



XII EDIZIONE

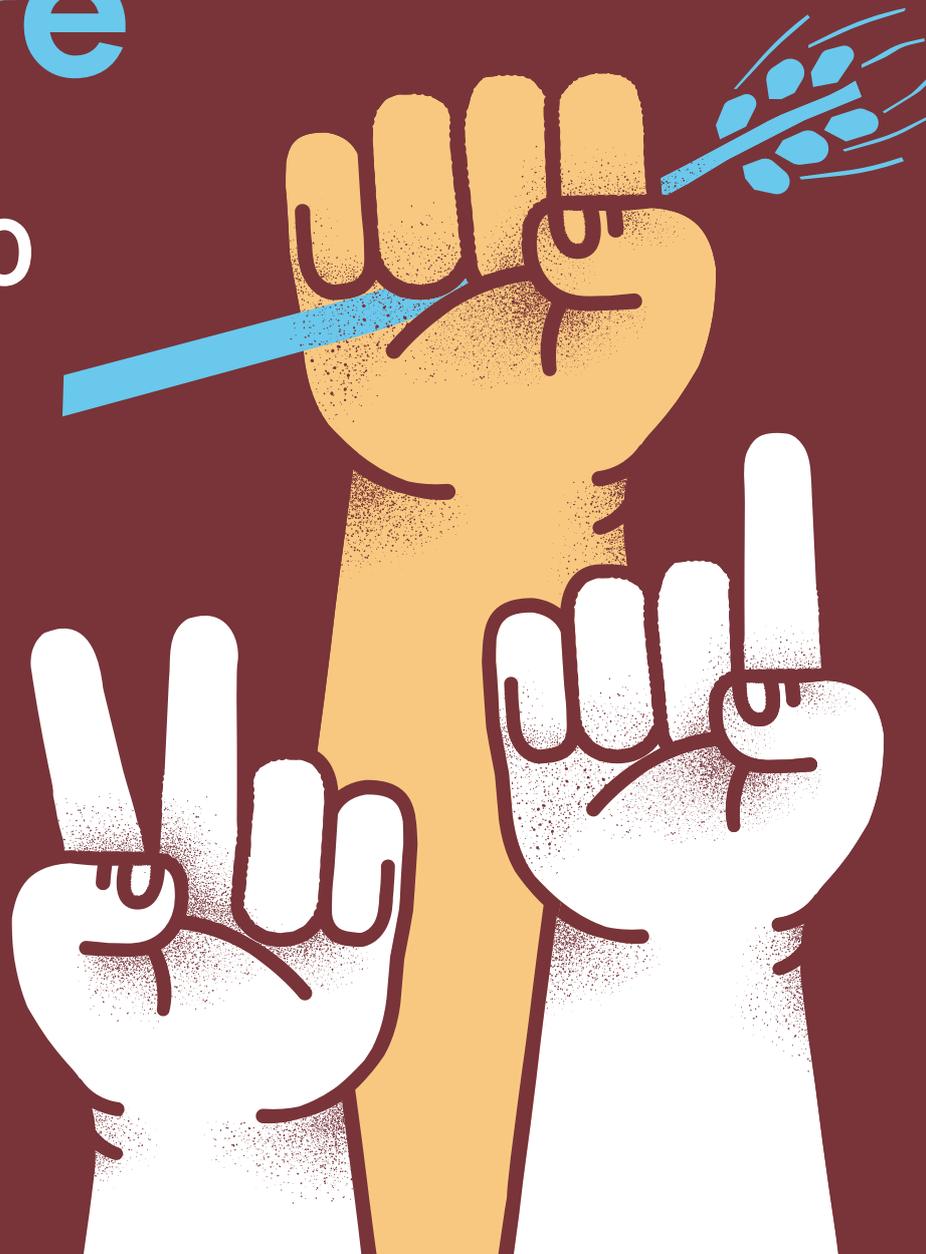
Programma

# Terra Madre

## SALONE DEL GUSTO 2018

### #food for change

20 / 24  
settembre  
— Torino



Official partner



Con il sostegno di



Con il contributo di



## INDICE

<b>Gli eventi di Slow Food e la programmazione nei padiglioni del Lingotto</b> .....	<b>3</b>
<b>Mercoledì 19 settembre</b> .....	<b>4</b>
<b>Giovedì 20 settembre</b> .....	<b>4</b>
<b>Venerdì 21 settembre</b> .....	<b>20</b>
<b>Sabato 22 settembre</b> .....	<b>38</b>
<b>Domenica 23 settembre</b> .....	<b>58</b>
<b>Lunedì 24 settembre</b> .....	<b>78</b>
<b>Domenica 30 settembre</b> .....	<b>90</b>
<b>Terra Madre IN</b> .....	<b>91</b>
<b>Mercoledì 19 settembre</b> .....	<b>92</b>
<b>Giovedì 20 settembre</b> .....	<b>93</b>
<b>Venerdì 21 settembre</b> .....	<b>103</b>
<b>Sabato 22 settembre</b> .....	<b>114</b>
<b>Domenica 23 settembre</b> .....	<b>126</b>
<b>Lunedì 24 settembre</b> .....	<b>133</b>
<b>Martedì 25 settembre</b> .....	<b>139</b>

## GLI EVENTI DI SLOW FOOD E LA PROGRAMMAZIONE NEI PADIGLIONI DEL LINGOTTO

### **Terra Madre Salone del Gusto presenta anche quest'anno i Laboratori del Gusto, una formula collaudata, ma ampiamente rinnovata nella proposta.**

I Laboratori del Gusto sono un modo per imparare gustando, per conoscere e approfondire temi e prodotti stimolando i sensi, per ascoltare le storie di chi quei prodotti li ha realizzati. Come di consueto, anche quest'anno accendiamo i riflettori su cibi, bevande e persone – con una presenza internazionale articolata come non mai –, mettendo sul piatto un ricchissimo programma di degustazioni e di storie.

### **Lingotto Fiere – Laboratori del Gusto e Scuole di Cucina tematici**

Ecco la novità: i Laboratori del Gusto quest'anno approfondiscono le tematiche degli spazi Food for Change allestiti al Lingotto, **104** occasioni in cui cuochi, produttori, appassionati ed esperti ci aiutano a capire che il cambiamento è davvero a portata di forchetta.

### **Piazza Castello – Palazzo della Regione ed Enoteca – I Laboratori “classici”**

Vino e non solo. I **28 Laboratori del Gusto** ospitati dal Palazzo della Giunta Regionale sono i “grandi classici” di Slow Food. sul fronte vinicolo si può partecipare a interessantissime verticali e ad approfondimenti su territori specifici, ma anche entrare nel mondo della mixology con un approccio originale (avete mai provato a realizzare un cocktail con soli ingredienti toscani, veneti o piemontesi?), affinare le proprie competenze nel campo brassicolo e, infine, cercare di approcciarsi ai rum districandosi tra fermentazioni, alambicchi e serpentine con la voglia di scoprire e, al contempo, di essere all'avanguardia. Nell'**Enoteca**, nel cortile di Palazzo Reale, presentiamo invece **11 appuntamenti**, i cui protagonisti assoluti sono i vini italiani.

### **Eataly – Tra abbinamenti insoliti, eccellenze italiane e prodotti internazionali**

Quattro formaggi europei abbinati a quattro tè asiatici, ma anche i whisky scozzesi e irlandesi che incontrano i formaggi a latte crudo degli stessi territori. Due esempi scelti tra le **14 proposte** italiane e internazionali ospitate nella Sala Punt e Mes di Eataly.

### **Nuvola Lavazza – Tutto il caffè del mondo**

**Nove appuntamenti** dedicati ad approfondire la conoscenza del caffè: l'espresso come ingrediente di ricette golose o di cocktail, le nuove tecniche di preparazione, la scoperta di affascinanti preparazioni della nera bevanda e di abitudini di consumo in terre lontane tanto antiche quanto attuali, fino a un entusiasmante viaggio che ci fa ripercorrere 400 anni di storia attraverso le macchine da caffè d'epoca. E non solo: Nuvola Lavazza ospita anche altri appuntamenti, che trovate nel programma.

