Presidi Slow Food della cipolla di Giarratana, della fava cottoia di Modica sotto forma di snack e del sesamo di Ispica sotto forma di torrione | Gratuito max 20 partecipanti.

#### **ore 12:00 – Eataly – Sala Punt e Mes, Via Nizza 230**

##### **I salumi della Valle d'Aosta**

##### **degustazione - laboratorio del gusto**

La Valle d'Aosta è ricca di storia e biodiversità. Custodisce antiche ricette perfezionate nel corso del tempo e che oggi ci regalano prodotti enogastronomici famosi in tutto il mondo. Tra questi alcuni salumi tipici estremamente particolari. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 12:30 – Parco Dora – RegenerActions**

##### **Le mille varianti dei casoncelli**

##### **degustazione - regeneraction**

Le ricette dei casoncelli sono potenzialmente infinite e infinite le discussioni sulla loro origine. Partiamo da Brescia, e iniziamo a conoscere i casoncelli nella variante proposta dai cuochi dell'Alleanza, Lorenzo Econimo e Claudio Zani, che con la loro vitalità contagiosa ci accompagnano nel viaggio alla scoperta di questa pasta all'uovo ripiena e modellata a mano, a forma di mezza luna.

Intervengono: Lorenzo Econimo, cuoco professionista e docente di cucina in enti di formazione professionale alberghiera. Membro dei cuochi dell'alleanza Slow Food e promotore del progetto Cuochi Erranti. Claudio Zani, ristoratore cuoco, pizzaiolo e panettiere, docente presso Atena spa su Arte Bianca e Pizza. Dal 2017 gestisce un locale con la famiglia dove producono pizza in teglia alla romana, dolci lievitati e pane usando farine del territorio e da grani antichi. Membro dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

#### **ore 12:30 – Parco Dora – Spazio Slow Food, Corso Mortara**

##### **I mille mieli, i millefiori**

##### **eventi speciali**

Premiazione del concorso "I mille mieli, i millefiori". Saranno premiati i migliori mieli millefiori selezionati dal pubblico nelle giornate del 23 e 24 settembre all'interno dell'Honey bar di Terra Madre. A cura di Osservatorio nazionale miele. Introduce e coordina: Mauro Pizzato, Slow Food.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:30 – Parco Dora – GTA Giovani Turismo Agricoltura**

##### **Giovani in agricoltura: si può fare! Volontari in agricoltura**

##### **formazione – workshop**

Il ricambio generazionale è una delle grandi sfide del settore agricolo. Secondo l'ultimo Censimento generale dell'agricoltura, solo il 2,2% di dirigenti di azienda in Italia ha meno di 30 anni. Eppure l'ingresso dei giovani in agricoltura non è impossibile. Ne sono esempio i sistemi di volontariato in agricoltura come Wwoof e Rive, che consentono ai giovani di fare vere e proprie esperienze di vita e di viaggio in tutto il mondo nelle aziende ospitanti. Ne

parliamo con i responsabili di progetto e ascoltiamo il racconto dei ragazzi e delle ragazze che vi hanno preso parte. Intervengono: Francesco d'Elia, referente del gruppo volontari della RIVE, rete nazionale villaggi ecologici. Eszter Matolcsi, direttivo della Federazione delle Organizzazioni WWOOF (FoWO) e staff WWOOF Italia. Giorgio Troiano, wwoofer presso azienda agricola Nuove Rotte - Piemonte. Modera: Giulia Catania, Slow Food Roma. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:45 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

##### **Innovare, coltivare, educare. L'esempio dei Paesi Baschi**

###### **Forum**

Slow Food Alava presenta i suoi progetti per avvicinare le nuove generazioni alla cura della terra. In particolare, racconta come sta portando in città e nelle scuole i principi dell'agroecologia e dell'agricoltura rigenerativa. Solo attraverso la sensibilizzazione dei cittadini di domani si può cambiare l'agricoltura di oggi e salvare l'ambiente: c'è un estremo bisogno di innovatori capaci di trovare soluzioni per combinare giusto reddito e qualità di vita soddisfacente per i produttori, esigenze dei cittadini, salvaguardia delle risorse naturali.

Intervengono: Javi Chavez, produttore biologico dell'Orto La Esmeralda. Jaime Garcia, tecnico del progetto Horti-Reg. Eduardo Urarte, responsabile del progetto "Regreso a la tierra". Modera: José Antonio Arberas, fiduciario/presidente del convivium Slow Food Araba-Alava.

#### **ore 13:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 1**

##### **Gli alternativi: quando un salume non è di maiale**

###### **degustazione - laboratorio del gusto**

Che i salumi non si facciano solo con carne suina, ormai, lo sappiamo da tempo. Quello che a volte non sappiamo è l'economia che sta dietro un salume, il perché si è scelto di produrlo con quel tipo di carne, e poi anche perché li si produce in quel modo, il significato dei salumi naturali. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 13:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 2, Corso Mortara**

##### **Presenze aliene: il selvatico di lago e il selvatico di prato**

###### **degustazione - laboratorio del gusto**

Chi sono le "presenze aliene", provenienti da lontano, che si stanno insediando nei nostri laghi e nei nostri prati, minacciandone gli equilibri e la biodiversità? Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 13:00 - Loftnovantadue, Corso Belgio, 92**

##### **Talk & Taste: l'orto delle alghe di Sea Vegetable Company**

###### **degustazione - terra madre off**

###### **[L'evento si ripete alle ore 16:00]**

Nelle zone costiere giapponesi crescono più di 1500 varietà di alghe, tutte riconosciute come non tossiche e commestibili. Il Giappone è uno dei paesi con la più ricca e sviluppata cultura gastronomica legata a questo prodotto, che è sempre stato un amato componente della dieta quotidiana nazionale. La Sea Vegetable Company raccoglie le alghe che stanno scomparendo, ne produce semi e piantine e le coltiva con i pescatori locali e le persone con disabilità sulla terra e sulla superficie del mare. In questo modo, si impegna a preservare la cultura alimentare unica della regione, aggiornando al contempo il modo di consumare le alghe affinché diventino un ingrediente amato dai giovani di oggi. In questo evento la Sea Vegetable Company organizza una degustazione di vari tipi di deliziose alghe e di prodotti trasformati a base di esse. Il Talk & Taste è condotto da Shui Ishizaka, che, come parte del team della Sea Vegetable Test Kitchen, riceve quotidianamente alghe da tutto il territorio giapponese per studiare e sviluppare ricette e prodotti come condimenti fermentati.

Intervengono: Shui Ishizaka, giapponese di origine australiana, chef della cucina di prova di Sea Vegetable. Ha fatto esperienza in ristoranti famosi come Quay e Bennelong. Ha vinto il concorso australiano di cucina U30 Appetite For Excellence Young Chef of the Year; Yuichi Tomohiro, cofondatore di Sea Vegetable, coltura combinata di abaloni e alghe utilizzando acqua di mare profonda prelevata dalla città di Muroto, nella prefettura di Kochi. Jun Hachiya, cofondatore di Sea Vegetable, ha vinto il premio MEXT e la categoria Tecnologia al National Business Plan Contest per il suo piano aziendale Coltivazione combinata di abaloni e alghe utilizzando acqua di mare profonda. Per prenotare, consultare la scheda evento sul sito di Terra Madre.

#### **ore 13:30 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**



## **La cucina delle stagioni, delle erbe e dei fiori**

### **food talk**

Per Meret Bissegger la cucina naturale è quella fatta con prodotti biologici, genuini e integri. E che mette in primo piano le piante selvatiche commestibili e le verdure di stagione. Non solo. Anche le spezie e, ovviamente, la conoscenza diretta dei produttori e del loro lavoro fanno della cucina di Meret una cucina viva, che interpreta al meglio stagioni e territorio.

Interviene: Meret Bissegger è una cuoca dell'Alleanza Slow Food svizzera che nel suo lavoro utilizza molti Presidi Slow Food e prodotti dell'Arca del Gusto. Ha recentemente pubblicato il libro *La mia cucina di primavera e d'estate*.

*Verdure, erbe aromatiche e selvatiche, fiori commestibili* per edizioni Casagrande. Al termine dell'incontro c'è la possibilità di acquistare una copia autografata dall'autrice.

## **ore 13:30 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

### **La rivoluzione è servita**

#### **food talk**

Cuoche e cuochi, con il loro lavoro possono porsi come potenti modelli di rigenerazione e attivismo. E possono portare in tavola un'autentica rivoluzione. Come? A partire da tante scelte quotidiane sulle materie prime da cucinare che promuovono il territorio, ne tutelano la biodiversità, educano i consumatori. Sostenere i produttori di piccola scala è rivoluzione. Così come lo è non adagiarsi su situazioni di comodo, e andare costantemente alla ricerca del buono, pulito e giusto.

Interviene: Socorro Almeida, chef e attivista dell'Amazzonia paraense, è impegnata nella valorizzazione della cultura alimentare e nella difesa del diritto al cibo insieme al movimento Slow Food e a numerose organizzazioni e movimenti della società civile brasiliana.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 13:30 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

### **Colombia e Piemonte: un dolce intermezzo**

#### **degustazione**

Prenditi una dolce pausa prima di ri-tuffarti nell'adrenalina fiera che è Terra Madre. E nella pausa goditi un viaggio da Parco Dora alla Colombia. Direttamente dalla Colombia ti proponiamo infatti in assaggio il cioccolato di Cacao Disidente e il caffè di Santaromero. Poi, ecco la piccola pasticceria artigianale alessandrina di Mamù, realizzata con prodotti locali, così, per ricordarti che sei ancora in Piemonte! L'evento sarà presentato dagli Alumni UNISG fondatori di M'AMO Consulenze Enogastronomiche. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

## **ore 13:45 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

### **SFYN on Stage**

#### **presentazione**

SFYN on Stage! Vieni a conoscere la rete giovane di Slow Food: i suoi progetti principali e la visione strategica.

Intervengono: Gabriella Bonilla, SFYN Brazil. Jorrit Kiewik, direttore SFYN Global e membro del Board of directors di Slow Food Internazionale. Comitato direttivo globale SFYN: Cecilia Barocio Hernandez, Arianna Labasin, Sebastian Lindner, Rebeckah Burnette, Samson Kiiru Ngugi. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 14:00 – Parco Dora – RegenerActions**

### **La foresta in tavola**

#### **attività di educazione – regeneraction**

Produce un quinto dell'ossigeno della terra, regola il clima del pianeta e custodisce il più vasto patrimonio di biodiversità del mondo. È la foresta amazzonica, nota come il polmone verde del pianeta. In questo incontro, ne scopriamo i frutti e i cibi, accompagnati da Luiziane Viana, cuoca del Moronguetá Amazônico e dal giovane ricercatore Thomas Ericksen Araújo.

Intervengono: Luiziane Vianna, cuoca del Moronguetá Amazônico, all'Università Amazonas. Erik Alcântara, cuoco, professore e attivista di Slow Food Brasile.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 14:00 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

### **Le nostre storie, il nostro potere: come comunicare la nostra esperienza per promuovere il cambiamento**

## **incontro**

Lo storytelling è uno degli strumenti più importanti che abbiamo per ispirare gli altri a interessarsi ad una causa e ad agire per promuovere il cambiamento politico. Come? Le storie hanno la capacità di aiutarci a conoscere gli altri e a trovare comprensione ed empatia per loro e per le loro situazioni. Ci mettono in contatto gli uni con gli altri. In questo workshop, impariamo a conoscere tecniche efficaci per migliorare la narrazione, e a sfruttare il potere dei social media.

## **ore 14:00 – Parco Dora Stand Sigaro Toscano**

### **Vini Buoni d'Italia**

#### **degustazione**

Il sigaro Toscano Extravecchio incontra le bollicine selezionate dalla Guida Vini Buoni d'Italia accompagnate dal cioccolato Bodrato. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

## **ore 14:30 – Parco Dora – Sala Vino**

### **Ri-generazione Langhe e Roero: giovani vignaioli crescono**

#### **degustazione - laboratorio del gusto**

In questo laboratorio vogliamo confrontarci con il tema di Terra Madre Salone del Gusto 2022, la ri-generazione. Lo facciamo raccontando le storie di sei aziende di Langa e Roero che, in alcuni casi vedono l'ingresso in cantina delle nuove leve, mentre in altri sono condotte da nuovi produttori che arrivano da percorsi non sempre vicini al vino. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

## **ore 14:30 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

### **Da dove prendo le proteine? Dibattito sulla transizione proteica**

#### **forum**

La transizione proteica è un tema sempre più oggetto di studi e dibattiti, con differenti opinioni e punti di vista a seconda dei diversi contesti. Dal boom economico dopo la Seconda Guerra Mondiale, il consumo di proteine animali in Europa e Stati Uniti è costantemente aumentato, facilitato dall'industrializzazione della produzione e dall'affermarsi degli allevamenti intensivi che permettono rese più alte e prezzi più bassi. Negli ultimi anni questo incremento smodato si sta registrando anche nel resto del mondo, con un triplice impatto: sull'ambiente, sul benessere animale e sulla nostra salute. Approfondendo la transizione proteica si può spaziare dalle emissioni di gas serra al sovrasfruttamento delle risorse ittiche, dall'allevamento di insetti alle alternative vegetali, riconoscendo il ruolo fondamentale che i legumi possono giocare come parte integrante di una dieta salutare e a basso impatto ambientale. Un tema piuttosto complesso che affronteremo in questo dibattito, con esperti, produttori, contadini e attivisti che condivideranno le loro istanze ed esperienze per ragionare insieme sulla necessità di una transizione proteica. Modera: Ottavia Pieretto, project coordinator per Protein transition - Slow Food International, Italia. L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 14:30 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

### **Terra assetata**

#### **forum**

Le siccità sono sempre esistite, ma con la crisi climatica e l'aumento delle temperature sono e saranno sempre più frequenti e gravi. Le Nazioni Unite hanno definito questo fenomeno «la prossima pandemia mondiale, per la quale non esistono vaccini». Il prezzo più alto ancora una volta è pagato da chi dipende dal lavoro agricolo, settore legato a doppio filo all'acqua che è essenziale per lo sviluppo di qualsiasi coltura. Come possiamo proteggere questo bene essenziale? Quali infrastrutture sono necessarie per evitare di sprecare l'acqua potabile? Quali sono le tecniche agricole che consentono di fronteggiare questa emergenza destinata a diventare cronica? Intervengono: Sergio Capaldo, presidente della Società Consortile Ecosi. Elisa Palazzi, ricercatrice dell'Istituto di scienze dell'atmosfera e del clima (Isac) presso il Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) e docente di Fisica del clima all'Università di Torino, autrice del libro per ragazzi "Perché la Terra ha la febbre?". Marisa Corradi, Presidio Slow Food del Vezena. Rodrigo Gallardo, produttore alimentare e membro della Comunità La Melga Chiloé: Identidad y Agroecología Slow Food. Modera: Marco Cattaneo, direttore National Geographic. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 14:30 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

### **Lo Sfyn Tank presenta... le soluzioni!**

## **regeneration**

Lo SFYN Tank è un workshop di design thinking per trovare soluzioni concrete in risposta ad alcune domande cruciali legate ai sistemi alimentari. Nello SFYN Tank si confrontano giovani attivisti di tutto il mondo e con background differenti. Durante "SFYN Tank-Pitch your solutions" i ragazzi si alternano per raccontare in formato "pitch" (ovvero in pochi minuti) le soluzioni proposte per le problematiche sulle quali hanno lavorato.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 14:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

#### **Tavole Allegre: la convivialità per rafforzare reti sociali fragili**

##### **Forum**

Creare occasioni di incontro e conoscenza, scambio e solidarietà, ricostruire reti sociali e rapporti di prossimità nella vita quotidiana, in modo naturale, semplice e coinvolgente attraverso pranzi di vicinato, incontri di comunità, scambi online: questo è stato Tavole Allegre, il progetto realizzato a Torino dalla Fondazione Compagnia di San Paolo in collaborazione con la Fondazione Ufficio Pio e Slow Food Italia. L'incontro si svolge in due momenti: nella prima parte vengono raccontati il percorso e i suoi esiti; nella seconda – in forma laboratoriale - è possibile approfondire gli aspetti metodologici, ascoltando le diverse voci di chi ha partecipato: operatori, volontari, ristoratori. L'evento è rivolto principalmente a enti pubblici, operatori sociali, volontari.