### **... e ancora Laboratori e Appuntamenti a Tavola**

Nel nuovo spazio di Edit, nelle cucine Del Cambio, in Galleria San Federico da Fiorfood Coop, presso il Ristorante Defilippis, o a bordo dei tram storici in città.

### **Forum di Terra Madre, Conferenze e Convegni**

In questa prima parte del programma, oltre ai forum “classici”, aperti a un numero più ampio di partecipanti e nei quali si parla, tra gli altri, di cambiamento climatico, agroecologia, resistenza agli Ogm, idee per combattere le sprechi alimentari (e molto altro ancora), la novità più importante dell'edizione 2018 sono i **Forum tematici**. La loro formula è più “veloce” e destinata a un numero più ristretto di persone, e sono pensati per mantenere l'attenzione costante su alcuni argomenti approfonditi nelle loro molteplici sfaccettature: Slow Meat, Slow Fish, Semi, Cibo e salute, Api e insetti, Popolazioni indigene, Migrazioni.

Trovate anche le grandi conferenze, organizzate in collaborazione con il Circolo dei Lettori negli spazi del Lingotto o presso Nuvola Lavazza.

E ancora, molte altre attività che animeranno i padiglioni del Lingotto nelle diverse aree che stiamo allestendo.

## Mercoledì 19 settembre

**ORE 20:30**

### **Una cena stellare: Paolo Casagrande e Matteo Baronetto, tra Barcellona e Torino**

Appuntamento a Tavola – Torino Centro – Del Cambio

Matteo Baronetto, chef del ristorante Del Cambio di Torino, ospita nelle sue cucine Paolo Casagrande, chef italiano che, per primo, ha portato le Tre Stelle a Barcellona, nel ristorante Lasarte. Una cena inaugurale stellare, in uno dei salotti buoni della città sabauda. Paolo Casagrande, veneto di nascita, propone una cucina semplice ma raffinata dove spesso gli ingredienti protagonisti appartengono al mondo vegetale, in questo appuntamento propone alcuni piatti che raccontano il suo percorso: dai Paesi Baschi alla corte di Martin Berasetegui, maestro icona della cucina iberica, a Barcellona nel ristorante dello stesso chef basco. Completano la cena i piatti simbolo di Matteo Baronetto, chef colto e portavoce della materia prima come chiave di volta di ogni sua composizione. Vini all'altezza delle pietanze, con alternanza tra Spagna e Italia.

*Del Cambio: Piazza Carignano 2. Vendita online.*

## Giovedì 20 settembre

**ORE 10:00**

### **Tierra Origins: un viaggio nella sostenibilità attraverso l'aroma delle miscele**

Laboratorio del Gusto – Torino Aurora – Nuvola Lavazza

Un importante progetto di sostenibilità fortemente voluto da Lavazza e realizzato nelle comunità di *caficultores* in Honduras, Colombia, Perù, Brasile, India e Tanzania. ¡Tierra! Origins si sta arricchendo di nuove storie raccontate attraverso la degustazione delle origini e delle diverse miscele di caffè preparate sia con la tradizionale caffettiera italiana sia con metodo espresso. Un laboratorio per gli appassionati e gli intenditori di caffè.

*L'incasso di questo Laboratorio del Gusto contribuirà alla copertura dei costi relativi alla partecipazione dei delegati di Terra Madre. L'ingresso al Museo Lavazza è incluso nel prezzo del laboratorio. Nuvola Lavazza: via Ancona 11/A.*

**ORE 10:00**

### **Sfyn Morning Yoga**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Qual è il modo migliore per iniziare un'intensa giornata di Terra Madre che uno yoga rilassante ed energizzante? Incontro riservato ai giovani dello Sfyn e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:00**

### **Bike n'Eat a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte  
Altre date e orari disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre; ore 10:00, 16:00

Bike n' Eat è un tour gastronomico su due ruote nato dall'iniziativa degli studenti UNISG, originariamente ispirati dall'organizzazione SlowRoll di Detroit e appoggiati dal The Bike Republic di Torino. Il tour vi porterà alla scoperta dei luoghi più noti e anche di quelli meno conosciuti di Torino, esplorerà le periferie della città di Terra Madre Salone del Gusto, mostrando come le comunità abbiano abbellito i loro quartieri, trasformando spazi abbandonati in luoghi dedicati all'agricoltura, all'apicoltura e alle arti murali. Degustazioni, incontri con i produttori, aneddoti enogastronomici della città, visite di luoghi simbolo della gastronomia torinese e progetti alternativi saranno solo alcune delle attività che avrete l'occasione di fare!

*Evento a pagamento. 18 euro, 15 euro soci Slow Food. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 10:30**

### **Filiere eque e sostenibili:**

### **sostegno concreto per le produzioni eque e responsabili e come garantire un consumo consapevole**

Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Sala Arancio

Equo Garantito vi invita ad approfondire le filiere eque e sostenibili e a comprendere come effettuare in modo consapevole e corretto i propri acquisti. Conoscere le filiere e scegliere prodotti che siano realizzati con criteri di sostenibilità ed equità per chi li produce è il primo impegno di ognuno per raggiungere gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Con i partner, produttori e i distributori di Commercio Equo in Italia parliamo di filiere e proposte per i cittadini, gli enti locali e le imprese.

*Intervengono: Gbaguidi Brice Valentin, Presidente della cooperativa Le Baobab (Benin); Lewis Florez Ramos, Comunità di San Jose de Aparthado Colombia; Sara Ongaro, Quetzal Modica; Alessandro Cantù, Cooperativa Equo Mercato; Luca Gioelli, Responsabile Cooperativa Libero Mondo. Modera Equo Garantito. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Museo Lavazza: un viaggio sorprendente alla scoperta del caffè**

Visita – Torino Aurora – Nuvola Lavazza

Un viaggio sorprendente alla scoperta del caffè in tutte le sue forme; un percorso interattivo e coinvolgente nella storia di un'azienda che da piccola realtà di famiglia è diventata famosa in tutto il mondo. Cinque stanze che dalla storia familiare ci portano nel vivo del processo di produzione e nell'invenzione dell'espresso a Torino, fino alle campagne pubblicitarie, alla progettazione di oggetti iconici e all'evoluzione dell'immagine.

*Per i partecipanti ai Laboratori del Gusto sul caffè l'ingresso al Museo è compreso nell'acquisto del biglietto. Diversamente, info su Nuvola Lavazza. Nuvola Lavazza: via Ancona 11/A.*

**ORE 11:00**

## **Pane: io ho cura del lievito madre**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Per preparare un buon pane è necessario avere un buon lievito e averne cura. Antonio Spampanato, ideatore di Lieve, "sartoria del pane" a Vezza d'Alba (Cuneo), è la guida di laboratorio didattico-esperienziale sul mantenimento del lievito madre in cui ciascun partecipante potrà provare da sé il rinfresco della pasta madre viva mentre si discute delle diverse tipologie di farine e di impasti.

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **L'era innaturale: storie, paesaggi, ecologie – Lingua Madre 2018**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Il discorso sulle emergenze – ambientali e sociali – che l'epoca contemporanea sta sviluppando non può più prescindere da una riconnessione e un dialogo tra natura e cultura, tra conoscenze scientifiche e immaginari, tra pratiche e poetiche. Le produzioni artistiche e letterarie, specialmente a firma femminile, sono così un valido strumento per conciliare il rigore scientifico e l'estro creativo, necessario affinché sia data una lettura più complessa e articolata dei fenomeni e delle crisi globali.