Intervengono: Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia Marzia Sica, responsabile Obiettivo Persone Fondazione Compagnia di San Paolo Silvia Cordero, direttrice Fondazione Ufficio Pio Samuele Poy, ricercatore Università Piemonte Orientale.

### **ore 14:30 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

#### **Dalla terra... alla pizza! Incontro con Fulvio Marino**

##### **incontro**

Fulvio Marino, mugnaio di terza generazione, head baker di Eataly e noto volto televisivo, è soprattutto un appassionato formatore. Il suo impegno ha coinvolto sempre più negli anni il grande pubblico, che può imparare da lui l'arte della panificazione attraverso corsi in presenza e online su familybakers.itma anche presso il CNM Italia - College of Naturopathic Medicine, Istituto di formazione e specializzazione nelle discipline del benessere. Nel 2001 ha pubblicato Dalla terra al pane. Tecniche e ricette di panificazione moderna. Il suo più recente progetto editoriale, in presentazione a Terra Madre Salone del Gusto, è Pizza per tutti. Ricette, impasti e metodi di cottura. Un vero viaggio alla scoperta del mondo della pizza, raccontata a 360 gradi. Con Fulvio Marino dialoga Antonio Puzi, Slow Food Italia. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 15:00 – Parco Dora – GTA – Giovani Turismo Agricoltura**

#### **Agroecologia: giovani e buone pratiche dal mondo per salvare il pianeta**

##### **forum**

Il modo in cui coltiviamo influenza l'intero sistema di produzione agroalimentare e oggi più che mai i produttori subiscono le conseguenze di pratiche scellerate e irrispettose degli ecosistemi e della biodiversità. Ma la soluzione c'è: dal Sudamerica all'Europa, i giovani agricoltori dimostrano che un approccio agroecologico può fare davvero la differenza.

Intervengono: Gabriel Dvoskin, vignaiolo, coltiva seguendo il metodo bionamico nell'azienda agricola biologica Canopus Vinos, in uno degli angoli più freddi della Valle de Uco, Mendoza, Argentina. Matias Bertone, presidente della Cooperativa Agrícola Monte Nativa, adotta pratiche di agricoltura sintropica a El Soberbio, Misiones, Argentina. Stefano Scavino, produttore dei Presidi carciofo astigiano e peperone della Motta. Federico Chierico, produttore Presidio patate di Verrayes. Modera: Leidy Casimiro, agricoltrice, membro del consiglio nazionale di Slow Food a Cuba, dottore di ricerca in agroecologia

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 15:00 – Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

#### **Psicodinamica del gusto**

##### **incontro**

All'interno del proprio stand, il Pastificio Di Martino vi aspetta per un interessante appuntamento dedicato alla psicodinamica del gusto. Il cibo ha da sempre un ruolo centrale nella vita delle persone. Quando mangiamo, il gusto e l'olfatto agiscono insieme producendo quello che chiamiamo sapore. È proprio il sapore a guidare le nostre scelte alimentari, favorendo il consumo di alimenti quali fonte di energia e di sostanze nutritive e permettendo di evitare

l'ingestione di tossine. La stessa capacità di rilevare il gusto dei carboidrati complessi come la pasta, e dell'amido in particolare, consiste in un processo di adattamento altamente benefico, che favorisce l'ingestione di alimenti che risultano essere un'importante fonte energetica per l'organismo. Questo incontro a cura del Prof. Marco La Marra, docente di Fisiologia presso il Dipartimento di medicina sperimentale dell'Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli, vi porta alla scoperta dei meccanismi psicofisiologici che sottostanno all'esperienza gustativa e analizza i numerosi fattori di carattere biologico, sociale, emotivo e relazionale di cui essa si avvale.

**ore 15:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Antica tradizione a Novara  
degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione incontra i vini dell'Alto Piemonte della cantina Vigneti Valle Roncati abbinati al gorgonzola dolce del caseificio Baruffaldi. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 15:00 – Mercato Centrale, Piazza della Repubblica, 25**

**Laboratorio del limone giapponese**

**degustazione - incontro - terra madre off**

Ikuchishima ha una popolazione di circa 8.700 persone e si trova all'incirca al centro della rotta del mare di Shimanami; è una delle migliori aree agrumicole del Mare Interno di Seto e produce la maggior quantità di limoni del Giappone, poiché circa il 50% dell'isola è in forte pendenza e riceve quindi molto sole. Setoda produce circa un quarto (28%) di tutti i limoni di produzione nazionale, ma meno del 5% dei limoni consumati in Giappone sono limoni nazionali. La maggior parte dei limoni consumati in Giappone sono limoni americani economici. I coltivatori di Setoda, che non potevano competere nella guerra dei prezzi, miravano a produrre limoni con un aroma ricco e un basso uso di pesticidi che potessero essere consumati in tutta tranquillità: i limoni Setoda. I limoni Setoda sono commestibili con la buccia, senza conservanti né cere. Il pasticcere Okumoto ha cercato di utilizzare il limone di Setoda in modo più efficace possibile: il prodotto di grande successo è la torta di limone. Si tratta di pan di Spagna con la buccia di limone molto profumato. Il laboratorio si concentra sulla storia dell'isola e la sua industria e prevede una degustazione del dolce. Okumoto serve il gelato al limone di Setoda, comparandolo con quello di Amalfi, e una specie di pan di Spagna al sapore di limone di Setoda con ripieno di gelato. Inoltre, Okumoto ci presenta una descrizione dell'isola e della sua industria di limoni.

Intervengono: Ryuzo Okumoto, pasticcere. Yukou Hiratani, sindaco di Onomichi. Maddalena Borsato, pasticciera.

Modera: Masayoshi Ishida (in italiano)

Per info e prenotazioni scrivere a: [info.torino@mercatocentrale.it](mailto:info.torino@mercatocentrale.it)

**ore 15:30 – Parco Dora – RegenerActions**

**Il Marocco e i cous cous delle montagne**

**degustazione – regeneration**

Le cuoche Souhad Azennoud e Khadija El Jazouli ci mostrano l'arte paziente della preparazione del cous cous. Souhad parte dal piccolo farro del Rif (Presidio Slow Food), mentre Khadija utilizza i grani antichi dell'Atlas. Massaggiando la semola con movimenti rotatori e continui delle mani, ottengono i minuscoli granelli del cous cous oppure quelli un po' più grandi del berkoukes, simile alla fregola sarda.

Intervengono: Khadija Eljazouli, produttrice cereali e cous cous. Souhad Azennoud, formatore in agroecologia, produttore di olio, coordinatore del Presidio del piccolo farro del Rif e della Comunità Slow Food Jballas per la biodiversità. Mina Ben Abderrahmane, tecnologa alimentare, controllo qualità dello zafferano.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 15:30 – Parco Dora – Stand BBBell**

**Piacere, Monfrà! Il panino piemontese**

**degustazione - eventi dei partner**

Il panino piemontese Monfrà, realizzato con farina di grano antico 100% San Pastore e Nocchie Piemonte I.G.P. e il Montèbore, uno dei formaggi più antichi e rari al mondo, abbinato alla leggerissima acqua S.Bernardo. È prevista una degustazione finale del panino Monfrà.

Intervengono: Domenico Sorrentino, creative chef, con la partecipazione di Acqua San Bernardo Evento a ingresso libero fino ad esaurimento posti. Iscrizione obbligatoria via email a [marketing@bbbell.it](mailto:marketing@bbbell.it) o presso stand BBBell.

**ore 15:30 – Parco Dora – Spazio San Marino**

**Una Repubblica da assaporare: agricoltura, territorio e c(o)ltura – San Marino a Terra Madre #4**

## **degustazione – incontro**

Degustazioni guidate, le ricette della tradizione contadina, i laboratori di distillazione degli oli essenziali, analisi sensoriale del miele, di macinatura del grano... mani in pasta: tagliatelle, piada, strozzapreti e tanto altro. Il buon mangiare sammarinese... la cucina sempre aperta propone diversi piatti della tradizione. Il programma del 25 settembre

- ore 15:30 – Di fiore in fiore, degustazione di mieli del territorio | Una dolce scoperta dei mieli del territorio: sulla, melata, millefiori, acacia ed edera | Gratuito ad accesso libero | Con apicoltori ed esperti della Cooperativa Apicoltori San Marino e responsabili Condotta Slow Food.
- ore 17:30 – Un filo d'olio | Mandorla, pomodoro, carciofo... questi i sentori dell'olio evo Terra di San Marino. Presentazione e degustazione dell'olio evo della Repubblica - presente nella Guida Slow Food agli extravergini. | Gratuito ad accesso libero | Con Flavio Benedettini Presidente Cooperativa Olivicoltori San Marino.
- ore 17:30 – Due chiacchiere con la Cantina San Marino | Degustazione di vini di origine San Marino | 61 km di territorio e una vocazione viticola coltivata con grande passione. Un percorso degustativo olfattivo tra i vitigni autoctoni del territorio: biancale, moscato, ribolla e sangiovese. Gratuito ad accesso | Con enologi, ed esperti della Cantina San Marino.
- ore 18:30 – I "nobil" : Bresaola e non solo | Degustazione di bresaola e ragout della Cooperativa allevatori sammarinesi, gusto, tradizione e innovazioni con le carni bovine sammarinesi. | Gratuito ad accesso libero.

Info e prenotazioni: Arianna Serra – [consorzio terradisanmarino@omniway.sm](mailto:consorzio terradisanmarino@omniway.sm) – 335 7348127

## **ore 16:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 1**

### **Si fa presto a dire cantucci... Biscotti secchi e vini passiti d'Italia degustazione - laboratorio del gusto**

All'inizio erano i cantucci nel Vin Santo, ma la tradizione di intingere biscotti secchi nel vino passito la ritroviamo in molte altre regioni italiane, dal Piemonte alla Sicilia. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

## **ore 16:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

### **La magia dei semi - La saggezza delle donne kirghise attività di educazione – regeneration**

Uno straordinario gruppo di contadine kirghise vi guida attraverso un viaggio nelle tecniche secolari di estrazione e conservazione dei semi. Una bella occasione per imparare come le tradizioni incontrano le attività agricole quotidiane, rafforzando l'idea di un sistema alimentare resiliente, rispettoso degli individui e del pianeta!

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 16:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

### **Conosci il tuo caffè regeneration**

Conosci il tuo caffè? Nonostante ogni giorno ci si beva un caffè, sappiamo e capiamo ancora poco della filiera, molto lunga e complessa, e delle sue dinamiche sociali ed economiche. Conosci il tuo caffè! Saper riconoscere un buon caffè è estremamente importante. Vediamo quali siano i passi fondamentali, condividendo anche gli strumenti per poter migliorare le competenze sull'assaggio: il Mooc sul caffè dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (si tratta di un corso breve, ideato e attivato di recente) e i percorsi di Aromateller.

Intervengono: Sandro Bonacchi, esperto di caffè, co-fondatore di B.Farm. Annette Dinne, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Silvia Rota, Slow Food.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 16:00 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

### **Il cibo per la mente: dalle "fast news" all'informazione "slow" incontro**

Del confronto tra fast news e informazione slow dialoghiamo con Nicholas Bawtree direttore responsabile di Terra Nuova.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti

prima dell'inizio.

**ore 16:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

**Alla scoperta del Borough Market**

**Forum**

È noto per essere il più antico mercato di Londra, ma è molto di più. La grande famiglia del Borough Market ci presenta le sue politiche sul cibo, le sue attività - che coinvolgono tutta la comunità locale - e le sue strategie future, verso il 2030.

Intervengono: Jane Swift, Borough Market, amministratore delegato ad interim Lucy Charles, Borough Market, direttore delle operazioni Modera: Shane Holland, Slow Food UK Terra

**ore 16:00 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

**Europa: Workshop di rete sull'advocacy**

**incontro**

Il cibo è politica! I membri della rete europea di Slow Food condivideranno le loro esperienze di advocacy per migliorare le politiche alimentari. Questa sessione è finalizzata allo scambio di buone pratiche, alla definizione delle priorità politiche per il prossimo anno, e all'individuazione di opportunità per un lavoro di advocacy comune. Il workshop è aperto ai membri della rete Slow Food che vogliono capire meglio come agire per cambiare i sistemi alimentari locali, ad esempio organizzando campagne di sensibilizzazione, aprendo un dialogo con i decisori politici o partecipando a mobilitazioni.

**ore 16:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**L'Atlante dell'Arca del Gusto in Ucraina e Estonia**

**incontro**

L'Arca del Gusto è un progetto che, fin dagli inizi, pone le basi per la tutela e la promozione del patrimonio alimentare in via di estinzione. Ne presentiamo oggi un fondamentale tassello: l'Atlante dell'Arca del Gusto in Ucraina e Estonia. I ricercatori Unisg discutono di alcuni temi chiave legati alle future traiettorie di rilancio del patrimonio gastronomico ucraino ed estone. Il libro è il risultato di una ricerca di food scouting, condotta da Unisg in collaborazione con Università Ca' Foscari di Venezia e Slow Food, nell'ambito del progetto europeo ERC DiGe – Ethnobotany of divided generations in the context of centralization.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Al termine della conferenza è prevista una degustazione di prodotti tipici ucraini ed estoni.