*Intervengono: Daniela Fargione, Università degli Studi di Torino; Carmen Concilio, Università degli Studi di Torino; Melita Ferkovic, Premio Speciale Slow Food-Terra Madre/Concorso Lingua Madre 2018. Modera: Daniela Finocchi, ideatrice del Concorso Lingua Madre.*

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Personal Shopper**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date e orari disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

Tour guidati – con la possibilità di personalizzazione – alla scoperta dei prodotti presenti a Terra Madre Salone del Gusto, con la possibilità di conoscere direttamente i produttori e i loro prodotti, partecipare a degustazioni e potersi far consigliare le migliori prelibatezze da acquistare. Mettetevi nelle mani degli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche per sfruttare al meglio la vostra visita!

*Evento a pagamento. 10 euro, 8 euro soci Slow Food. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 11:00**

## **Walk'n Eat**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

Seguici in una passeggiata tra arte, tradizione e sapori piemontesi. Un viaggio che unisce l'affascinante patrimonio della Torino Sabauda con il gusto unico dei suoi prodotti gastronomici. Non mancheranno all'appello gli storici caffè letterari e le numerose piole che caratterizzano questa città. Lasciatevi stupire dai segreti più dolci di questo luogo ricco di storia.

*Evento a pagamento. 15 euro, 12 euro soci Slow Food. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare. Casa Slow Food Piemonte: via Garibaldi 2.*

**ORE 11:00**

## **Tour speciale per le scolaresche a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date: 21, 22, 23, 24 settembre

**ORE 11:30**

## **Le infinite facce del cioccolato**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Anika Wallace e Ivo Häfliger, studenti del corso triennale, ripercorrono con voi il lungo viaggio del cioccolato dall'albero allo scaffale in cui è venduto. Ogni passaggio nel viaggio crea un'unica barretta di cioccolato con una storia da raccontare attraverso il suo gusto. Esploriamo le numerose variabili dell'intero processo produttivo e mettiamo alla prova le vostre papille gustative con diversi assaggi di cioccolato.

*Degustazione a pagamento. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 11:30**

## **Il piccolo cioccolatiere**

Attività per i bambini, Laboratorio – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

Trasformati in un cioccolatiere e impara i segreti del mestiere! Divertiti a realizzare le tue creazioni di cioccolato con l'aiuto di un esperto Domori.

*L'evento è rivolto ai bambini (6-10 anni) e alle famiglie. Si svolge in lingua italiana e ha un costo di 5 euro. Prenotazione obbligatoria sul sito Domori, posti limitati.*

**ORE 12:00**

## **Tra i pascoli lombardi: latte crudo e zero fermenti**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eataly – Sala Punt & Mes

Dalle "malghe" dell'arco alpino lombardo arrivano alcuni dei formaggi più buoni di tutto il comparto caseario nazionale. Produzioni fatte in alta quota, alimentazione a base di erba fresca, salubrità animale e lavorazioni tradizionali senza aggiunta di fermenti. All'assaggio si percepisce la ricchezza olfattiva e gustativa di questi prodotti, che li contraddistinguono dalle lavorazioni standardizzate di pianura. Degustiamo cinque formaggi straordinari che sposano la filosofia del latte crudo e zero fermenti, come il bagòss di Bagolino, lo stracchino all'antica delle Valli Orobianche e lo storico ribelle (Presidi Slow Food), il formai de mut e il silter, che hanno fatto della naturalità una bandiera e un motivo di orgoglio. In abbinamento vini di montagna della Valtellina. In abbinamento ai formaggi il Negri Bianco Ca' Brione, lo Sciur 2015, l'Inferno Carlo Negri, il Vigneto Fracia e il Sforsat Carlo Negri della cantina Nino Negri (So), del Gruppo Italiano Vini.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Pizza: profumi di lieviti e farine**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Casa Petra è la bakery house di Petra Antolini, un luogo in cui si sfornano lieviti tutto il giorno ma il cui cuore resta la pizza che riempie il banco di profumi e colori già a metà giornata. Le creazioni di Petra sono realizzate con sole farine macinate a pietra e lievito madre. I tempi di maturazione? Ve li racconta lei, guidandovi in un viaggio tra i topping che esaltano la ricerca muovendosi nel fitto mondo della tradizione gastronomica italiana. In abbinamento le birre di Quality Beer Academy.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Dove va l'agricoltura biologica?**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

Dagli anni Ottanta, i terreni dedicati all'agricoltura biologica sono aumentati costantemente e le aziende bio sono sempre più grandi. Nell'ultimo decennio, si sono moltiplicate le catene di negozi bio ed è cresciuta l'offerta di prodotti certificati nella grande distribuzione. È un dato positivo ma pone anche interrogativi importanti. Le monoculture sono coerenti con la filosofia del biologico? E i prodotti fuori stagione che arrivano dall'altra parte del mondo? E i trasformati con additivi e conservanti? La certificazione è un sistema affidabile? I sistemi partecipativi di garanzia sono una possibile soluzione per i piccoli produttori che si rivolgono ai mercati locali?

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **L'intelligenza e la creatività al servizio della lotta agli sprechi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Rossa

Secondo le stime della Fao un terzo del cibo prodotto nel mondo viene sprecato. Gli sprechi a tavola sono soltanto l'ultimo dei tasselli di un'intera filiera di perdite, che inizia nei campi, continua nei magazzini e prosegue nei supermercati. Lo spreco alimentare è inaccettabile dal punto di vista etico e allarmante dal punto di vista ambientale, perché ai milioni di tonnellate di cibo gettato corrispondono enormi consumi di energia e milioni di tonnellate di emissioni di anidride carbonica. In molti stanno proponendo soluzioni creative e intelligenti per arginare il problema. Ma c'è un comportamento che tutti possiamo mettere in pratica: dare il giusto valore al cibo, che non può essere trattato come una merce né diventare uno scarto.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Mettete dei fiori... nei vostri terreni**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Azzurra

Le fattorie agricole, per le api e gli impollinatori in genere, sono diventate veri e propri deserti alimentari. I terreni sono dominati da una o due specie di piante, privi di fiori per gran parte dell'anno e contaminati da pesticidi. Per salvare le api dall'estinzione bisogna ricostruire ambienti sani e ricchi di biodiversità. Eataly, in collaborazione con Slow Food e Arcoiris, promuove il progetto Bee The Future, che coinvolge 100 agricoltori di tutta Italia impegnati a introdurre miscugli biologici di piante mellifere (calendula, malva, fiordalisi...) in zone agricole intensive (come le monocolture di mais, nocciolo, vite). Presentiamo questo progetto e altre esperienze interessanti di varie parti del mondo.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Food Design e progetti innovativi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Lo Slow Food Youth Network porta una ventata di aria fresca nel mondo del design, facendovi conoscere progetti unici e originali realizzati dai giovani di Slow Food. Tra i progetti presentati: College Curries, nato per sostenere gli studenti delle scuole superiori indiane vendendo curry in Germania; dalla Germania, Slow Mobile, un carrello con tavolo e cucina studiato per avvicinare i bambini alla conoscenza del cibo; e ancora Fork on the Road, per scoprire cos'è una cucina open source; o – nel campo dell'arte – eventi che combinano esperienze di gusto con menù di parole, per esplorare gli aspetti artistici, antropologici e scientifici del cibo. E, dal Messico, attraverso il progetto Hojazul avrete nuove prospettive sulle arti culinarie del Messico.

*Speaker: Alex Hackett (Scotland), Ronny Holzmüller (Germany), Nils Lalleike (Germany), Azul Meyer Mijares (México) and Mo Odthing (Scotland). Modera: Fran Bernhardt (Inghilterra)*  
*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Enoturismo, street food agricolo e non solo... analisi degli strumenti innovativi per lo sviluppo dell'agroalimentare**

Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Sala Arancio

La promozione, valorizzazione e commercializzazione del prodotto agricolo, fattori fondamentali per la crescita dei ricavi e della redditività dell'azienda agricola, sono ancora più attuali visto il recente riconoscimento dell'enoturismo quale attività agricola. Così come lo "street food", oltre alle attività già riconosciute come agricole quali l'agriturismo e la vendita diretta, saranno oggetto da parte dei relatori di un esame di carattere civilistico e fiscale.