**ore 16:00 – Parco Dora – Bolle di Malto, Corso Mortara**

**Birre acide? Gently sour? Ancestrali?**

**eventi dei partner – incontro**

Esiste un ampio gruppo di birre dalle caratteristiche particolari, in cui il processo di fermentazione non è appannaggio esclusivo dei classici saccaromiceti da birra. In questi casi entrano in gioco batteri lattici, acetici, pediococchi e brettanomiceti, che proliferano spesso nei legni delle botti. In alcuni paesi rientrano in categorie determinate (ad esempio Lambic o Flemish Red in Belgio), ma in Italia non si è ancora pervenuti a una classificazione precisa.

Nell'incontro si dà vita a una riflessione che coinvolge un birraio, un distributore e un ristoratore: 3 voci e 3 punti di osservazioni che proveranno a incrociare i propri pareri e le proprie visioni.

Intervengono: Roberto Mazzi, Amministratore delegato di Right Beer. Pietro Vergano, Ristorante Consorzio di Torino. Valter Loverier, fondatore del Birrifico Loverbeer di Marentino (To). Modera: Luca Giaccone, curatore della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore.

L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo stand Bolle di Malto 10 minuti prima dell'orario di inizio.

**ore 16:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 2, Corso Mortara**

**Priceless Experience di Mastercard – Alla scoperta dell'olio extravergine buono pulito e giusto**

**degustazione**

La filiera dell'olio extravergine di oliva racchiude in sé tutta la complessità di un prodotto millenario. Durante la Priceless Experience di Mastercard andremo alla scoperta dell'olio extravergine di oliva accompagnati da esperti e produttori presenti a Terra Madre Salone del Gusto. Durante questa degustazione, l'olio verrà spiegato attraverso la sua geografia, la produzione, le tecniche estrattive, i consigli per acquistarlo e degustarlo, oltre alle accortezze per conservarlo bene e impiegarlo al meglio in cucina.

Per maggiori info e per acquistare consultare il sito di Terra Madre.

**ore 16:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano, Corso Mortara**

**Champagne, cioccolato e sigari**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Piccolo Rustico incontra Diebolt-Vallois Champagne abbinato al cioccolato di Bodrato. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 16:30 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

**Bambini a tavola. Le sfide per i genitori (e come risolverle)**

**forum**

Tra no, capricci e l'obiettivo di educare da subito a una dieta sana, varia ed equilibrata, il momento dei pasti può rappresentare una vera e propria sfida per la famiglia. Ma c'è anche modo di portare i bambini a tavola con un pizzico di creatività. Capiamo insieme come affrontare questo momento con serenità e consapevolezza, dando suggerimenti pratici per trasformare lo stare a tavola insieme in un'occasione preziosa di condivisione, ascolto, conoscenza e rispetto del cibo.

Intervengono: Silvia De Bernardin, giornalista di *Giovani Genitori* Silvia Iaccarino, psicomotricista e formatrice, fondatrice di *Percorsi formativi 0-6* Appuntamento a cura di *Giovani Genitori*.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 16:30 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**Le cose che abbiamo da dirci: dialogo tra generazioni sul futuro del cibo**

**forum**

Il dialogo tra generazioni è necessario. Per riconnettere i giovani alle loro radici, per crescerli dando loro riferimenti. Il dialogo tra generazioni è un'esigenza umana. In questo incontro giovani rappresentanti dello *Slow Food Youth Network* e dello *Young Advisory Board* della *Compagnia di San Paolo* dialogano con Francesco Profumo, presidente della *Fondazione Compagnia di San Paolo*, Ettore Prandini, Presidente della *Coldiretti* e Carlo Petrini, fondatore del movimento *Slow Food*. Sul tavolo le questioni più importanti legate al sistema alimentare: lo spreco, la sovranità alimentare, il ruolo dei giovani nella creazione di un modello più sostenibile.

Intervengono: Francesco Profumo, presidente della *Fondazione Compagnia di San Paolo*. Ettore Prandini, presidente della *Coldiretti*. Carlo Petrini, fondatore *Slow Food*. Modera: Federica Randazzo, *Slow Food Italia*.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 16:30 – Mercato Centrale, Piazza della Repubblica, 25**

**Aurora Food: il tour del Senegal**

**degustazione - terra madre off**

Breve tour guidato del quartiere Aurora per scoprire le sue mille sfumature fino ad arrivare allo Spazio associativo *Slow Food*, Parco Dora, dove insieme prepariamo una ricetta tipica senegalese. Punto di ritrovo: piazzetta del Mercato Centrale, Piazza della Repubblica. Il tour termina alle ore 18:30 circa.

Interviene: Adama, mediatrice gastronomica. La partecipazione prevede un'offerta volontaria; prenotazione direttamente sul sito.

**ore 17:00 – Parco Dora – RegenerActions**

**Variazioni di stoccafisso**

**degustazione – regeneration**

Ci inoltriamo nei mari estremi, fino a Bergen (nella Norvegia del Sud), la patria dello stoccafisso, e ne scopriamo la lavorazione tradizionale. Impariamo a riconoscere le varie parti di cui è composto, a prepararle e a cucinarle, secondo ricette tradizionali – una prevede l'impiego di stoccafisso, piselli e senape – e più innovative.

Intervengono: Terje Inderhaug, pianificatore dello sviluppo economico della città di Bergen. Rappresentante attivo di *Slow Food* come membro dell'Arca del Gusto norvegese e cofondatore di *Slow Food Bergen*. Thor Oivind Jensen, professore associato presso il Dipartimento di Amministrazione e Teoria dell'Organizzazione dell'Università di Bergen. Scienziato politico e lavora nel campo della pubblica amministrazione. La sua ricerca si concentra su salute pubblica, politica sociale, politica dei consumatori e democrazia.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 17:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

**L'arte contemporanea immagina la rigenerazione**

**forum**

Le enormi sfide che caratterizzano l'epoca che stiamo vivendo riguardano ogni essere vivente – umani, piante e animali – e richiedono una forte collaborazione fra tutti. Anche l'arte contemporanea è chiamata a fare la sua parte, mettendo a disposizione la straordinaria capacità degli artisti di leggere i tempi che viviamo, immaginare il futuro e trasformare pensieri e visioni in forme espressive di forte impatto. La rigenerazione di cui parla Slow Food trova una grande spinta nell'opera degli artisti contemporanei e gli artisti camminano a fianco delle comunità di Terra Madre. Intervengono: Carolyn Christov-Bakargiev, direttrice del Castello di Rivoli Museo di Arte Contemporanea. Nel 2019 è stata insignita dell'Audrey Irmis Award for Curatorial Excellence, il principale riconoscimento al mondo dedicato alla carriera curatoriale. Otobong Nkanga, considerata tra le più importanti artiste contemporanee internazionali, affronta temi urgenti legati alla crisi ecologica e ambientale, allo sfruttamento delle risorse e alla sostenibilità, indagando le storie del colonialismo, le sue ripercussioni sul tessuto sociale e le nuove forme di arte materiale. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – Honey Bar**

##### **Alla scoperta dei mieli della Carnia**

##### **incontro**

I mieli della Carnia sono la novità del Presidio dei mieli di alta montagna alpina, che accoglie gli apicoltori delle Alpi orientali. In collaborazione con Ricola.

L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi all'Honey Bar 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 17:00 – Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

##### **La Pasta di Gragnano IGP nei piatti antispreco dello chef Pierpaolo Giorgio**

##### **eventi dei partner - laboratorio del gusto**

Un laboratorio di cucina goloso e antispreco, che vi porta alla scoperta del profumato mondo della Pasta di Gragnano IGP. Ai fornelli le mani sapienti di Pierpaolo Giorgio, chef resident del Sea Front Pasta Bar di Napoli. Due i piatti in degustazione: orzo con zucchine alla scapece (una preparazione tipica napoletana, che aggiunge alla golosità delle zucchine fritte la nota intensa dell'aceto di vino) e pesce azzurro; penne ziti lisce su tela. Questa ricetta antispreco recupera gli scarti delle verdure in un modo creativo e divertente. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 17:00 – Eataly – Sala Punt e Mes, Via Nizza 230**

##### **Tome di frontiera**

##### **degustazione - laboratorio del gusto**

Su tutto l'arco alpino, si trovano ancora prati-pascoli stabili e piante di invasione (rovo, rosa canina, biancospino, frassino, lampone, betulla, faggio) che costituiscono l'alimentazione ideale per le bovine e le greggi. È interessante osservare come tipologie analoghe varino da un confine all'altro e assaggiare le particolarità delle diverse tome di frontiera. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 17:30 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

##### **Diritti al cibo! Per contrastare le ingiustizie sociali e ambientali**

##### **conferenza**

Il sistema alimentare attuale restituisce purtroppo una narrazione profondamente ingiusta. Per rigenerarlo, rendendolo giusto e inclusivo, siamo chiamati ad allearci con i produttori alimentari – che dal Sud al Nord del mondo sono spesso le prime vittime di questa ingiustizia – per comprendere e affrontare le forze economiche che distruggono i loro mezzi di sussistenza. L'ascesa del movimento internazionale per la sovranità alimentare fa parte di una lunga storia di resistenza all'espropriazione e allo sfruttamento della terra, dell'acqua, delle sementi, del lavoro. Un'espropriazione che in tutto il mondo affligge le produttrici e i produttori di piccola scala, e in maggior modo i gruppi storicamente marginalizzati. Tutti loro costituiscono la spina dorsale di un movimento per la giustizia alimentare che chiede un accesso giusto ed equo a cibo buono e sano, che ci porta diritti al cibo!

Intervengono:

- **Selma Dealdina** è stata impegnata in diversi gruppi e movimenti sociali, tra cui i servizi di consulenza per il Coordinamento statale delle comunità quilombola di Espírito Santo Zacimba Caba, La Via Campesina e la Coalizione afrodiscendente per i diritti.



- **Don Luigi Ciotti**, sacerdote, giornalista e attivista sociale. Nel 1965 ha fondato il Gruppo Abele, che negli anni si è occupato, tra l'altro, delle persone in difficoltà e di combattere dipendenze di ogni tipo. Nel 1995 ha fondato Libera
- **Willie Peyote**, rapper e cantautore italiano, nei suoi cinque album all'attivo ha sempre cercato di fondere l'energia e la padronanza tecnica della musica rap con testi che affrontano le tematiche sociali e attuali. Lo ha fatto anche con una buona dose di ironia, cosa che negli anni gli ha fatto raccogliere sempre più consensi, da parte del pubblico e anche della critica
- **Victoria Tauli-Corpus**, leader indigena del popolo Kankana-ey Igorot, nelle Filippine. Dal 2014 al 2020 è stata relatrice speciale delle Nazioni Unite sui diritti dei popoli indigeni. È membro del Comitato consultivo delle organizzazioni della società civile del Programma di sviluppo delle Nazioni Unite
- Modera: **Massimo Giannini**, direttore La Stampa

Per verificare se vi siano ancora posti disponibili, presentarsi alla sala 15 minuti prima dell'inizio. La conferenza sarà disponibile online il giorno seguente al suo svolgimento sulla homepage del sito di Terra Madre.

**ore 17:30 – Parco Dora – Sala Vino**

**No borders wine**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Ha senso parlare di confini quando si assaggia un vino? Forse non sempre. A volte, di qua e di là dal confine sono più numerose le somiglianze e i tratti comuni delle differenze. Spesso si può parlare di no borders wines. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 17:30 – Parco Dora – Spazio Slow Food**

**Il miglio: simbolo della cucina senegalese**

**degustazione – incontro**

Dopo un tour alla scoperta del quartiere Aurora e la vita della comunità senegalese nel territorio, i partecipanti arrivano allo spazio Slow Food di Terra Madre, dove preparano insieme una ricetta tipica senegalese.

Introduce e coordina Abderrahamane Amajou, Rete migranti Slow Food.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Slow Food 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 17:30 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

**Un'informazione buona, pulita e giusta – Con Slow News**

**incontro**

I media si trovano in difficoltà di fronte alla continua accelerazione del flusso di notizie. Il giornalismo Slow è un antidoto a questa accelerazione, alle cosiddette fake news e alla disinformazione. Concentrarsi sulla qualità invece che sulla quantità è una buona soluzione sia per i giornalisti (per scavare più a fondo nei fatti su cui lavorano), sia per i comunicatori (per creare contenuti significativi), sia per i cittadini che accedono alle notizie, oggi sopraffatti dalla sovrapproduzione di informazioni. Attraverso l'esperienza di Slow News, scoprite come il giornalismo Slow si stia diffondendo ovunque.

**ore 17:30 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**L'Alta Langa in quattro calici: il racconto della denominazione metodo classico piemontese**

**degustazione**

In questo incontro verremo guidati alla profonda scoperta delle "alte bollicine piemontesi". Saranno presentate quattro espressioni di Alta Langa Docg tra le diverse possibilità offerte dal disciplinare: Pinot Nero in purezza, Chardonnay in purezza, cuvée di Pinot nero e Chardonnay e una riserva dal lungo affinamento sui lieviti. L'Alta Langa ha una storia molto lunga alle spalle: fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia, fin dalla metà dell'Ottocento, i vigneti sono ospitati nel territorio collinare delle province di Asti, Alessandria e Cuneo, è solo millesimato e richiede un lungo affinamento sui lieviti di minimo 30 mesi. La degustazione sarà guidata da Paolo Rossino, ex studente UNISG, e oggi direttore del Consorzio Alta Langa. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

**ore 18:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

**Il meraviglioso mondo delle erbe spontanee**

**forum**

Le erbe ci accechiano, non solo negli orti o nei prati, ma anche nei media: ovunque è un pullulare di orti di ufficiali,

corsi di foraging, erborizzazioni, libri di ricette e seminari sulle erbe in cucina. E quello delle erbe spontanee è un mondo meraviglioso, che bisogna imparare a conoscere e rispettare per trarne il massimo beneficio. Dedichiamo un incontro alle erbe spontanee per mostrarvi come ognuna abbia – non solo in Italia – un suo ricettario popolare straordinario e delle loro proprietà per la nostra salute. Il punto di partenza: il sapore caratteristico di ognuna di esse deve essere sviscerato e valorizzato al massimo, imparando a sciupare il meno possibile la materia prima. Intervengono: Alamshoev Qurbonidin, giornalista, scrittore, PhD in storia, Tajikistan Meret Bissegger, cuoca raccoglitrice della delegazione Slow Food Svizzera Nina Duarte, ingegnere forestale con specializzazione in agroforestazione tropicale. Neocampesina e appassionata di piante, pratica l'agricoltura biologica da oltre 16 anni nella Bioregione andina del Chocó. Eleonora Matarrese, cuoca selvatica di origine pugliese e anima del ristorante Pikniq. Anna Maria Ruminska, responsabile di Slow Food Dolny Slask, giardiniera, foraggiatrice, cuoca e antropologa alimentare, architetto e designer, fondatore di Studio Chwastozercy. Modera: Maria Cristina Pasquali, agronoma divulgatrice ed esperta di educazione ambientale, consulente di GEO RAI 3 su erbe spontanee e fiori commestibili. L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada, Corso Mortara**

**I Mercati della Terra fanno rete**

**forum**

Slow Food ha creato una rete internazionale di mercati, che - passo dopo passo - cresce e si allarga ogni giorno, coinvolgendo nuovi paesi e nuove comunità. I Mercati della Terra, oggi, sono 85, diffusi in 28 paesi. I protagonisti sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo. Vendono solo ciò che producono e trasformano: prodotti locali, freschi, che rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori. I Mercati della Terra sono anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione. Raccontiamo alcune delle esperienze più significative.