*Intervengono: Stefano Carpaneto, esperto contabile in Torino, componente commissione nazionale di studio "agricoltura e cooperative" dell'Ungdcec; Alberto Tealdi, dottore commercialista in Cuneo, presidente commissione nazionale di studio "agricoltura e cooperative" dell'Ungdcec. Moderatore: Francesco Pippione, dottore commercialista in Torino, consigliere UGDCEC di Torino.*

**ORE 13:30**

## **Lievito madre**

Workshop, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Se siete appassionati del mondo della panificazione, non potete perdere il nostro laboratorio sullo sviluppo e il mantenimento di diversi tipologie di lievito madre e i loro utilizzi, condotto da Francesco Grandi, studente dell'Università di Scienze Gastronomiche.

*L'evento ha un costo di 7 euro, 5 per i soci Slow Food. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 14:00**

## **Toscana verace: la pecora pomarancina – Questione di razza**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Slow Meat

Dalla piazza principale della sua Chiusi (Siena), Tiziana Tacchi di Il Grillo è Buoncantore porta a Torino la sua esperienza e abilità nel cimentarsi con le preparazioni di carne caratteristiche della Toscana. E lo fa interpretando le carni della razza ovina pomarancina (Presidio Slow Food), consistenti e sapide, frutto dell'allevamento brado o semibrado, al pascolo. Una carne ottima se cucinata al forno o nel caratteristico buglione, una cottura nel sugo di tradizione povera ma gustosissima, molto apprezzata dalla gastronomia locale. Menù: buglione di agnello e picci al ragù pomarancino. In abbinamento il Chianti Colli Senesi 2016 e il Brunello di Montalcino classico 2013 delle Tenute Silvio Nardi, Montalcino (Si).

*Vendita online.*

**ORE 14:00**

## **Interpretazioni d'artista: il ristorante Marin propone il pesce di Camogli**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Marco Visciola è il giovane e talentuoso chef di Il Marin presso Eataly Genova. Nella sua Scuola di cucina si cimenta con il pescato del giorno proveniente dalla Cooperativa dei pescatori di Camogli, una delle più importanti realtà cooperative liguri, fondata nel 1974. Da aprile a settembre i pescatori calano in mare la tonnellata, ovvero un sistema di reti (tutelato da un Presidio Slow Food) che pesca specie di passo più piccole dei tonni ma ugualmente pregiate. La Cooperativa pesca inoltre acciughe e altri tipi di pesce non di passo. Lo chef e i pescatori vi daranno le giuste dritte su come valorizzare un grande prodotto del territorio attraverso diverse preparazioni. In abbinamento i vini liguri dell'azienda Vis Amoris.

*Vendita online.*

**ORE 14:00**

## **L'arte del fusillo a Felitto**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Il fusillo di Felitto è prodotto unicamente nel comune omonimo, in provincia di Salerno. Gli ingredienti sono farina di grano duro e uova di produzione locale, un po' di sale, un bicchiere di acqua, un cucchiaio di olio extravergine d'oliva sempre di produzione locale. Viene fatto completamente a mano dalle donne del paese che danno la forma alla pasta servendosi di un ferro finissimo: una tradizione secolare, tramandata oralmente di madre in figlia fino ai giorni nostri. Perché non cimentarvi anche voi nella realizzazione dei fusilli e assaggiare questa specialità? Le protagoniste di questa tradizione, oggi Presidio Slow Food, sono pronte a raccontarvi il loro progetto di recupero della preparazione della pasta e di tutta la sua filiera, a partire dal seme. Menù: fusilli con ragù di carne e fusilli con ragù di verdure. In abbinamento il Vermentino Solo Sole 2017 della Cantina Poggio Al Tesoro (Li) e il Valpollicella Classico 2016 della cantina veronese Allegrini di Fumane di Valpollicella.

*Vendita online.*

**ORE 14:00**

## **Buono come il pane**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Dalla crosta scura come il caffè oppure nocciola o ambrata e dal colore giallo intenso fino al grigio... Sono fragranti e intensi: sono pani a lievitazione naturale, fatti con farine di grani antichi. Come il pane nero di Castelvetrano (Presidio Slow Food) che, grazie alla farina della rarissima timilia (un'antica varietà di frumento locale), diventa nero e straordinariamente dolce e gustoso, profumato e con un particolare aroma di tostato. O il pane di saragolla (Arca del Gusto, una varietà di grano duro a ciclo precoce) del Beneventano, dal sapore tendente al dolce e dai sentori di frutta secca e tostato. Oppure il pane fatto con il grano solina (Presidio Slow Food) dell'Appennino abruzzese, coltivato sulle pendici del Gran Sasso da centinaia di anni. A interpretare in cucina questi Presidi Slow Food uno chef creativo, dal ristorante La Pergola di Gesualdo (Avellino). Un'occasione per sperimentare i diversi usi del pane in cucina ma anche per parlare di varietà antiche di grano, del loro recupero e delle loro proprietà.

*Vendita online.*

**ORE 14:00**

## **I semi oleosi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Mandorle, pistacchi, nocciole, ma anche semi di girasole, lino, sesamo, zucca... La famiglia dei semi oleosi è vasta e diffusa in tutto il mondo. Una piccola manciata al giorno è sufficiente ad arricchire la nostra dieta di elementi benefici, quali vitamine, proteine, sali minerali. Un incontro volto a esplorare questi piccoli, preziosi alleati del nostro benessere.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Allevamento di qualità – I polli**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

I polli che acquistiamo nei supermercati sono allevati in modo intensivo, crescono rapidamente e sono macellati a 35-60 giorni di vita. Per un pollo ruspante, invece, è necessario attendere almeno quattro mesi. Quali parametri identificano l'allevamento di qualità nel caso dei polli? Di quali spazi hanno bisogno? Come vanno alimentati e come va garantita la loro salute? Le esperienze degli allevatori della rete di Slow Food forniscono interessanti indicazioni sull'argomento.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Salmoni come polli**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Si trova in ogni stagione in qualunque supermercato. Ma occhio all'etichetta: quasi tutti i salmoni che troviamo sui banchi sono di allevamento, e l'allevamento di salmone non è sostenibile. Perché? Innanzitutto perché il salmone è un pesce carnivoro: per ogni chilo di salmone servono 5 chili di pesce trasformato in mangime. Inoltre, le scorie prodotte in un anno da un allevamento di 200.000 salmoni sono pari ai liquami di una città di circa 60.000 persone. Eppure, nonostante le battaglie condotte dalle organizzazioni ambientaliste, l'acquacoltura del salmone ha subito una crescita esponenziale negli ultimi anni, danneggiando anche le comunità di pescatori tradizionali.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **La resistenza agli antibiotici: una nuova emergenza sul fronte salute**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Secondo alcuni sarà una delle grandi emergenze del futuro per la nostra salute. La maggior parte degli antibiotici in commercio non è utilizzato per la cura degli umani, ma negli allevamenti animali intensivi per prevenire o fronteggiare le numerose malattie che li colpiscono a causa delle scarse condizioni igieniche, del sovraffollamento e dello stress. Purtroppo, attraverso le deiezioni degli animali, gli antibiotici raggiungono le falde acquifere, inquinano l'ambiente e arrivano fino a noi. Così senza saperlo li assimiliamo quotidianamente, e questo li rende gradualmente inefficaci per il nostro organismo, mettendo a rischio le possibilità di curarci in caso di infezioni. Di qui, i dati allarmanti pubblicati in molti studi recenti.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Indigenous Terra Madre: cerimonia di apertura**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Indigenous Terra Madre (Itm) è una rete di comunità, partner e organizzazioni indigene che lavora con l'obiettivo di rendere protagoniste le voci delle popolazioni indigene nel dibattito su cibo e cultura, nonché di sviluppare reti regionali e globali. La rete indigena apre il proprio programma con una cerimonia tradizionale. La governance della rete, la strategia e i risultati degli ultimi due anni saranno esposti per facilitare la condivisione di idee e la discussione sui prossimi eventi in programma. Infine uno scambio di cibi e bevande tradizionali delle comunità indigene.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Lievitato in quota: un pane di segale unico**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

Il fornaio Amadeo Arnold del villaggio di Simplon, in Svizzera (1476 s.l.m), prepara dal vivo l'impasto del suo tradizionale pane di segale, Presidio Slow Food. Ci spiega perché il suo lievito madre è custodito in una cassaforte in Belgio, da dove provengono i grani da lui utilizzati, e ci illustra quanto a lungo si possa in realtà conservare un buon pane. L'evento include la degustazione di pane invecchiato per diversi mesi!