Intervengono: Amorelle Dempster, responsabile Slow Food e coordinatore del Mercato della Terra Slow Food di Maitland. Yurany Lopez, coordinatrice del Mercato della Terra di Bogotà. John Kiwagalo, responsabile di progetto di Slow Food Uganda per i Mercati della Terra. Andrew Penalosa, rappresentante della Comunità Slow Food dell'Isola di Negros, i Mercati della Terra pop-up. Monika Slizikova & Magdalena Sandrikova, Mercato della Terra Slow Food Batovce. Modera: Roberta Billitteri, membro del consiglio direttivo e referente per i Mercati della Terra di Slow Food Italia.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 18:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio incontri**

**Costruire e appoggiare food policy dal basso nel Torinese**

**incontro**

Organizzazioni di base in rete nella costruzione di food policy nel Torinese. Esperienze e processi in corso. Evento in collaborazione con Atlante del cibo di Torino metropolitana. In collaborazione con la Rete Italiana politiche locali del cibo.

**ore 18:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Il Sigaro e la Bière de Champagne: incontro tra metodi classici degustazione - laboratorio del gusto**

Il Sigaro Toscano Classico incontra la Birra Metodo Classico 36 mesi di Baladin. La Bière de Champagne del famoso birrifico è una birra dal colore ambrato e dal delicato aroma che regala sentori di miele e qualche leggera nota affumica. Parliamo quindi di un incontro fra due "classici" che insieme stanno benissimo. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 18:30 – Parco Dora – RegenerActions**

**Farine, tecniche, storie e culture della manioca**

**degustazione – regeneration**

In Brasile, esistono case della farina e farinheiros che producono tantissimi tipi di farina, che variano a seconda della radice di partenza utilizzata, o delle diverse tecniche di lavorazione. Con la manioca, che è una delle principali coltivazioni dei popoli indigeni, si cucina di tutto. Può essere cotta a fuoco lento, tostata o frita, e può accompagnare qualunque cibo. La farina di manioca è ingrediente di pani, cous cous, crêpes croccanti, biscotti...

Intervengono: Zenilda Cardoso, cuoca laureata in Gastronomia e specializzata in Ecogastronomia; studia la storia dell'alimentazione in Brasile. Organizza laboratori e corsi sull'uso integrale del cibo per bambini e adulti, con l'obiettivo di ridurre o combattere lo spreco alimentare. È un'attivista del movimento Slow Food, partecipa ai gruppi di lavoro sull'educazione di Slow Food Brasile. Maria do Socorro Almeida, chef, avvocatessa, attivista per il cibo, sviluppatrice delle politiche pubbliche, manager culturale ed educatrice.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 18:30 – Parco Dora Arena Berta Cáceres**

**Dialogo tra Diaspore e comunità dei paesi di origine dello Sviluppo Rurale forum**

La crisi climatica sta danneggiando i più fragili. In particolare, sta mettendo in ginocchio i paesi più poveri, e il supporto dei paesi più ricchi non è sufficiente ad arginare la situazione. Secondo la banca mondiale i paesi ricchi sono ben al di sotto della percentuale di Pil da destinare alla cooperazione internazionale fissata per lo 0,7%. Il governo italiano, ad esempio, contribuisce con lo 0,26% per un valore di circa 3 miliardi di euro, mentre le comunità diasporiche attraverso le rimesse contribuiscono per circa 5,4 miliardi di euro. Uno dei settori da sviluppare è certamente quello agricolo. Slow Food può dare il suo contributo anche mettendo in contatto le sue delegazioni internazionali con le diaspore che vivono in Italia e attivando collaborazioni fra questi due mondi. L'incontro è realizzato in collaborazione con Codiasco.

Intervengono: Maria Bottiglieri, ufficio Cooperazione Internazionale comune di Torino. Cleophas Dioma, presidente La Reaseau Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia Abdallah Aarab, pescatore, leader Slow Food Aglou. Modera: Ana Ciuban.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 19:00 – Parco Dora, Sala UniCredit 1**

**Dietro i formaggi (e i mieli) più buoni c'è un prato stabile**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Il prato stabile è quello su cui non viene effettuato nessun trattamento chimico, su cui non vengono spruzzati diserbanti o antiparassitari. È un grande campo agricolo naturale costituito da diverse specie di erbe che crescono in modo spontaneo e per propagazione, senza intervento umano. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Stand Sala UniCredit 2**

**I fermentati: Valli del Torre e del Natisone, quell'idea di est Europa in Italia**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Come fossero braci mai spente sotto la cenere, le parlate e le tradizioni slovene non si sono mai arrese alla mancanza di tutela in uno degli estremi lembi orientali della Repubblica Italiana, regno di boschi, acqua e una gastronomia di congiunzione tra popoli che trova nei fermentati uno dei propri temi ricorrenti. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Stand Giovani Turismo Agricoltura**

**L'Accademia dei giovani Slow Food: soluzioni in comune**

**formazione – workshop**

La Slow Food Youth Network Academy riunisce giovani leader e professionisti provenienti da tutti i settori della filiera alimentare per favorire la transizione ecologica verso un sistema agroalimentare sostenibile, equo e resiliente. Le accademie esistenti in Olanda, Germania, Brasile, Kenya e Uganda hanno formato oltre 600 giovani: futuri leader del cibo, preparati per le prossime sfide, dotati della capacità di mettere in discussione lo status quo e determinati a fornire soluzioni e alternative convincenti. Ora è il momento di fare il passo successivo e aprire la tua Slow Food Youth Network Academy per innovare l'offerta formativa dell'educazione gastronomica nel tuo paese.

Intervengono: Andrea Bolognin, coordinatore della Global Academy. Elia Carceller, coordinatrice dell'Accademia Tedesca.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 19:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**Incontro tra Franconia e Valle d'Aosta: aperitivo con birre e formaggi!**

**degustazione**

Birra e formaggio non solo sono entrambe il risultato di processi di fermentazione ma si completano a vicenda. Vieni a scoprirlo degustando gli abbinamenti di due aziende del network dell'Università: Kulmbacher, birrifico con sede a Kulmbach, luogo iconico della bevanda in quanto è stata ritrovata un'anfora di birra risalente a tremila anni fa e la

Centrale Laitière Vallée Aoste, il cui Blue d'Aoste ha vinto la medaglia d'oro alle Olimpiadi dei formaggi di montagna. Prenotazione e pagamento direttamente allo stand.

**ore 19:00 – Parco Dora – Sala Vino**  
**Escamotage: il riscatto del Moscato**  
**degustazione - laboratorio del gusto**

Escamotage è un'associazione di produttori di Langa e Monferrato. È un progetto di resilienza di un'uva aromatica: il Moscato. Le uve Moscato sono in cerca di riscatto, per tornare a essere simbolo di un territorio ormai snaturato da logiche di produzione massive. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 19:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**  
**Un filo di fumo su Mezcal e Caviale**  
**degustazione**

Il sigaro Toscano Soldati incontra Rinaldi 1957 e il mondo delle agavi con i Mezcal Ojo de Tigre e il Caviale italiano di Gavi. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 19:30 – Locanda nel Parco, Via Panetti, 1**  
**La pizza non è rotonda, è circolare!**  
**terra madre off**

Vieni ad assaggiare la nuovissima pizza ideata con le etiche della cucina circolare, con prodotti a km0 coltivati negli orti di comunità del quartiere, secondo logiche antispreco e di recupero di eccellenze. Evento per tutti. Prenotazione obbligatoria, posti limitati. Info e prenotazione: 345 6878874 A cura di Locanda nel Parco in collaborazione con FUSILLI - Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation.

**ore 20:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**  
**Oltre il mito dello sviluppo**  
**food talk**

Come possiamo cambiare in modo radicale un modello basato su crescita infinita, sfruttamento e predominio dell'uomo sulla natura? Come possiamo rigenerare nel profondo il nostro sistema di vita, e prenderci finalmente cura della casa in cui viviamo? La crescita infinita non è possibile. Troviamo le alternative.

Interviene: Marco Aime, antropologo e scrittore, docente di Antropologia culturale presso l'Università di Genova. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 20:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**  
**Un bastimento carico di riso: l'impegno di Slow Food per il presidio del Mediterraneo**  
**forum**

Il Mar Mediterraneo è una delle rotte migratorie principali dal continente africano verso l'Europa. Da troppi anni ormai, le sue acque sono testimoni di una crisi umanitaria che non sembra arrestarsi. Slow Food sostiene chi, ogni giorno, presidia la rotta per soccorrere chiunque ne abbia bisogno. La nostra associazione ha appoggiato in particolare una di questa realtà – la SOS Mediteranee –, fornendo una fornitura di riso gigante di Vercelli (Presidio Slow Food), che nel mese di agosto è stata imbarcata sulla Ocean Viking. In questo appuntamento, agricoltori e migranti, entrambi duramente colpiti dalla crisi climatica, raccontano le loro esperienze, accompagnati da un commento fotografico che illustra questo progetto di solidarietà.

Intervengono: Massimo Gnone, associato all'integrazione UNHCR. Maurizio Tabacchi produttore di riso Presidio Slow Food di Vercelli. Elisabetta Pontello, direttrice Generale SOS mediterranee. Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia. Abdullahi Ahmed, consigliere comunale della città di Torino. Modera: Abderrahmane Amajou, Slow Food Italia.

**ore 20:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**  
**Garibaldi Icona Pop #2**  
**degustazione**

Il sigaro Toscano Garibaldi il Grande incontra Compagnia dei Caraibi con il whisky giapponese Tokinoka Black e i formaggi affinati da Il Feniele. È presente Ferruccio Martinotti, Direttore del Museo Nazionale del Risorgimento che ci parlerà della mostra Hero – Garibaldi Icona Pop. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 20:00 – Mercato Centrale, Piazza della Repubblica, 25**

**A Tavola nel Mondo – Social dinner tra le tradizioni gastronomiche terra madre off**

Un viaggio alla scoperta dell'ospitalità e delle tradizioni gastronomiche tra le tavole del mondo per conoscere usi e costumi lontani. Ogni partecipante iscritto viene assegnato a una tavolata dal mondo, dove può scoprire la tradizione gastronomica del primo paese, per poi migrare verso un'altra isola, in un menù degustazione fatto di piatti tipici e iconici appartenenti a tradizioni diverse, raccontati dagli chef ospiti.

Per info e prenotazioni entro il 23/09: [info.torino@mercatocentrale.it](mailto:info.torino@mercatocentrale.it)

Con la partecipazione degli chef: Akira Yoshida (Giappone) Christopher Abarca Suarez (Perù) Carlo Maritano (Italia) Igor Stojanovic (Balceni) Nuha Saegh (Siria).

**ore 20:00 – Casa del Quartiere Cecchi Point, Via Antonio Cecchi, 17**

**Tutti a tavola: Supra Georgiana terra madre off**

La Supra è il momento per eccellenza di condivisione tradizionale georgiano, guidato da colui che viene chiamato Tamada, o maestro di brindisi, e che può durare ore, se non giorni. Vi invitiamo in un viaggio attraverso la Georgia con i suoi piatti e i suoi celebri vini, riuniti alla stessa grande tavola. Dalle melanzane e noci ai tradizionali Jonjoli fermentati (*Staphylea colchica* flowers) simili ai nostri capperi, passando per zuppe e fritti. Viaggiamo insieme alla squadra del Vake Bistrot (Tbilisi), navigando e assaggiando i vini lavorati in qvevri (anfore in terracotta interrate). Condividiamo il pasto insieme a delegati georgiani di Terra Madre e ai loro canti nel cortile del Cecchi Point, ormai storica casa del quartiere di Aurora.

Intervengono: Zurab Shonia, chef e fondatore del Vake Bistrot Giorgi Zanadze. Vake Bistrot, sous chef, laureato alla Culinary Academy of Georgia. Nini Grdzlishvili. Natia Kvartskhava. Tamo Liparteliani. Il costo della cena è di € 45, vini inclusi. Per prenotazioni: cell +39 328 606 2118; [Yankuam Sartoretto](mailto:Yankuam Sartoretto).

Per info: [m.schiavone@slowfood.it](mailto:m.schiavone@slowfood.it), Maddalena Schiavone. Non è possibile prenotare tavoli separati, la serata è dedicata alla condivisione della cena in una unica tavolata.

**ore 20:30 – Antiche Sere, Via Cenischia, 9**

**A cena con le galline.. Bianche di Saluzzo cena - terra madre off**

Oggi il pollo è l'animale da allevamento più numeroso sulla terra, la sua carne è una delle più consumate e lo sarà ancora di più in futuro. È allevato in padiglioni da centinaia di migliaia di capi, in sistemi intensivi: cinque settimane e si trasforma in una fettina pallida in una vaschetta di polistirolo. Per ricordarci come dovrebbe vivere un pollo – su erba, con granaglie di qualità, lombrichi e insetti che trova da sé, cresciuto lentamente e senza stress – l'Osteria Antiche Sere di Torino propone un menù tradizionale piemontese con alcuni piatti a base di carni e uova di galline bianche di Saluzzo del Presidio Slow Food. Presenti anche gli allevatori: Cascina Losetta racconta come alleva la bianca di Saluzzo e il cuoco delle Antiche Sere spiega le differenze qualitative tra le carni di razze rustiche e quelle comunemente sul mercato. A fine cena, un bel gelato alla crema fatto con le uova delle galline felici di Cascina Roseleto. I piatti saranno accompagnati dai vini dei Presidi del Piemonte: Carema e Dolcetto dei terrazzamenti della Val Bormida. 35€ a persona vini esclusi.

È necessario prenotare telefonando al +39 011 385 4347.

**ore 21:00 - Stand Arena Berta Cáceres**

**Musica, danze, e storie indigene**

**terra madre by night**

La conclusione della giornata in Arena Berta Cáceres è affidata alle musiche, le danze, le storie indigene.