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Posti massimi: 30. L'evento si svolge in lingua italiana.*

**ORE 15:00**

## **I territori: Bruno Paillard, Champagne poco dosati ma profondi**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Alice Paillard, proprietaria della maison, e Luca Cuzziol importatore di grandi vini, ci conducono attraverso la degustazione di quattro tipologie di Champagne Blanc de Blancs nel magico mondo del domaine Bruno Paillard di Reims. Bruno Paillard, discendente da una famiglia di mediatori e vigneron, in Champagne da più di tre secoli, crea nel 1981 la propria maison. La sua esigenza: ottenere la quintessenza di ogni grande cru della Champagne per poi creare con l'assemblaggio un grande vino. In assaggio: il Blanc de Blancs Extra-Brut Grand Cru, Blanc de Blancs 2006, Blanc de Blancs 2002, Blanc de Blancs 1996.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Il grande Barolo di Monforte interpretato da Domenico Clerico**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

L'azienda di Domenico Clerico nasce a Monforte nel 1978. Oggi, a 40 anni dalla sua fondazione e a poco più di un anno dalla prematura scomparsa del suo creatore, proponiamo una degustazione che racconti il carattere e la tenacia di un grande produttore di Langa. Carattere e tenacia che oggi sono saldamente nelle mani della moglie di Domenico, Giuliana Viberti. Domenico, da grande visionario qual era, ha sempre creduto nel nebbiolo e in 40 anni ha investito nei cru più importanti di Monforte. Degustiamo alcune sue selezioni a confronto nei millesimi 2007 e 2013: i classici Barolo Ciabot Mentin Ginestra e Pajana, la selezione Aeroplanservaj (aeroplano selvatico) con cui Domenico ha voluto esprimere tutta la sua caparbia. Non manca un assaggio di Arte 2015 (nebbiolo e barbera), il vino che ha reso famosa l'azienda in tutto il mondo e del Barolo Classico 2014.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Rock & roll is vintage: la maturazione in botte made in Usa**

Laboratorio del Gusto Torino – Lingotto – Eatly

Oltre a Ipa e Apa, tra gli stili più diffusi nella West Coast, Firestone Walker è famoso per fare un largo utilizzo delle numerosi botti di legno. Presenti nel birrifico californiano fondato nel 1996 dall'inglese David Walker e dal cognato Adam Firestone, figlio di un viticoltore della Napa Valley, vengono utilizzate per la maturazione del prodotto. Degustazione guidata da Adrian Walker di barley wines e altre birre maturate in botte, tra cui la leggendaria Anniversary Ale.

*Eatly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Pasticceria: Strabba, che dolci!**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Si chiama Andrea Tamagnini, ma per tutti è Strabba, ex cantautore, musicista professionista ma soprattutto pasticciere innamorato del suo lavoro e della sua famiglia. Tre i suoi dolci preferiti, come i figli: Nina, Ida e Teo. Se non avete capito se questi siano i nomi dei figli o quelli dei dolci, è perché valgono per entrambi! Dalla provincia di Reggio Emilia, Andrea porta a Terra Madre la grande storia e lo straordinario presente della pasticceria emiliana. In abbinamento i vini dolci della Cantina Fontanafredda (Serralunga d'Alba, Cn).

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Cambiare il sistema con lo storytelling**

Workshop – Torino – Lingotto Fiere – Sfy Booth

Ognuno ha una bella storia da raccontare, ma non tutti possono farlo. In questo workshop, professionisti storytellers mettono in mostra i loro esempi ispiratori su come celebrare la connessione tra gli esseri umani e il cibo usando parole, e analizzano foto, video, e i migliori strumenti per diventare un narratore di cibo.

*Incontro riservato ai giovani dello Sfy e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete. Modera: Simone Luijckx (Sfy global) Speakers Simone Luijckx (Sfy Global), Recipe Hunters (Usa), Gillian Rodger (Scozia).*

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:00**

## **Chocoexperience**

Laboratorio sensoriale – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

Un seminario che ha come obiettivo l'insegnamento dell'analisi del cioccolato attraverso gli organi di senso per verificare la qualità delle materie prime e del ciclo produttivo. Attraverso il percorso esperienziale, ai partecipanti sono forniti validi strumenti per raggiungere la sicurezza di saper scegliere e apprezzare pienamente un cioccolato d'eccellenza. Un percorso gratificante e divertente per diventare un consumatore consapevole che acquista il prodotto di qualità. A cura di Istituto Internazionale Chocolier.

*L'evento si svolge in lingua italiana e ha un costo di 15 euro. Prenotazione obbligatoria sul sito Domori, posti limitati.*

**ORE 15:30**

## **Food For Change: ferma il cambiamento climatico**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Rossa

L'agricoltura è una delle principali cause del cambiamento climatico. Allo stesso tempo, è una delle vittime più sensibili ed esposte. Ma soprattutto potrebbe essere una delle possibili soluzioni. Per Slow Food, la forte connessione tra il cibo che mangiamo e il cambiamento climatico è sempre più centrale ed evidente. Per questo prosegue anche nel 2018 la campagna internazionale Food for Change, per sostenere le produzioni amiche del clima e favorire un'ampia presa di coscienza da parte dei consumatori. A Terra Madre ascoltiamo le esperienze di chi quotidianamente si confronta con gli effetti del cambiamento climatico e mettiamo sul tavolo alcune possibili soluzioni.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:30**

## **Dal campo ai ristoranti: potere alle donne**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Azzurra

Le donne selezionano e custodiscono i semi, coltivano gli orti, conoscono e raccolgono le erbe selvatiche, trasformano le materie prime, preparano il cibo quotidiano. Eppure, ancora oggi le donne hanno meno accesso alle risorse e alle opportunità rispetto agli uomini. Nel Sud del mondo – e non solo – c'è un divario tra sessi nell'accesso alla terra, al capitale, alla tecnologia, ai servizi, al lavoro e all'istruzione. Esperienze virtuose e problemi a confronto.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:30**

## **Cosa non dicono le etichette**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

Le etichette sono uno strumento importantissimo per "decifrare" il cibo che stiamo acquistando. Tuttavia, spesso, per comprenderle a fondo bisogna letteralmente leggere tra le righe. A volte, infatti, le etichette non raccontano tutto quello che c'è da sapere, perché sono povere di informazioni o, peggio, artificialmente accattivanti e addirittura ingannevoli. Slow Food propone una piccola grande rivoluzione: l'etichetta narrante. Per raccontare tutto ciò che sta dietro i prodotti: i territori, i produttori, la tecnica di trasformazione.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:30**

## **Il cibo come integrazione**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Ripartire dal cibo, inteso come motore di integrazione, è di fondamentale importanza per costruire la resilienza attuale e futura delle comunità migranti in Italia e in Europa. La condivisione del cibo, in termini di produzione, trasformazione e consumo, limita le distanze e avvicina le persone. Un'ottima ricetta per trasformare un patrimonio culturale informale in competenze qualificate e per tradurre il ruolo dei migranti da vittime ad attori del cambiamento.