Intervengono: Canauá de Jesus Santos. Marineide Juruna. Murilo da Silva. Machado Juruna Amaury Juruna.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 21:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Il Toscano incontra... i vini Mascarello**

**degustazione - laboratorio del gusto**

Una degustazione da celebrazione, con il Sigaro Toscano Originale 1815. In accompagnamento sono proposti in degustazione un Dolcetto 2020 e un Barolo 2015 di Mascarello e la toma di Beppino Ocelli. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 22:30 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano, Corso Mortara**

**Mizuhara a Tutti**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Originale 1891 incontra Rinaldi 1957 con un whisky Arran servito alla maniera giapponese (Mizuhara) con acqua Filette e il cioccolato di Baratti Milano. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

lunedì 26 Settembre

**ore 9:00 – Environment Park – Sala Kyoto, Via Livorno, 60**

**Chiudere il cerchio: la rigenerazione delle risorse del pianeta a supporto delle filiere alimentari conferenza**

È possibile pensare a una nuova economia in cui si modifichi la mentalità e si passi dalla ricerca del solo valore aggiunto al concetto di valore conservato? I temi e gli obiettivi dei sustainable development goals europei possono trovare nuove risposte nell'economia circolare e in questo scenario assume un peso e un'importanza speciale il tema della rigenerazione dei prodotti e dei materiali. L'integrazione fra il recupero dei materiali e quello della biodiversità sono concetti che possono cooperare e che in sinergia offrono la possibilità di contribuire al recupero anche economico dei territori e alla differenziazione delle proprietà degli alimenti e dei sottoprodotti di filiera. Programma:

- ore 9:30-10:00 Cambiamento climatico e cibo – Francesca Demichelis, ricercatrice Politecnico di Torino.
- ore 10:00 – 10:30 L'equilibrio tra locale e globale per un cibo sostenibile: la strada dell'innovazione – Fulvio Bersanetti, Program Officer, Direzione Innovazione d'Impatto, Compagnia di San Paolo, Programma Innovazione per lo sviluppo 10:30 – 11:00 La filiera virtuosa del cacao – Guido Gobino, Guido Gobino Srl
- ore 11:20 – 11:50 Dal valore aggiunto al valore conservato – Barbara La Licata, senior specialist area green chemistry Environment Park
- ore 11:50-12:20 Il sistema dei poli di innovazione piemontesi, bioeconomia e food – Dario Vallauri, responsabile Polo Agrifood
- ore 12:20-12:50 Simbiosi industriale applicata, i casi studio migliori
- 12:50- 13:00 Conclusioni e domande

Questa conferenza è promossa da Environment Park. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 9:30 - Guido Gobino, Via Cagliari 15/b**

**L'analisi sensoriale, tutto quello che c'è da sapere sul cacao e il cioccolato degustazione - laboratorio del gusto**

**[L'evento si ripete alle 11:00 e alle 12:30]**

Un'esperienza multi sensoriale, in cui presso il laboratorio di produzione di Guido Gobino ci immergiamo in un'esperienza professionale all'interno di cabine di degustazione sensoriali.

Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 10:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

**Progetto Niyat: una guida per aumentare la sicurezza alimentare nel Gran Chaco attività di educazione – regeneration**

In questo workshop pratico e interattivo, presentiamo la pubblicazione risultante dal processo di co-progettazione realizzato con le comunità indigene locali della regione del Gran Chaco (Argentina). La pubblicazione ha lo scopo di guidare e incentivare lo sviluppo di moduli alimentari che cercheranno di mitigare lo scenario di insicurezza alimentare per le donne produttrici e le loro famiglie.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo spazio Orto (Giardino dell'Educazione) 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 10:00 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

**Nord America e Caraibi: Workshop di rete sull'advocacy incontro**

Il cibo è politica! I membri della rete Slow Food del Nord America e dei Caraibi condivideranno le loro esperienze di advocacy per migliorare le politiche alimentari. Questa sessione è finalizzata allo scambio di conoscenze e buone pratiche. Il workshop è aperto ai membri della rete Slow Food che vogliono capire meglio come agire per cambiare i sistemi alimentari locali, ad esempio organizzando campagne di sensibilizzazione, aprendo un dialogo con i decisori politici o partecipando a mobilitazioni.

**ore 10:00 – Parco Dora – Spazio Toscana**

**La Toscana a Terra Madre #5**

**degustazione – incontro**

La rigenerazione passa anche dall'incontro: la comunità Slow Food de La Buona Mensa in cucina insieme ai cuochi dell'Alleanza Slow Food raccontano, attraverso i loro menù, un progetto di territorio. I cuochi toscani, che aderiscono

anche a Vetrina Toscana, progetto di Toscana Promozione Turistica, condividono la cucina dello stand Slow Food Toscana con la brigata della mensa di Qualità e Servizi. Ristorazione collettiva e ristorazione commerciale s'incontrano e dialogano. Il programma di lunedì 26 settembre:

- ore 10:00 – Avane centrale di creatività. La rigenerazione di un antico borgo nel comune di Cavriglia | Un percorso di rigenerazione del Borgo di Castelnuovo d'Avane nel Comune di Cavriglia, selezionato in rappresentanza della Regione Toscana come beneficiario assieme ad altri 20 in Italia del contributo derivante dal Bando Borghi PNRR. | Interviene: Comune di Cavriglia
- ore 11:30 – Mugello, un territorio da vivere e gustare. Il ruolo dell'allevamento diffuso in un contesto di rigenerazione della montagna e della sostenibilità produttiva | Nel Mugello nasce nel 1972 la CAF (cooperativa agricola di Firenzuola) che attualmente conta 130 aziende agricole associate soprattutto di piccole dimensioni. L'ingresso all'interno della Cooperativa ha rappresentato per molte di queste piccole realtà la possibilità di portare avanti e gestire con soddisfazione la propria attività produttiva, spesso tramandata di padre in figlio, in tempi molto difficili per gli allevatori e i produttori di carni bovine. | Intervengono: Alessio Serra, direttore CAF; Christian Borch, Antica Porta di Levante di Vicchio (FI) e Cuoco dell'Alleanza Slow Food; Marco del Pistoia - Slow Food Toscana

Tutti a tavola!

- ore 12,30 il Pranzo con "L'Alleanza della Buona Mensa" Qualità e Servizi e Daniele Fagiolini de "L'Antico Ristoro le Colombaie" di San Miniato (PI) preparano: crema di fagioli rossi Lucchesi con cialda croccante di polenta di mais formenton otto file della garfagnana piatto del rifructo Costo pranzo completo 23 € bevande incluse. Prenotazioni e info: phone +39 392 5852944 - e-mail labuonamensa@gmail.com

#### **ore 10:00 – Parco Dora – Spazio Sicilia**

##### **La Sicilia a Terra Madre #5**

##### **degustazione - incontro**

Incontri, approfondimenti e degustazioni all'insegna del tema della rigenerazione. La Sicilia è una terra ricca di biodiversità ed eccellenze gastronomiche. Scopriamola insieme! Il Programma del 26 settembre

- ore 10:00 – Castelbuono, città della cultura gastronomica dell'UNESCO. | Incontro | Con Fabio Di Francesco, Slow Food Sicilia; Stefania Mancini Alaimo, Slow Food Sicilia; Angelo Boscarino, Amministratore delegato della BIA; Dario Guarcello, Assessore attività produttive del Comune di Castelbuono.
- ore 11:00 – I Presidi Slow Food nella valorizzazione della biodiversità e del paesaggio delle Madonie | Degustazione | Con Giuseppe Giamo, Fiduciario Condotta Alte Madonie; Riccardo Randello, Agronomo; Sandra Invidiata, Produttrice Provola delle Madonie (Presidio Slow Food); Alberto Battaglia, Produttore Albicocca di Scillato (Presidio Slow Food).
- ore 12:00 – Da umile alimento a re per un giorno. Il cavolo trunzu di Aci, Presidio Slow Food. | Cucinano Saro Grasso, Ristorante "I 4 Archi"; Mllo- Pippo Arcidiacono Pizzeria "In un angolo di mondo", Acireale. | A pagamento.

#### **ore 10:00 – Environment Park – Sala Copenhagen, Via Livorno, 60**

##### **La filiera del valore per la tracciabilità del made in italy - Progetto TrackIT blockchain di Agenzia ICE**

##### **presentazione**

La tecnologia blockchain può essere un importante strumento di marketing per la valorizzazione e la tutela dei prodotti Made in Italy. TrackIT blockchain è il progetto di Agenzia ICE per accrescere il vantaggio competitivo delle aziende italiane sui mercati esteri tramite il tracciamento della filiera in blockchain. Con il supporto di service provider qualificati l'Agenzia mette a disposizione di 300 aziende italiane aderenti lo sviluppo e l'implementazione del servizio a titolo gratuito.

Intervengono: Presentazione del progetto TrackIT blockchain a cura di Andrea Degl'Innocenti, dirigente Ufficio Milano - Servizi Digitali alle Imprese, Agenzia ICE. Presentazione e case study a cura di Giacomo Chelli, project manager Apio, Service provider. Presentazione e case study a cura di Massimo Morbiato, amministratore delegato EZ Lab, Service provider. Q&A

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 10:00 – Environment Park – Sala Johannesburg, Via Livorno, 60**



## **Progettare un sistema di agroallevamento in permacultura terra madre off**

La permacultura è un sistema di progettazione per la creazione di insediamenti umani sostenibili. Sistemi così progettati prevedono la gestione di un'azienda agricola e zootecnica resistente, resiliente e in equilibrio con l'ecosistema. La gestione dell'acqua, la conservazione della biodiversità e l'incremento della fertilità sono alcuni punti cardine della progettazione in permacultura. Il workshop, con un focus sulla gestione dei pascoli e dell'acqua, illustra le fasi della progettazione di due realtà nazionali: il Podere dei Bianchi Galli, che alleva pecore cornigliesi (Presidio Slow Food) nell'Appennino parmense e la Tenuta di Paganico che alleva vacche maremmane nel grossetano (Presidio Slow Food).

Intervengono: Andrea Minchio, laureato in Scienze Ambientali presso l'Università degli Studi di Bologna, dal 2018 è iscritto all'Albo degli Agrotecnici Laureati e lavora come consulente e progettista di sistemi produttivi sostenibili per privati, Onlus, ONG, aziende agricole e in progetti di cooperazione internazionale. Collabora con Armonie Animali in diversi progetti di formazione in Italia e all'estero. Pietro Luciano Venezia, Medico Veterinario, laureato a Parma, dal 1991 lavora come cooperante con Veterinari Senza Frontiere e progettista in Permacultura e sistemi agroecologici sia a livello nazionale (consulente Slow Food) che internazionale (Guatemala, Messico, Salvador, Honduras, Nicaragua, Colombia, Bolivia, Algeria, Kenia, Senegal, Gambia, Marocco, Mongolia). Evento organizzato da studio Riia. Ingresso libero previa registrazione: omeopatia@pietrovenezia.it

**ore 10:00 – Parco Dora – Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

### **Il caffè in tutte le lingue del mondo**

#### **degustazione - eventi dei partner - laboratorio del gusto**

Il caffè in tutte le lingue del mondo è un viaggio entusiasmante tra i diversi paesi del mondo alla scoperta di usanze e abitudini diversissime nella preparazione di questa bevanda. La storia del caffè viene ripercorsa attraverso la preparazione e degustazione delle tradizioni dei diversi paesi. Con il caffè in tutte le lingue del mondo apprezziamo il caffè alla turca, quello preparato con la calza brasiliana e ancora il tipico caffè touba senegalese. Questo laboratorio si svolge all'interno di Museo Lavazza, uno spazio che ti consigliamo di visitare.

Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 10:30 – Parco Dora – Cucina di Terra Madre**

### **Colazione, pranzo, merenda e cena – Tutto il mondo nella Cucina di Terra Madre #5**

#### **degustazione**

Tutto il mondo in cucina? Con la Cucina di Terra Madre è possibile! A Parco Dora, puoi assaporare tante preparazioni diverse. A pranzo, a cena, a merenda e anche a colazione... La Cucina di Terra Madre è il palcoscenico dei cuochi dell'Alleanza Slow Food, ed è anche il posto privilegiato per assaggiare tante preparazioni gastronomiche da tutto il mondo. I cuochi, i paesi e i piatti di lunedì 26 settembre:

- 12:00-14:30 – Cina, Ravioli cinesi, Ai Chih Ling | Louisiana USA, Feijoada brasiliana e riso e fagioli rossi di New Orleans con pane di mais, Marineide Juruna, chef indigeno attivista; Vittoria do Xingu, Pará, Brasile; Dana Honn, Chef Cafe Carmo e fondatrice Bio Cultural Institute
- 15:00-17:30 – Trentino Alto Adige, Spiedino di canederli, Paolo Betti

Ogni piatto ha un costo variabile, secondo le materie prime impiegate.

**ore 10:30 – Parco Dora – Portale Terra Madre**

### **Portale Terra Madre - Giorno 5**

#### **eventi speciali**

Un nuovo modo di conoscere la rete e i temi Slow Food. Il portale di Terra Madre, un container navale riadattato dove collegheremo fisicamente e digitalmente comunità Slow Food, attivisti e social media creators da tutto il mondo. Tutte le sessioni sono trasmesse sul canale Youtube di Slow Food International. Il programma del 26 settembre:

- 10:30-13:30 - Podcast a cura della BBC e della Slow Food Youth Network (SFYN) Podcast di SFYN, in collaborazione con Dan Saladino, produttore di BBC Radio4 "The Food Programme" e autore del libro "Eating to Extinction".

### **ore 10:30 – Parco Dora – Giovani Turismo Agricoltura**

#### **Presentazione del portale [www.italia.it](http://www.italia.it)**

##### **incontro**

Un appuntamento per conoscere ed approfondire il funzionamento del portale [italia.it](http://www.italia.it), la vetrina digitale dedicata alla promozione dell'offerta turistica italiana.