*Intervengono: Raffaella Battella, Commissione Europea; Monica Cerutti, Regione Piemonte; Haytham Zireeni, Germany; Andrea Pescino, Orto Collettivo di Genova. Modera: Abderrahmane Amajou, Slow Food International.*

*I Forum di Terra Madre sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:30**

## **Attraverso gli occhi dei produttori di cioccolato**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Ogni produttore di cioccolato è diverso da un altro. Ma come si diventa produttori di cioccolato? E perché? Quali sono le difficoltà iniziali e i premi che spronano a continuare? Anika Wallace e Ivo Häfliger, studenti Unisg, vi accompagnano a conoscere rinomati produttori di cioccolato per rispondere a domande come queste. Vedremo anche l'esperienza di questi produttori di cioccolato attraverso i loro occhi, naso, orecchie e bocca, con un assaggio guidato condotto dai produttori stessi.

*Degustazione a pagamento. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 15:30**

## **Più valore agli agricoltori dalla coltivazione della biodiversità**

Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Sala Arancio

Tutelare la biodiversità agricola ha un grande valore ambientale ed economico e contribuisce a creare filiere ecosostenibili, efficienti e competitive. Questo è il tema del workshop organizzato da Cia-Agricoltori Italiani e Anabio. L'incontro illustra tre casi di successo imprenditoriale nati dal recupero di prodotti autoctoni dimenticati nel Nord, Centro e Sud Italia: l'allevamento biodinamico con razze locali di Raffaella Mellano (Piemonte); l'archeologia arborea di Isabella Dalla Ragione (Umbria); la custodia dei grani antichi di Gea Turco (Sicilia).

*Intervengono: Secondo Scanavino, presidente Cia nazionale; Gabriele Carenini, presidente Cia regionale Piemonte; Federico Marchini, Presidente Anabio. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Dall'Ungheria al Sudafrica: tecniche di conservazione a confronto**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Un laboratorio che vi dà modo di apprezzare preparazioni estremamente diverse. Da una parte, la salsiccia di mangalica ungherese (Presidio Slow Food), dove le carni sono condite con sale, pepe, paprika dolce e altre spezie, insaccate a mano e affumicate a freddo al fumo del fuoco di legna (acacia o quercia). Dall'altra, Federico Fiamozzi propone la carne bovina dell'azienda Aneghé taneghe essiccata alla maniera sudafricana (Droëwors) con aggiunta di spezie della regione del Karoo. Menù: zuppa di biltong, carne essiccata (biltong) del Trentino, salsiccia di Mangalica. In abbinamento i vini della tenuta cilena Erasmo- Col d'Orcia, Montalcino (Si).

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Danimarca: Passione Smørrebrød!**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Smørrebrød: originariamente Smør og Brod, burro e pane. È una preparazione tipica della cucina danese, normalmente composta da una fetta di pane di segale di color marrone scuro imburato. La farcitura può variare secondo i gusti, l'importante è la selezione delle materie prime fresche e di qualità. Con Katrine Klinken, scrittrice, sommelier e gastronomo, ma soprattutto amante di smørrebrød e prodotti ittici, ci avventuriamo alla scoperta della cultura gastronomica danese attraverso questa semplice preparazione impreziosita da alcuni condimenti tradizionali a base di pesce. Menù: smørrebrød con pesce affumicato, smørrebrød con molluschi, smørrebrød con pesce fritto o essiccato, sidro artigianale. In abbinamento una selezione di birre di Quality Beer Academy.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Agroecologia in piccoli spazi – Come fare l'orto?**

Workshop – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Un incontro dedicato alle piccole aiuole, in cassoni nelle scuole, in vaso sui balconi, in box sui terrazzi. Per imparare a gestire le esposizioni e i supporti, abbinare le varietà nelle giuste consociazioni e nelle opportune rotazioni, per avere sempre a disposizione piante aromatiche, ortaggi e piccoli frutti con un occhio all'estetica e uno alla produzione. A guidare i partecipanti alla scoperta dei segreti per realizzare un mini orto perfetto ci saranno Paolo Bolzacchini ed Ezio Giraud, formatori Slow Food.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Austria: il gusto della Carinzia**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Cibo e salute**

Andrea Unterguggenberger è una produttrice austriaca, Georg Lexer un medico. Il cibo e la salute i loro argomenti comuni. Georg ha recentemente scritto un libro sulla cucina e sui prodotti della terra in cui vive, sottolineando come essi facciano parte di una dieta locale genuina e realmente salutare. È su questi prodotti che si focalizza questo laboratorio, dove si degustano la carne di pecora Brillenschaf, il formaggio prodotto da latte da fieno e il pane a lievitazione naturale della Lesachtal (Presidio Slow Food) con burro di latte da fieno. Menù: coscia essicata di pecora Brillenschaf, formaggio da fieno, pane a lievitazione naturale della Lesachtal, burro da fieno, pesto di semi di papavero.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Dalle Dop alle monocultivar: l'Extravergine è servito**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Fiorfood Coop

L'Extravergine è uno dei progetti più interessanti di quelli proposti da Fior Fiore Coop. Dalla territorialità – Dop Umbria Colli Martani, Terra di Bari e Val di Mazara in Sicilia –, alle monocultivar – taggiasca ligure, carolea calabrese e bosana sarda – per promuovere la diffusione di extravergine di qualità. Degustazione di diverse tipologie di oli per capirne le differenze e le peculiarità, sia in assaggio comparato sia in un piatto proposto dallo chef di casa, Gianni Spegis, resident chef di Fiorfood Coop by La Credenza, che si cimenta nell'abbinamento di extravergine alle uova di filiera, ottenute da galline allevate a terra.

*Fiorfood Coop: Galleria San Federico, 26 Torino. Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **È possibile un'agricoltura senza l'allevamento degli animali?**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Slow Meat**

L'allevamento e l'agricoltura si sono sviluppati insieme, oltre 12.000 anni fa. Da allora l'uomo ha sempre coltivato la terra usando il concime derivante dagli scarti degli animali, ma l'agricoltura industriale, con l'introduzione dei concimi chimici, ha spezzato questo legame. Sarà così anche in futuro? Secondo alcuni è possibile fare a meno dell'allevamento e nutrirsi solo di cibi vegetali. È possibile un'agricoltura senza l'allevamento animale? E che caratteristiche dovrebbe avere?

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Cambiamento climatico: le comunità indigene in pericolo**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Slow Fish**

Il cambiamento climatico sta colpendo gli ecosistemi marini con una forza e una velocità senza pari. Tra le prime vittime, le comunità di pescatori tradizionali che, da sempre, operano in armonia con l'ambiente e che stanno già subendo gli effetti dei comportamenti irresponsabili di altri. Quali sono le ricadute sulla pesca e quali i possibili scenari di adattamento? Ne parliamo con i delegati indigeni della rete di Slow Fish.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Da dove arrivano le spezie?**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Semi**

Negli ultimi anni è cresciuta l'attenzione per l'origine degli ingredienti, ma c'è una categoria che deve ancora guadagnarsi l'attenzione dei "locavori", nonostante apporti un contributo essenziale al sapore del cibo. Stiamo parlando delle spezie. Quanti tipi di pepe esistono? Da dove vengono? Quali si abbinano meglio ai piatti che cuciniamo? Difficilmente i menù dei ristoranti indicano l'origine del pepe, ma anche della noce moscata, del cardamomo, dell'anice... Ne parliamo in questo incontro dedicato ai semi aromatici.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Il veleno nel piatto**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Cibo e salute**

Come un veleno, da molti anni ormai le molecole chimiche hanno invaso la nostra vita quotidiana e l'alimentazione. I pesticidi sono nei campi, e li ritroviamo in tavola nella frutta e verdura che mangiamo. I nostri piatti, spesso, sono trattati con additivi e plastiche per uso alimentare. Da quando questa invasione silenziosa ha avuto inizio, sono aumentate le

malattie cronico-degenerative e alcune forme di tumori, le cosiddette malattie della civiltà. Un incontro dedicato a esplorare gli effetti per la salute, e per l'ambiente, di pesticidi, fungicidi, erbicidi provando a fare chiarezza sulle evidenze scientifiche disponibili sul tema.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Mieli d'alta quota**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti

L'apicoltura d'alta quota è una risorsa importante per le fragili economie delle montagne. In Europa, è un'attività legata alla transumanza, che avviene in estate, quando gli alveari sono portati sui pascoli oltre i 1200 metri di altitudine (dove le api, a seconda della zona, bottinano piante e fiori come il rododendro, la lupinella, il timo serpillio, la santoreggia...). In molte altre parti del mondo, invece, si tratta di attività stanziali: è il caso dei Presidi etiopi (del Tigray, del vulcano Wenchi, di Bore e di Rira) e di molti mieli latinoamericani. I delegati di Terra Madre vi portano in alto, a scoprire segreti e problematiche del loro mestiere. Al termine del Forum, degustazioni di mieli di alta quota provenienti da tutto il mondo.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Caccia al tesoro junior (6-13 anni) a cura degli studenti Unisg**

Gioco, attività per i bambini – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

Un'occasione per far scoprire ai più piccoli i particolari più interessanti ed istruttivi dei prodotti di Terra Madre! Un tour pensato per i bambini che avranno la possibilità di mettere alla prova le loro doti investigative: ci saranno percorsi ricchi di indovinelli e rompicapo alla scoperta di Terra Madre Salone del Gusto. Gioca con la tua squadra per vincere il premio finale! Inoltre ogni giorno alle 11 tour speciale per scolaresche.

*Evento a pagamento. 5 euro, 4 euro soci Slow Food. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 16:00**

## **Personal Shopper**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date e orari disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Walk'n Eat**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Bike n'Eat a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre; ore 10:00, 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 10.*

**ORE 17:00**

## **Pizza: Absolutely!**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

La passione di Alessio Rovetta sono gli impasti, in particolare quelli apparentemente impossibili, che si ottengono ad esempio da farine di cereali lavorate in purezza. Il risultato è una straordinaria varietà di proposte che alla pizzeria dei Sette Ponti di Cenate Sopra, in provincia di Bergamo, soddisfa l'appetito di ogni avventore e rende ogni pizza un'esperienza gastronomica da vivere e raccontare. In abbinamento le bollicine del Consorzio Alta Langa.

*Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **L'espresso italiano diventa dessert**

Laboratorio del Gusto – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza

L'espresso può essere degustato in purezza ma, attraverso ricette semplici, creative e divertenti può anche rientrare nella preparazione di dessert e bevande. Ne parliamo in questo laboratorio, che offre molti spunti sulle tecniche di preparazione e accorgimenti su come usare e abbinare aromi e ingredienti per preparare, con fantasia, golose ricette al caffè partendo dalla purezza dell'espresso.

*L'incasso di questo Laboratorio del Gusto contribuirà alla copertura dei costi relativi alla partecipazione dei delegati di Terra Madre. L'ingresso al Museo Lavazza è incluso nel prezzo del laboratorio. Nuvola Lavazza: via Ancona 11/A.*

**ORE 17:30**

## **Dalla Pianura padana alle Marche: salami al naturale**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Fare un buon salame, con poco sale e senza utilizzare nitriti e nitrati, richiede una grande attenzione alla materia prima, al processo produttivo e una buona maestria da norcino. In questo appuntamento si incontrano Massimo Pezzani, norcino nella sua azienda Antica Ardenga, con il "salame libero", realizzato senza uso di nitriti né di nitrati, e i produttori del celebre salame di Fabriano (Presidio Slow Food), un salume nobile, fatto macinando la parte più pregiata del maiale: il prosciutto. In entrambi i casi, l'eccellenza del prodotto è garantita, perché la materia prima è di origine locale, allevata dai produttori stessi e trasformata senza l'utilizzo di alcun conservante. In abbinamento il Dogliani Classico 2017 e il Dogliani Superiore 2015 dell'azienda agricola Cascina Corte, Dogliani (Cn).

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Ostriche: soltanto naturali, grazie!**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Le ostriche triploidi, manipolate in laboratorio e riprodotte in incubatoio, sono sempre più diffuse in Francia e sui mercati internazionali e stanno mettendo in crisi l'ostricoltura tradizionale. Dalla Bretagna, in assaggio le ostriche naturali del Presidio Slow Food (diploidi, non adatte al consumo nei mesi estivi) presentate da Laurent Thomas, ostricoltore che si batte da più di 10 anni per salvare l'ostrica allevata con metodi tradizionali e il lavoro degli ostricoltori di piccola scala. Le proverete in abbinamento al burro del Presidio della razza bovina bretonne pie noir, crude e cotte. Completano l'assaggio le bevande di accompagnamento: sidro, birra e Muscadet.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **La rete dei mais – Locali e a impollinazione libera**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Un pugno di multinazionali ha riempito il mondo di mais, tantissimo, di pochissime varietà, ibride e transgeniche. Un mais che mangia la terra, mangia il suolo, mangia il paesaggio, mangia l'acqua, mangia l'aria, mangia l'uomo. Slow Mays è la rete dei custodi di mais locali a impollinazione libera, ovvero di quei mais la cui selezione e trasformazione delle sementi avviene in modo naturale, nei campi. Ne fanno parte oltre 36 comunità in tutta Italia che producono farina, biscotti, pani, birre, gallette e che cercano di creare sinergie con la ristorazione per sperimentare anche utilizzi innovativi di queste varietà antiche. Assaggiamo le loro produzioni dal Veneto al Friuli, dalla Lombardia al Piemonte, fino a Marche e Abruzzo: un universo di forme e colori ma anche di facce e territori.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Israele: un'altra sponda della dieta mediterranea**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Da tempo ormai si riconosce la salubrità della dieta mediterranea, dovuta sia ai prodotti sia agli stili di cottura. Eppure, anche se il bacino Mediterraneo è uno solo, le differenze climatiche e culturali hanno dato origine a prodotti e ricette unici, frutto di ibridazioni e innovazioni successive. A Terra Madre lo chef israeliano Nadav Malin (ambasciatore di Slow Food e di Chefs for Peace) e Uri Meyir-Chissik, fotografo di cibo ed esperto dell'alimentazione del Levante, portano un pasto di quattro portate, dove spiccano ingredienti tradizionali della regione come il frumento verde affumicato, il tahini, gustose insalate condite con la miscela di spezie za'atar. Menù: insalata panzanella, carpaccio di melanzana con pomodoro bruciato e tahini, majadra di frumento verde, malabi di latte di mandorle, sciroppo di datteri e polvere di carrube.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Mediterraneo, il mare che unisce**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Vi sono molte griglie di lettura per interpretare il Mare Nostrum, il Mediterraneo. Una di esse è il cibo, la relazione tra culture gastronomiche diverse, eppure simili. Ne parliamo in questo incontro che inaugura la quarta edizione del Festival internazionale della cucina mediterranea, iniziativa nata dalla collaborazione tra Slow Food e l'associazione Mediterran: il nostro stile di vita. Esteso bacino di biodiversità, culture e ricette, luogo di speranza e disperazione, ineguagliabile museo a cielo aperto, il Festival intende celebrare questo mare in tutta la sua ricchezza e promuovere un nuovo modello di sviluppo mediterraneo, affinché la cooperazione e l'empatia verso le diversità bio-culturali di quest'area siano il motore di economie sostenibili e nuove forme di accoglienza.