Interviene: Filippo Corsi, Dirigente ufficio II - Ecosistema Digitale del Turismo.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Piemonte**

#### **Il Piemonte a Terra Madre #5**

##### **incontro**

La Regione Piemonte intende promuovere nei suoi spazi espositivi un dibattito costruttivo nell'ottica della rigenerazione e della valorizzazione delle eccellenze locali: l'eno-gastronomia, l'outdoor, i parchi e le aree protette. Il programma del 26 settembre

- ore 10:30-12:30 | La Rigenerazione Sostenibile: come e perché | Tavola rotonda, talk sul tema dello sviluppo sostenibile | Comunicare le strategie, i piani e i programmi che la Regione Piemonte sta mettendo in atto per attuare la Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile (SRSvS) indirizzando il sistema pubblico e le imprese su un percorso di transizione per la rigenerazione dei propri territori. | Gratuito ad accesso libero | Info [riccardo.lombardo@regione.piemonte.it](mailto:riccardo.lombardo@regione.piemonte.it); [presentesostenibile@regione.piemonte.it](mailto:presentesostenibile@regione.piemonte.it) | con Moderatore Direttore della testata Il Gusto | Presidente della Regione Piemonte, Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Fondatore di Slow Food, Presidente del Comitato di Coordinamento della RUS Nazionale (Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile) in rappresentanza della RUS Piemonte | Rappresentante del CdA della Luigi Lavazza S.p.A.
- ore 13:00 – 14:00 | Cantine Accoglienti, un progetto di enoturismo e ospitalità della provincia di Alessandria | Talk e degustazione | Incontro di scoperta dei territori alessandrini attraverso i vini, le cantine ovvero l'enoturismo – incontro aperto previa registrazione al desk regionale
- ore 14:00 – 15:00 | Terra Ossola: il Gusto a monte | Talk e degustazione | Incontro di scoperta dei territori ossolani attraverso i suoi prodotti tipici - incontro aperto a giornalisti e instagrammer previa registrazione al desk regionale
- ore 15:00-16:00 | Liguria delle Alpi: parchi in cucina, palati raffinati | Talk e degustazione | Viaggio enogastronomico nelle Valli del Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri con degustazione finale a cura della Scuola Alberghiera ISS Ruffini – Aicardi di Arma di Taggia. Chef Livio Revello e i suoi studenti | Info [info@parconaturalealpiliguri.it](mailto:info@parconaturalealpiliguri.it)
- ore 16:00-17:00 | Alla scoperta dei formaggi DOP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano | L'associazione Alte Terre DOP raggruppa 4 consorzi di tutela: tre dei formaggi DOP Murazzano, Robiola di Roccaverano, dell'Ossolano, più quello della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, a fronte dell'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf. Gratuito ad accesso libero. | Info Andrea Marelli [andrea.marelli@regione.piemonte.it](mailto:andrea.marelli@regione.piemonte.it)

### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Trentino**

#### **L'acqua e l'itticoltura d'acqua dolce – Il Trentino a Terra Madre #5 degustazione**

##### **incontro**

Non solo Lago di Garda ma anche laghi minori, laghi alpini, corsi d'acqua e un'importante economia legata alla piscicoltura che sa anche essere sostenibile e rispettosa delle risorse. I cuochi dell'Alleanza del Trentino ci fanno scoprire alcune specie che abitano le acque del Trentino. Le pietanze sono proposte in abbinamento ai vini del progetto "Vini dell'Angelo" realizzati con le varietà d'uva presenti in Trentino fino alla Grande Guerra e riscoperti da Proposta Vini negli ultimi anni. Gratuito, consigliata la prenotazione. Info e prenotazioni: [slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com) - +39 327 712 1209. Per i dettagli della giornata: [www.slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://www.slowfoodtrentinoaltoadige.com)

Relatori: Paolo Betti, cuoco dell'Alleanza Slow Food Firenze Varesco, cuoco dell'Alleanza Slow Food Riccardo Bosco, cuoco dell'Alleanza Slow Food Alberto Rania, unico pescatore professionista del Garda Trentino Gianpaolo Girardi, titolare Proposta Vini e ideatore progetto Vini dell'Angelo.

### **ore 10:30 – Parco Dora – Spazio Basilicata**

#### **Lieviti e fermenti, forze di rigenerazione – La Basilicata a Terra Madre #5**

## **degustazione – incontro**

La biodiversità dei lieviti e l'energia attiva dei fermenti: le forze di rigenerazione che la Basilicata porta a Terra Madre 2022 passano attraverso micro mondi straordinari che danno vita a cibi puliti e giusti, ancorati alle radici, creati e trasformati in nuove forme e sapori che raccontano di un territorio che si evolve nel rispetto della terra, della sostenibilità e dell'inclusione sociale. Il programma del 26 settembre – Sapori e saper fare, racconti di territorio:

- ore 11:00 | Una passeggiata nel Parco del Vulture alla scoperta delle piante officinali Organizzatori Ente Parco Regionale del Vulture, Condotta Slow Food del Vulture | Un'ideale passeggiata nell'area naturalistica del Vulture in compagnia di una guida del Parco e un'esperta in piante officinali che insegnerà a preparare le tisane a base di erbe. Gratuito | Con Mariacristina Mona, Guida Parco del Vulture | Raffaella Irenze, CEAS Vulture
- ore 12:00 | La cucina del recupero: necessità di ieri, scelta di responsabilità oggi | Dalle ricette della tradizione alla moderna cucina del recupero, ragioni diverse per la stessa "necessità": non sprecare. Buone ricette e buone pratiche unite nei piatti di gran gusto della cucina responsabile. | Gratuito su prenotazione | Con Elena Baldassarre, Condotta Slow Food Matera
- ore 13:00 | Water Footprint: Qual è la coltura più sostenibile per utilizzo d'acqua? – Per un pugno di legumi (zuppa di ceci neri, cicerchie, lenticchie) | Privilegiare colture che richiedono ridotto apporto d'acqua è diventato un impegno di responsabilità: buone ricette fanno conoscere le colture più sostenibili, quelle che fanno bene alla nostra salute e a quella della Terra. | Gratuito su prenotazione | Con Antonio Labriola, Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata
- ore 16:00 | Alla scoperta dei sapori del territorio potentino - Cereali e legumi nella cucina della tradizione | Le tipicità di un territorio ne raccontano la storia: alla scoperta dei sapori del territorio di Potenza. Cereali e legumi sono protagonisti nelle ricette della tradizione. | Gratuito ad accesso libero | Con Assessora alla Cultura e Turismo del Comune di Potenza; Condotta Slow Food di Potenza; Produttori del territorio
- ore 17:00 | Le conserve della tradizione lucana | Laboratorio condotto da una cuoca dell'Alleanza che insegna a catturare i sapori e i profumi delle stagioni con le ricette delle conserve della tradizione lucana. | Gratuito su prenotazione | Con Flavia De Marco, Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata
- ore 18:00 | Le mani in pasta raccontano... | Da acqua e farina forme diverse con storie diverse: la pasta fresca è uno dei racconti più antichi e autentici della tradizione alimentare lucana. Un laboratorio insegna a realizzarla. | Gratuito ad accesso libero Per info e prenotazioni: Slow Food Basilicata, slowfoodbasilicata@gmail.com, tel. 377 1516310.

## **ore 11:00 – Parco Dora – Giardino dell'Educazione - Spazio Orto**

### **Che sapoNe ha la felicità?**

#### **attività di educazione – regeneration**

Dalla condotta di Slow Food Béarn (Francia) gli artigiani della cosmesi Leanne e Sylvain ci insegnano a fare in casa... il sapone! Una parentesi non gastronomica per imparare a trasformare in saponi naturali oli, erbe aromatiche e prodotti considerati di scarto (grassi animali) secondo antiche ricette.

Intervengono: Leanne & Sylvain Chevallier, artigiane della cosmesi e membri del convivium Slow Food Béarn.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 11:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

### **Innamorata delle api**

#### **food talk**

Melanie Kirby ci racconta il suo lavoro di apicoltrice, descrivendo le api come autentiche seduttrici. Il suo, per le api, è un vero e proprio innamoramento, che si esprime con un linguaggio poetico, e pieno di sentimento. Come i veri amori, si è trattato di un colpo di fulmine, reso ancora più forte dalla prospettiva di lavorare in un ufficio senza pareti fatto di aria fresca, fiori e libertà. Ma l'apicoltrice e l'apicoltore fanno molto di più. Sanno che con il loro mestiere stanno rendendo un servizio fondamentale per il futuro del pianeta. E fanno della difesa di questi piccoli e preziosissimi esseri la loro missione di vita. Ascoltiamo questa lezione di amore, e facciamola nostra.

Interviene: Melanie Margherita Kirby, apicoltrice e consulente internazionale di apicoltura sostenibile.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 11:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

### **Le donne e la rigenerazione del sistema alimentare**

## **food talk**

Milioni di donne, nel mondo, ogni giorno lottano per costruire una società più giusta, inclusiva e rispettosa. Molte stanno rompendo i paradigmi e stanno introducendo una rigenerazione radicale nella società. Dalí Nolasco Cruz è una di loro. Dalí fa parte della popolazione indigena Nahua di Tlaola (in Messico, nello stato di Puebla), dove alcuni anni fa nacque il progetto Mopampa: un gruppo di donne indigene si organizzò e chiese un credito per la produzione del peperoncino serrano. Fu il primo passo e fece la differenza per molte altre. Nelle comunità contadine indigene, le donne soffrono da sempre una tripla discriminazione: per essere donne, per essere indigene e per essere povere. Solo l'1% della terra, nel mondo, è di proprietà di donne, e questo livello di disuguaglianza impedisce loro di accedere al diritto al patrimonio e a un lavoro ben remunerato.

Interviene: Dalí Nolasco Cruz, Messico. Contadina, attivista, membro del nuovo consiglio di amministrazione di Slow Food International.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

## **ore 11:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

### **Food Wave: l'attivismo giovanile e le sue forme #1**

#### **Forum**

Un confronto con le associazioni giovanili torinesi che hanno aderito al progetto europeo Food Wave - Empowering Urban Youth for Climate Action per riflettere sulle idee, le pratiche, la dimensione comunitaria e le forme di attivismo giovanile espresse nel progetto. All'incontro segue il Laboratorio Food Wave.

Saluti istituzionali: vicesindaco della Città di Torino. Intervengono le associazioni torinesi coinvolte: Food Wave Anomalia Teatro Arteria Onlus Associazione Monkeys Evolution Bee Human-Bee Waves Eco dalle Città Educadora Fiesca Verd Generativa aps Ideificio Torinese Il Pane e le Rose Karibu Ope Conclude: Giosuè De Salvo, ManiTese ong Modera: Antonio Damasco, Direttore Rete Italiana di Cultura Popolare. Organizzato dal Servizio Cooperazione internazionale e Pace, Gabinetto del Sindaco della Città di Torino.

## **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Friuli Venezia Giulia**

### **Il Friuli Venezia Giulia a Terra Madre #5**

#### **degustazione – presentazione**

Terra di confini, il Friuli Venezia Giulia, è contraddistinta da un forte respiro mitteleuropeo. Una frontiera contesa da sempre, intrisa di contaminazioni di diverse culture vicine e di passaggio. Diversi appuntamenti al giorno per scoprire e degustare i prodotti della collettiva "Io Sono Friuli Venezia Giulia" e i prodotti dei Presidi, a cui potranno accedere gratuitamente 16 persone per volta su prenotazione. Il programma di lunedì 26 settembre: ore 11:00, durata: 1 ora | Presentazione Slow Food Travel Valli del Natisone e Torre a cura di Gal Valli del Natisone e Torre e degli operatori aderenti con il team leader del progetto Stefano Carta e i produttori. Al termine un piccolo assaggio delle produzioni del territorio | Evento e degustazione gratuiti con prenotazione online.

Info e prenotazioni: Laura Antoniacomi, [laura.antoniacomi@promoturismo.fvg.it](mailto:laura.antoniacomi@promoturismo.fvg.it), 366 6599813

## **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio San Marino, Corso Mortara**

### **Una Repubblica da assaporare: agricoltura, territorio e c(ol)tura – San Marino a Terra Madre #5**

#### **degustazione – incontro**

Degustazioni guidate, le ricette della tradizione contadina, i laboratori di distillazione degli oli essenziali, analisi sensoriale del miele, di macinatura del grano... mani in pasta: tagliatelle, piada, strozzapreti e tanto altro. Il buon mangiare sammarinese... la cucina sempre aperta propone diversi piatti della tradizione. Il programma del 26 settembre:

- ore 11:00 e 17:30 – La distillazione di oli essenziali | Laboratorio | Presentazione e conoscenza delle piante aromatiche e officinali. Grazie a una dimostrazione pratica di distillazione in corrente di vapore capiamo come nascono l'olio essenziale appena distillato e la sua acqua aromatica. | Con Benedettini Flavio – Presidente Cooperativa Olivicoltori sammarinesi – Ghenea.
- ore 18:30 – I "nobili": Bresaola e non solo | Degustazione di bresaola e ragout della Cooperativa allevatori sammarinesi, gusto, tradizione e innovazioni con le carni bovine sammarinesi. | Gratuito ad accesso libero.

Info e prenotazioni: Arianna Serra – [consorzioTerradisanmarino@omniway.sm](mailto:consorzioTerradisanmarino@omniway.sm) – 335 7348127

## **ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Lombardia**

### **La Lombardia a Terra Madre #5**

#### **degustazione – incontro**

Regione Lombardia, in collaborazione con Slow Food Lombardia, propone un ricco calendario di degustazioni che raccontano la cultura agroalimentare che si intercetta sul Cammino Bergamo Brescia. Il programma del 26 settembre:

- ore 11:00 | Le filiere del cibo per una consapevolezza alimentare | I formaggi a latte crudo della Comunità Slow Food Sopralapana e della formaggella del Luinese e le sapienti lavorazioni artigianali dei salumi di Valtellina a tutela della biodiversità e sostegno delle economie locali. | Con Fabio Ponti, Slow Food Lombardia, az. Agr. Il Vallone e Bottega Ma!
- ore 15 | Formaggio d'alpe e formaggio da fieno. Storico Ribelle e Furmàcc del Feèn, Presidi Slow Food | La qualità del latte e dei formaggi dipende da quali e quanti fieni ed erbe sono alimentate le mandrie. Con il Consorzio dello Storico Ribelle scopriamo le differenze tra il formaggio d'estate ed il formaggio d'inverno. | Con Fabio Ponti, Slow Food Lombardia I laboratori sono gratuiti ma è richiesta la prenotazione.

Info e prenotazioni a [segreteria@slowfoodlombardia.it](mailto:segreteria@slowfoodlombardia.it)

**ore 11:00 – Parco Dora – Spazio Calabria**  
**Terre di grani, di pani, di birre – La Calabria a Terra Madre #5**  
**degustazione – incontro**

Il pane è uno degli elementi distintivi delle comunità della Calabria. È urgente e importante ritornare a coltivare il grano tradizionale dei territori vocati a queste produzioni, ottenere farine con capacità nutritive intatte per una alimentazione sana. Avviare progetti virtuosi di economia circolare e sostenibile, scoprire nuove aree di mercato come i birrifici artigianali che aggiungerebbero un valore assoluto alle produzioni brassicole calabresi. Il programma del 26 settembre:

- ore 10:00 | Degustazione vino | Verticale: Rosso Cirò Riserva | Gratuito su prenotazione | Con Matteo Gallelo, giornalista
- ore 10:00 | La dimensione cacio-tempo: l'ingrediente nascosto del formaggio. Laboratorio con degustazione | Gratuito su prenotazione | Con Maria Cristina Crucitti esperta di formaggio, Maestra Assaggiatrice Onaf e formatrice Slow Food
- ore 12:00 | Talk culturale con Eugenio Signoroni, curatore delle guide Osterie d'Italia e Birre d'Italia, Slow Food Editore. | Gratuito su prenotazione | Con i cuochi dell'Alleanza Slow Food
- ore 13:00 | Il cuore enogastronomico | Interpretazione dei prodotti e delle materie prime presenti a terra Madre curata dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food Calabria | Gratuito su prenotazione
- ore 15:30 | Degustazione guidata di oli e prodotti del territorio. La grossa di Gerace il percorso di un nuovo Presidio, abbinata a pane di Cerchiara, di Canolo, di Plati. | Gratuito su prenotazione | Con Rosario Franco, Giuseppe Giordano (esperti degustatori)
- ore 15:30 | Degustazione vino. Verticale: Rosso Cirò Riserva | Gratuito su prenotazione | Con Matteo Gallelo, giornalista

Tutti gli appuntamenti sono a fruizione libera. Presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 11:30 – Parco Dora – Sala Vino, Corso Mortara**  
**I Barolo di Luciano Sandrone: una verticale**  
**degustazione - laboratorio del gusto**

I Barolo di Luciano Sandrone hanno conquistato gli amanti della tipologia a partire dai primi anni Ottanta, con un mitico Cannubi Boschis (oggi Aleste) del 1985. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 11:30 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**  
**I lunedì senza carne per una dieta più sana**  
**forum**

Quanto guadagneremo in salute e quanta salute faremmo guadagnare al pianeta grazie a una piccola semplice azione: quale il rinunciare alla carne tutti i lunedì? Negli Stati Uniti, per valorizzare e promuovere questo comportamento c'è la campagna Meatless Monday. La produzione e il consumo industriale di carne sono sempre più insostenibili per il clima, per la nostra salute e per i miliardi di animali il cui benessere viene sacrificato per permettere gli attuali consumi a bassi prezzi. Non deve essere per forza così. Nonostante l'evidente complessità di una sfida come quella di cambiare il sistema alimentare, è possibile fare il primo passo facendo attenzione alla qualità della carne che acquistiamo ogni settimana e riducendone la quantità. Meatless Monday rende possibile questa strategia, aiutandoci

anche a ritrovare un patrimonio quasi dimenticato di ricette della tradizione, come, a esempio, quelle che utilizzano i legumi. E indirizzandoci ad alternative più salubri.

Intervengono: Becky Ramsing, responsabile senior del programma del Centro Johns Hopkins a Livable Future. Dana Smith, direttrice della campagna Meatless Monday. Stefano Tiozzo, fotografo, documentarista e blogger. Italia Modera: Valentina Taglietti, cuoca, influencer, e Food Policy Manager MenoPerPiù, un programma sviluppato per EssereAnimali, che promuove l'alimentazione sostenibile nelle aziende.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

##### **Le donne e la terra: sfide, problemi, risorse**

###### **forum**

Non possono che essere le donne a prendersi cura della terra e a proteggerla nel migliore dei modi possibili. Portiamo in Arena diverse esperienze al femminile, legate alle reti Slow Food. Dalla Slow Wine Coalition vi parliamo dell'agroecologia in vigna, che presuppone uno sguardo a 360° su semi, terra e risorse. Dalla rete Indigenous Terra Madre, invece, raccontiamo un problema purtroppo ancora all'ordine del giorno: la difficoltà per le donne nell'iniziare un'attività imprenditoriale. Troppo spesso, infatti, esse non hanno accesso alla terra né alle risorse economiche da investire.

Intervengono: Thresa Bwalya, attivista del SFYN in Zambia. Sharon Chelangat, portavoce della Comunità Slow Food degli apicoltori di Mt. Elgon Benet, Uganda. Muna Asus, portavoce di Nablus per il coinvolgimento dei giovani della Comunità Slow Food, Palestina. Carolina Alvarado, presidentessa di Slow Food Cile. Modera: Margaret Tunda Lepore, membro del Comitato consultivo Terra Madre Indigenous per l'Africa.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

##### **Mobilitarsi per la sovranità alimentare e la giustizia alimentare incontro**

Il cibo è politica! Gli interessi economici e finanziari della grande industria alimentare e dell'agroalimentare stanno plasmando e limitando il modo in cui produciamo e mangiamo il cibo, minacciando i sistemi alimentari locali. In questo workshop ascolteremo l'esperienza della rete Slow Food che si batte per la sovranità alimentare in tutto il mondo. Il workshop è aperto ai membri della rete Slow Food che vogliono capire meglio come agire per proteggere i sistemi alimentari locali e chiedere politiche a sostegno della sovranità alimentare e della giustizia alimentare, ad esempio organizzando campagne di sensibilizzazione, aprendo un dialogo con i decisori politici o unendosi alle mobilitazioni.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Puglia**

##### **La Puglia a Terra Madre #5**

###### **degustazione**

La Puglia con la sua diversità culturale, sociale e ambientale rappresenta, da sempre, un laboratorio privilegiato del cambiamento, un'officina permanente di buone pratiche e progetti sostenibili. Il programma del 26 settembre:

- ore 11:30-13:00 – Conoscere le api e il loro ciclo vitale: dolci e mieli. Scopiamo quanto sia cruciale il ruolo impollinatore delle api in agricoltura e il loro essere uno straordinario termometro naturale per indicarci come arrivare a un'agricoltura davvero sostenibile. Degustazioni di mieli delle masserie didattiche di Puglia e dolci dei Presidi Slow Food abbinati ai passiti di Puglia.
- Ore 14:30-16:30 – La cucina del recupero, l'acquasale: pomodorini, pane raffermo, cetrioli, cipolla, peperoni, origano e olio extravergine; un modo responsabile per non sprecare il pane. In assaggio anche il panzerotto pugliese, formaggi, salumi, verdure, dolci e vino.

Informazioni su costi e modalità di prenotazione presso lo stand.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Lazio**

##### **Il Lazio a Terra Madre #5**

###### **degustazione – incontro**

Tutti a bordo dell'Arca del Gusto, alla scoperta dei sapori del Lazio. Un carico di prodotti e produttori che ogni giorno si impegnano a tutela della biodiversità e al rispetto dell'ambiente naturale. La squadra di Slow Food Lazio è composta

da Cuochi dell'Alleanza, relatori che si alternano su temi specifici, assistenti ai laboratori e degustazioni, un coordinatore generale. Il programma di lunedì 26

- ore 11:00 | Formaggi e salumi verso le produzioni naturali | Dall'allevamento di razze autoctone e pregiate alla realizzazione di prodotti tradizionali che strizzano l'occhio al gusto moderno attento e specializzato
- ore 13:00 | Un cuoco dell'Alleanza del Lazio al Salone del Gusto | Con Francesco Capirchio e la sua cucina dai Monti Lepini al Mare
- ore 15:00 | L'arte delle conserve: pronti all'uso, una dispensa piena di barattoli
- ore 16:30 Si chiude in dolcezza! Percorso nella varietà dolciaria del Lazio.

#### **ore 11:30 – Parco Dora – Spazio Emilia Romagna**

##### **L'Emilia Romagna a Terra Madre #5**

##### **degustazione – incontro**

Un ricco calendario di incontri, presentazioni e approfondimenti tematici, insieme a degustazioni dei migliori prodotti di qualità, dei Presidi Slow Food e dei prodotti DOP e IGP regionali. Tutto il buono dell'Emilia Romagna, tra sapori ed eccellenze gastronomiche della tradizione. Il programma del 26 settembre:

- ore 11:30 e 14:30 – Olio extravergine di oliva Brisighella DOP, lo smeraldo di Romagna | Incontro e degustazione | Dal cuore dell'Appennino romagnolo nel territorio di Brisighella, uno dei borghi più belli d'Italia, viene l'oro verde che scopriremo meglio assieme a un rappresentante del Consorzio di Tutela. | Con Rappresentante Consorzio di Tutela Olio extravergine di oliva Brisighella DOP | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Valentina D'Orazio – [valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it](mailto:valentina.dorazio@regione.emilia-romagna.it)
- ore 12:30 – Parco del Delta del Po: rigenerare ambiente e sapori | Incontro | Iniziative del Parco del Delta del Po per preservare e rigenerare ambiente e sapori | Con Alessandro Menegatti, Dirigente Ente parco Delta del Po | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Alessandro Menegatti [slowfoodemiliaromagna@network.slowfood.it](mailto:slowfoodemiliaromagna@network.slowfood.it)
- ore 16:00 – L'anguilla e i suoi marinati | Presentazione e degustazione | Attività manifattura attuale per riprendere e rigenerare l'ambiente e creare valore | Con Alessandro Menegatti, Presidente coop. Work & Service | Gratuito ad accesso libero | Info e prenotazioni: Alessandro Menegatti, [slowfoodemiliaromagna@network.slowfood.it](mailto:slowfoodemiliaromagna@network.slowfood.it)

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

##### **Prove di rigenerazione in Etiopia**

##### **food talk**

Asmelash Dagne, insegnante e membro della rete di Slow Food in Etiopia, sta aiutando gli agricoltori a rigenerare i suoli e a combattere la desertificazione. Asmelash realizza pozzi a energia solare nelle zone più sperdute dell'Etiopia e insegna le pratiche legate all'agroecologia e alla permacultura, applicando alla progettazione agricola e sociale modelli presi dagli ecosistemi naturali.

Interviene: Asmelash Dagne Datiko, insegnante e membro della rete di Slow Food in Etiopia.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Honey Bar**

##### **Foreste, mieli e biodiversità**

##### **forum**

Il rapporto tra le foreste (ben gestite) e la conservazione della biodiversità. In collaborazione con Mielizia-Conapi e Forest Stewardship Council (Fsc).

L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi all'Honey Bar 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 12:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

##### **Latte, miele e uova: quanto sono veramente sicuri?**

##### **incontro**

Latte, miele e uova sono tra i principali ingredienti alimentari usati in Italia. La loro sicurezza è prioritaria per tutti i protagonisti della filiera alimentare, dai produttori ai consumatori. All'interno del progetto Food Drug Free, Unisg analizza le effettive conoscenze dei consumatori, gli errori più comuni e i modi per informarsi meglio. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

### **ore 12:00 – Parco Dora – Stand Slow Food Ragusa**

#### **Forti nella tradizione verso la rigenerazione – Ragusa a Terra Madre #5 degustazione – incontro**

Un programma ricco di Laboratori del Gusto, degustazioni e racconti intorno alle eccellenze del territorio ibleo. Alla scoperta di Ragusa, tra prodotti della tradizione, ulivi secolari e Presidi Slow Food. Il programma dal 26 settembre:

- ore 12:00 – Il territorio ibleo con le sue eccellenze. Un viaggio nella Sicilia Sud-Orientale | Biodiversità e qualità con l'unico vino DOP della Sicilia, le cultivar autoctone per l'olio Evo Monti Iblei e il Ragusano, formaggio a latte crudo | Gratuito ad accesso libero.
- ore 13:00 – I sapori iblei della terra e della laboriosità. Incontro con i produttori e laboratorio del gusto con i Presidi della cipolla di Giarratana, della fava cottoia di Modica, del sesamo di Ispica e della Comunità del Pane di Modica | Gratuito max 15 partecipanti.
- ore 15:00 – Il territorio ibleo: un viaggio nella Sicilia Sud-Orientale | Biodiversità e qualità con l'unico Vino DOP della Sicilia, le cultivar autoctone per l'olio Evo Monti Iblei e il Ragusano, formaggio a latte crudo. Racconto del Barocco Ibleo, patrimonio UNESCO, contornato da Carrubbi e avvolto dagli odori dei piatti delle feste | Gratuito ad accesso libero.

### **ore 12:30 – Parco Dora – RegenerActions**

#### **Il pane dei Caraibi**

##### **degustazione – regeneration**

Impariamo a preparare il casabe, una sorta di tortilla a base di yuca (Manihot esculenta) che fa parte della tradizione gastronomica dei Caraibi. Il nome particolare deriva da "casabi", termine usato dagli indios Aruachi per identificare le radici della yuca.

Intervengono: Teresita Castillo, chef cubana e internazionale, ospite di programmi di cucina alla televisione cubana, scrittore di diversi libri di ricette sulla cucina tradizionale e insegnante di cucina cubana e internazionale. Yudisley Cruz Valdés, ha conseguito la laurea in Economia e il Master in Gestione del Turismo presso l'Università dell'Avana.

Portavoce della Comunità Slow Food Amici di Casabe per la sua tutela e promozione a Cuba. Rebecca Méndez Del Valle: chef naturopata e insegnante di cucina portoricana e internazionale.

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

### **ore 12:30 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

#### **Laboratorio Food Wave**

##### **degustazione - incontro**

Laboratorio con piccola degustazione guidato dai giovani attivisti torinesi del progetto Food Wave - Empowering Urban Youth for Climate Action. L'appuntamento è occasione per riflettere e confrontarsi sul progetto, capire come ogni singolo cittadino può mettere in campo pratiche sostenibili di produzione, consumo e preparazione di cibo in maniera attiva e responsabile, e partecipare ad un momento festoso e conviviale. Incontro organizzato dal Servizio Cooperazione internazionale e Pace, Gabinetto del Sindaco della Città di Torino.

### **ore 12:30 – Parco Dora Nutrire la città - Spazio incontri**

#### **Lentamente viaggiare: l'Italia di Slow Food Travel. Carso e Trieste, Valli del Natisone e del Torre, Transameria incontro**

Slow Food Travel è la nostra idea di viaggio: lento, intenso eppure leggero, guidato dalla volontà di conoscere per davvero la comunità ospitante. Un modello di viaggio fatto di incontri e scambi con agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, ristoratori e albergatori, per conoscere attraverso le esperienze turistiche il patrimonio gastronomico, culturale e sociale di un territorio. Presentiamo in anteprima i 12 itinerari turistici lungo la Penisola, tutti da scoprire e da assaporare. In questo incontro scopriamo i tesori nascosti del Carso e Trieste e delle Valli del Natisone e del Torre (Friuli Venezia Giulia), e della Transameria (Umbria).

Intervengono: Enrico Milic, team leader Slow Food Travel Carso e Trieste. Stefano Carta, team leader Slow Food Travel Valli del Natisone e del Torre. Emanuela Rosini, team leader Slow Food Travel Transameria. Modera: Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia

### **ore 12:30 – Parco Dora – Stand CIA**

#### **CIA a Terra Madre #5**

##### **degustazione**

Il programma del 26 settembre



ore 12:30 – Carrello Oli EVO di ItaliaOlivicola | Degustazione | Gratuito.

ore 14:30 – “Troppo facile dire pasta” | Showcooking | A cura di Mulino Val D'Orcia | Gratuito.

ore 17:30 – Biodiversità: le birre artigianali biologiche che amano l'ambiente | Degustazione | A cura di UNIONBIRRAI | Gratuito.

**ore 13:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 1, Corso Mortara**

**Le relazioni pericolose: i Vermouth e i formaggi stagionati**

**degustazione - laboratorio del gusto**

In onore alla città di Torino un abbinamento inusuale ma che sta trovando nel tempo sempre più sostenitori. È il connubio tra il Vermouth storico di Torino e i formaggi di grande carattere, con stagionature prolungate. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 13:00 – Parco Dora – Sala UniCredit 2**

**La Carinzia e l'incanto del paese delle Alpi e dei laghi**

**degustazione - laboratorio del gusto**

La Carinzia è una regione austriaca con una tradizione enogastronomica che esalta i prodotti del territorio e l'amore per la natura. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

**ore 14:00 – Parco Dora – Cibo e salute – Reale Mutua**

**50 sfumature di mais**

**forum**

Il mais è una pianta ad alto valore strategico e politico. È fatta di mais la carne che mangiamo. Sono fatti di mais il latte, il formaggio, lo zucchero di merendine, salse e bevande. Anche l'involucro dei cibi e i piattini compostabili su cui lo mangiamo, la borsa in cui li trasportiamo... Eppure, il mais è anche alla base delle diete e nei sistemi agricoli tradizionali di moltissime popolazioni, che lo coltivano da prima che prendessero il sopravvento varietà commerciali e geneticamente modificate, adatte alle monoculture e all'agricoltura intensiva. Inoltre, nelle espressioni della sua ricca biodiversità, il mais può rappresentare un'alimento ideale anche per le persone celiache. Scopriamo molte di queste varietà e sfumature, grazie alla rete Slow Mays, che tutela i mais locali a impollinazione libera, per i quali la selezione e trasformazione delle sementi avviene in modo naturale, nei campi.

Intervengono: Ismael Bello Cervantes, contadino di mais nativo e milpa, nahua della comunità indigena di San Pedro Tlalculpan, Stato di Tlaxcala. Melissa De Billot, Sudafrica, coordinatrice Slow Food Presidio del mais arcobaleno. Francesca Colombo, dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Università degli Studi di Milano, Italia. Loris Livio Caretto, produttore antichi mais piemontesi, responsabile della rete Slow Mays. Modera: Marco Silano, coordinatore del Board Scientifico di AIC e Primo Ricercatore, Direttore dell'Unità Operativa Alimentazione, Nutrizione e Salute del Dipartimento Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria dell'Istituto Superiore di Sanità.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

**ore 14:00 – Parco Dora – RegenerActions**

**Dove osano le capre**

**degustazione – regeneration**

Impariamo a preparare insieme morbide formaggette e allo stesso tempo scopriamo come si rigenera il bosco e come si cura un pascolo... Ci accompagnano Francesco Gubert, Maestro assaggiatore di formaggi ed esperto di filiere di montagna, dall'erba al formaggio, ed Ernesto Benfari, giovane allevatore di capre rustiche sempre al pascolo, che vive a Margone, un minuscolo paese nella Valle dei Laghi, in Trentino. Finale goloso, con le preparazioni del cuoco dell'Alleanza Paolo Betti. Fra queste, un pane sottile, fatto con farine integrali e di segale, senza lievito e con l'aggiunta di latticello, servito con una fettina di robiola di capra.

Intervengono: Paolo Betti, cuoco e membro dell'Alleanza come referente regionale. Cretore di un orto sociale gestito da ragazzi diversamente abili. Attivo in diversi progetti di valorizzazione del territorio e piccoli produttori. Ernesto Benfari, produttore di formaggi a latte crudo e yogurt da capre allevate al pascolo, seguendo la tradizione di Margone in cui si allevano capre dal 1787. Creatore del progetto CapraPunk.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 14:00 – Parco Dora – Arena Gino Strada**

**Un'Alleanza Slow tra cuochi e produttori**

**forum**

Le cuoche e i cuochi dell'Alleanza Slow Food sono più mille, in 26 paesi del mondo. Hanno stretto un patto con i produttori dei loro territori, impegnandosi a usare i loro prodotti, salvaguardare biodiversità locale, tramandare saperi gastronomici e culture locali. In questo incontro raccontano storie di resistenza e di comunità, di come un buon piatto cucinato con cura e amore possa cambiare le cose e, soprattutto, come una buona agricoltura abbia bisogno di buoni cuochi.

Intervengono: Shinobu Namae, chef de L'effervescence, ristorante 3 stelle Michelin di Tokyo, attivista di Slow Food e membro di Relais et Chateaux. Nino Mostaccio, ristorante Casa & Putia (Sicilia). Lucy Njeri Githieyah, cuoca dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food. Vincent Medina e Louis Trevino, cofondatori del caffè Mak'amham/Ohlone.

Modera: Megumi Watanabe, membro del consiglio direttivo di Slow Food internazionale.

L'evento è a partecipazione libera. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Arena Berta Cáceres**

##### **Un futuro di sfide comuni - Cerimonia di chiusura**

###### **forum**

Nei giorni di Terra Madre incontri, scambi e dibattiti hanno animato lo spazio dell'Arena dedicata a Berta Cáceres coinvolgendo conoscenze e pratiche delle reti tematiche che in Slow Food uniscono in tutto il mondo attiviste e attivisti a partire da temi comuni. Questo appuntamento è l'occasione per confrontarsi sulle esperienze emerse, sulle sfide comuni per il futuro e salutarsi per darsi appuntamento alla prossima edizione. Sono previste: Danze delle donne Ainu. Canzoni di Elias Yesaya Canzoni di Julian Mojombo

L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in Arena 10 minuti prima dell'inizio.

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Sala Vino, Corso Mortara**

##### **Bolgheri nella contemporaneità, fra valori consolidati e nuove ispirazioni**

###### **degustazione - laboratorio del gusto**

Un viaggio speciale. Da una parte alcuni dei principali protagonisti che hanno fatto la storia della denominazione e fissato le coordinate dello "stile" Bolgheri. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Nutrire la città - Spazio convegni**

##### **Povertà alimentare come sfida per le food policy**

###### **Forum**

Povertà alimentare come sfida per le food policy. Evento a cura del gruppo di lavoro Povertà alimentare della Rete PLC.

#### **ore 14:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

##### **China e sigari**

###### **degustazione**

Il sigaro Toscano Extravecchio incontra la China della Farmacia Clementi accompagnata dal cioccolato di Bodrato. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

#### **ore 14:30 – Parco Dora – Piazza dell'Attivismo – Sala Workshop**

##### **Mobilinarsi e agire contro l'Ocean Grabbing**

###### **incontro**

Il cibo è politica! L'ocean grabbing rappresenta una minaccia crescente per i sistemi alimentari locali di tutto il mondo: dobbiamo mobilitarci e agire contro questo fenomeno. In questo workshop, Slow Fish Canada condividerà consigli ed esperienze su come sostenere la battaglia contro l'ocean grabbing. Il workshop è aperto ai membri della rete Slow Food che vogliono capire meglio come agire per proteggere i sistemi alimentari locali, ad esempio organizzando campagne di sensibilizzazione, aprendo un dialogo con i decisori politici o unendosi alle mobilitazioni.

#### **ore 15:00 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

##### **L'importanza di recuperare e valorizzare le varietà tradizionali**

###### **incontro**

Varietà cerealicole locali, così come ortaggi, frutta, legumi e colture sottoutilizzate hanno il vantaggio di essersi evolute e adattate alle condizioni pedoclimatiche in cui si sono diffuse. Per questo necessitano di sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale. Ce ne parla il gruppo di ricerca UNISG impegnato nel progetto regionale GERMonte ed europeo H2020 Radiant. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

**ore 15:00 – Parco Dora – Bolle di Malto**

**Il consumo energetico nella produzione birraia  
eventi dei partner - incontro**

La produzione della birra è un processo che impatta sull'ambiente e sull'ecosostenibilità. Non solo è un atto dispendioso a livello idrico – a seconda dell'efficienza del birrifico si consumano circa 3 litri d'acqua per ogni litro di birra, fino ad arrivare a una soglia di 10 litri – ma lo è anche a livello energetico. Infatti, è richiesta una grande quantità di energia per il controllo della temperatura dell'ammestramento, per la procedura di bollitura del mosto, e per verificare le temperature nelle fasi di fermentazione e di maturazione. All'interno di uno scenario simile, quali possono essere, oggi, le pratiche per ridurre e limitare il consumo energetico nei birrifici? Quali nuove tecnologie possono operare e rendere più sostenibile il lavoro dei mastri birrai e dei birrifici artigianali? Intervengono: Frithjof Thiele, mastro birraio del birrifico Kulmbacher di Kulmbach. Teo Musso, fondatore di Birra Baladin di Piozzo (Cn). Modera: Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia. L'evento è ad accesso libero fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi allo stand Bolle di Malto 10 minuti prima dell'orario di inizio.

**ore 15:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano, Corso Mortara**

**Come l'acqua per il sigaro #2  
degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione incontra l'acqua Decisamente Frizzante di Filette. Per un laboratorio all'insegna del tasting puro del nostro sigaro italiano. A fine degustazione un assaggio di cioccolato Bodrato. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 15:00 – Orto di Matteo, Via Vaninetti angolo via Massari**

**Gli orti urbani nel contesto scolastico  
incontro - terra madre off**

Un confronto tra il territorio metropolitano e periurbano con il nuovo Orto di Matteo, in fase di realizzazione, e il caso degli Orti scolastici africani. Un'occasione per confrontarsi su diversi temi, tra cui la circolarità verde, il rapporto tra territorio e famiglie come parte della comunità, il risparmio idrico e i benefici dell'apicoltura urbana, fino alla diffusione dell'agriCultura. Si parla anche di sustainable development goals dell'Onu per l'agenda 2030 e di recupero delle zone cittadine abbandonate. Più che un incontro, lo si può definire uno scambio di informazioni, un dialogo per accrescere noi stessi e maturare più consapevolezza verso la biodiversità che ci circonda. Intervengono: Daniela Musco, presidente Associazione Matteo è con noi Onlus Fabrizio Rossetto, presidente Officine in Terrazza Aps insegnanti plessi scolastici e direttrici didattiche del territorio John Kariuki, coordinatore delle attività Slow Food in Kenya Annalisa D'Onorio, referente nazionale progetto Orto in Condotta di Slow Food Italia. Organizzato da Officine in Terrazza Piemonte Aps e associazione Matteo è con noi Onlus

**ore 15:30 – Parco Dora – RegenerActions**

**Sulle tracce dei Sámi  
degustazione – regeneration**

Scopriamo le preparazioni a base di carne di renna, il cibo più importante dei Sámi, etnia di pastori in una striscia di terra che attraversa il nord di Svezia, Norvegia, Finlandia e Russia. In accompagnamento, il tradizionale pane di segale. Interviene: Andreas Lidström, membro del board di Slow Food Sapmi e produttore del Presidio del Suovas di renna del Presidio del Gurpi di renna dei Sami. L'evento è a partecipazione libera fino a esaurimento posti. È consigliabile presentarsi in sala 10 minuti prima dell'inizio. È prevista una degustazione a offerta libera.

**ore 16:00 – Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Con Tachis nel cuore  
degustazione**

Il sigaro Toscano Piccolo Fermentato incontra i vini di Santadi con formaggi locali. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni e soci del Club Amici del Toscano (iscrizione gratuita sul posto).

**ore 16:30 – Parco Dora – Sala Vino**

**I cocktail della rinascita  
degustazione - laboratorio del gusto**

Può un bar contribuire alla rigenerazione di un territorio? Proviamo a rispondere a questa domanda raccontando

alcune esperienze di eccellenza inaugurate in territori complessi e degustandone i cocktail. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

#### **ore 16:30 – Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

##### **Più forti dopo la crisi - la resilienza nella coltivazione di caffè**

###### **Incontro**

La pandemia COVID-19 ha cambiato il mondo. Ha creato nuove sfide per le famiglie di piccoli coltivatori di caffè e ha esasperato le loro già difficili situazioni. Molti di loro hanno sperimentato l'insicurezza alimentare, non potevano vendere i loro prodotti o non avevano accesso a fattori produttivi come semine o fertilizzanti. Tutte queste avversità hanno prodotto anche storie di successo: durante questa tavola rotonda, ascolterai in prima persona come le famiglie di piccoli coltivatori di caffè dell'Africa orientale e dell'America centrale hanno affrontato la pandemia e cosa hanno imparato per future crisi. La tavola rotonda con i rappresentanti delle comunità di agricoltori presenterà anche International Coffee Partners (ICP), una partnership precompetitiva di otto aziende di caffè a conduzione familiare che lavorano insieme per un futuro più prospero per le famiglie contadine.

Intervengono: Giuseppe Lavazza, Vice Presidente Lavazza Group Claudia Muñoz, Coordinatore tecnico, Hanns R. Neumann Stiftung Central America Victor Komakech, Regional Project Manager, Hanns R. Neumann Stiftung Uganda Moderatore: Professor Michele Fino, Università di Scienze Gastronomiche

#### **ore 17:30 – Parco Dora –Università di Scienze Gastronomiche**

##### **Coltivare caffè durante la crisi climatica**

###### **incontro**

A causa del cambiamento climatico, il 50% della terra attualmente utilizzata per la coltivazione del caffè potrebbe diventare inadatta entro il 2050. Gli impatti del cambiamento climatico minacciano non solo i mezzi di sussistenza delle famiglie di coltivatori di caffè. È una minaccia per il caffè stesso. Michael Opitz ci mostra come i coltivatori di caffè possono non solo prepararsi al cambiamento climatico, ma anche contribuire a mitigarlo, presentando l'approccio olistico dell'iniziativa coffee&climate (c&c) e le opportunità di partnership.

Relatore: Michael Opitz is Managing Director di Hanns R. Neumann Stiftung, la fondazione che implementa in loco il progetto c&c. Ha lavorato al progetto c&c dalla sua fondazione nel 2010.

#### **ore 18:00 – Polo del Novecento, Via del Carmine, 14**

##### **Chi possiede i frutti della Terra**

###### **terra madre off**

*Chi possiede i frutti della Terra* è un'inchiesta sul campo che mette in luce le nuove forme di controllo del cibo e i rischi per la biodiversità. Fabio Ciconte è direttore dell'associazione ambientalista Terra! e portavoce della campagna Filiera Sporca, contro il caporalato e lo sfruttamento del lavoro in agricoltura, di cui ha curato i rapporti di ricerca. Impegnato da anni in battaglie ambientali e sociali, ha realizzato diverse inchieste giornalistiche sulle filiere agro-alimentari per Internazionale e redatto pubblicazioni e studi per enti pubblici e privati.

L'evento è organizzato da Fondazione Vera Nocentini, Bur, con il patrocinio dell'Ordine dei Giornalisti Piemonte. L'ingresso è gratuito.

#### **ore 20:30 – Eataly – Sala dei Duecento, Via Nizza 230**

##### **On the road, con Osterie d'Italia**

###### **appuntamento a tavola**

A Terra Madre Salone del Gusto portiamo anche le nostre amate Osterie d'Italia, espressioni della ristorazione italiana più autentica. Un viaggio attraverso le specialità regionali, interpretate in chiave moderna dai giovani chef che capeggiano le cucine dei locali scelti per l'occasione. Nei giorni dell'evento verificate eventuali posti disponibili presso la Reception Eventi a Parco Dora.

Un evento di



Con il patrocinio di



Main partner



Con il sostegno di



Con il contributo di



In kind partner



Green partner



Official Card



Collabora con Terra Madre Salone del Gusto



Media partner



Official Radio



Official App