*Intervengono: Salvatore Giannino, Mediterran, il nostro stile di vita; Abderrahmane Amajou, Slow Food International; Edouard de Laubrie, Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (Mucem). Modera Abdullahi Ahmed, mediatore culturale. I Forum tematici di Terra Madre sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 17:30**

## **Le infinite facce del cioccolato**

Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Secondo la saggezza popolare il gusto serve a classificare il cibo come buono o cattivo e perciò influenza le scelte alimentari, che determinano lo stato nutrizionale e quindi la salute. Solo recentemente i chemorecettori del gusto sono stati identificati in parti del corpo e non solo nella cavità orale e la loro attivazione genera responsi che influenzano funzioni importanti e differenti. Questa conoscenza conferisce valore al sapore del cibo e a ciò che gli è connesso: le sostanze ricche di sapore possono avere una rilevanza farmacologica e perciò è di grande interesse la loro identificazione in diversi alimenti, lo studio di strutture molecolari con le quali interagiscono (recettori del gusto) e la loro variabilità a seconda degli individui. Essi ci permettono anche di comprendere il valore della biodiversità, della stagionalità e tutti i fattori che hanno portato a pratiche, sia agricole che di consumo, che hanno definito le diete tradizionali.

*A cura di Gabriella Morini, docente Unisg. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 17:30**

## **Reti e piattaforme di giovani agricoltori: esempi e buone pratiche**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Incontra i leader e gli attivisti di Rural Youth Networks e conosci altre piattaforme da tutto il mondo. L'unica forma mentis di cui hai bisogno è la curiosità e l'apertura alle sorprese. In questo modo puoi scoprire la forza delle reti al di fuori del tuo paese e puoi conoscere le migliori pratiche da applicare nella tua organizzazione locale.

*L'incontro è dedicato a tutti i giovani, in particolare contadini, pastori, pescatori e allevatori. Modera Anders Westberg (Svezia) Speaker Russell Carrington (Inghilterra), Dorothee Sterz (Germania), Anders Westberg (Svezia), Youth of Bahia – Progetto di eco-gastronomia (Brasile).*

**ORE 18:00**

## **Pieropan: il maestro del Soave**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Pieropan e il Soave sono un binomio inscindibile. Non si può pensare questa cantina senza il suo territorio e viceversa. Un rapporto di amore profondo quello che Leonildo Pieropan, scomparso a pochi giorni dal Vinitaly 2018, ha nutrito per il suo paese e per le colline ordinate e scenografiche che lo circondano. Talmente amato da creare due etichette che portano il nome di altrettanti cru differenti: il Calvarino (2015, 2010, 2005) affinato solo in acciaio, per esaltarne la mineralità e l'acidità profonda, e La Rocca (2015, 2010, 2005), più opulento e possente, invecchiato sapientemente in legno. Due visioni, due vini cult che hanno nella longevità uno dei tanti punti di forza. Vi offriamo una doppia verticale, con annate parallele, per comprendere fino in fondo la filosofia di Pieropan e il terroir in cui nascono queste perle uniche, che onorano i vini bianchi italiani. Non mancheranno le sorprese, con vecchie annate (1998).

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **I Maestri del cocktail: Manhattan in salsa piemontese**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

Che il vermouth sia di casa in Piemonte è cosa risaputa. Così come è risaputo che buona parte della miscelazione sia intimamente legata a questo magnifico prodotto. Senza questo vino aromatizzato e fortificato non avremmo infatti né Manhattan né tantomeno Negroni. Ma se, per sfida, decidessimo di rinunciare a tutto ciò che è prodotto al di fuori del Piemonte? Quanti e quali drink riusciremmo a fare? È questa la sfida che affronteremo insieme a una famosa barlady piemontese, preparando una serie di cocktail con materie prime, liquori e distillati provenienti esclusivamente da questa regione.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Alberto Arlunno, il cantore del Ghemme**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

Antichi Vigneti di Cantalupo rappresenta la storia del Ghemme. Protagonista assoluto di questa cantina è Alberto Arlunno, alla guida dell'azienda dagli inizi degli anni Ottanta, autentica memoria storica della denominazione. I suoi vini sono eleganti e territoriali, molto caratterizzati da una vena minerale. Vi proponiamo tutto il fascino del nebbiolo del Nord Piemonte attraverso una verticale del vino più rappresentativo dell'azienda, il Ghemme Collis Breclerae in sei annate: 1997, 1999, 2003, 2005, 2007, 2010.

*Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Battuta al coltello, albese e tartare: variazioni di carne cruda e bollicine**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eataly

La Granda è l'associazione di allevatori cuneese che da oltre 10 anni valorizza il Presidio Slow Food della razza piemontese. Sergio Capaldo è il veterinario che l'ha fondata e promossa. In questo laboratorio Sergio ci introduce al mondo della carne e ci insegna come mangiarla in modo consapevole, dedicando attenzione a tutte le parti dell'animale, soprattutto quelle meno nobili. La degustazione comprende tre versioni di carne cruda – battuta al coltello, albese e tartare – in abbinamento a vini della cantina Batasiolo, La Morra (Cn).

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Cioccolato e...**

Pairing – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Dal giovedì alla domenica, dalle 18 alle 19 è l'ora del pairing. Il cacao Domori si sposa in degustazione col rum. Degustazione guidata di cioccolato Domori in abbinamento a Rum Diplomatico Ambassador in purezza.

*Intervengono: Gianluca Franzoni, presidente di Domori, e Walter Grosso, ambassador Compagnia dei Caraibi.*

*L'evento si svolge in lingua italiana e ha un costo di 15 euro. Prenotazione obbligatoria sul sito Domori, posti limitati.*

**ORE 18:00**

## **Spreco e sicurezza alimentare: il commissario europeo Vytenis Andriukaitis incontra i cittadini**

Convegno – Torino – Centro – Circolo dei Lettori

Come si riduce lo spreco alimentare? Quanto è sicuro il nostro cibo? Questi sono alcuni degli interrogativi che animeranno il dialogo con il Commissario europeo alla salute e sicurezza alimentare Andriukaitis. In Europa si sprecano 88 milioni di tonnellate di cibo. Nel 2016 la Commissione ha lanciato una piattaforma europea contro gli sprechi e i rifiuti alimentari coinvolgendo tutti i soggetti interessati. A ottobre 2017 la Commissione ha emanato linee guida su sicurezza e igiene alimentare applicabili alla donazione del cibo. Il 30 maggio 2018, grazie a nuove norme UE, gli Stati membri si sono impegnati a ridurre i rifiuti alimentari e a monitorare i progressi. L'Unione europea vuole assicurare un elevato livello di sicurezza alimentare tramite politiche mirate e controlli lungo tutta la filiera agroalimentare. Ogni cittadino europeo ha il diritto di sapere come il cibo che mangia viene prodotto, trasformato, confezionato, etichettato e venduto.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 18:00**

## **Bean-to-bar: il tuo cioccolataio di cioccolato svizzero**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

Incontriamo Laura Schälchli (della rete alumni Unisg), una cioccolataia appassionata che ha a cuore l'intera filiera: dal frutto, alle condizioni di lavoro dei produttori, agli altri ingredienti. Scopriamo diversi sapori del cioccolato e apprendiamo i segreti della creazione del prodotto dal chicco alla barretta di cioccolato. E scopriamo in che modo il lavoro di Laura contribuisca a una piccola ma significativa rivoluzione dell'industria del cioccolato svizzero. L'evento include la degustazione di fave di cacao, al naturale e tostate, e di cioccolatini.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Posti massimi: 30. L'evento si svolge in lingua inglese.*

**ORE 18:30**

## **Grazie ai contadini!**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Diciamo grazie ai contadini perché sono fantastici e vogliamo celebrarne il lavoro. Un incontro con le persone che nutrono il pianeta, dove ci si connette allo stesso tipo di cibo, prodotto in diversi paesi, con diverse prospettive locali. Incontro riservato ai giovani dello Sfyn e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete. Modera Anders Westberg (Svezia) Speaker Tutti i giovani agricoltori delegati a Terra Madre

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 19:00**

## **Dalla Lessinia, la pecora che resiste – Questione di razza**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

La pecora brogna è l'unica razza autoctona dei Monti Lessini sopravvissuta all'estinzione. Il progetto di ricerca europeo sull'innovazione e la sostenibilità per il settore ovi-caprino (Isage), con lo chef Giovanni Caltagirone del Ristorante 13 Comuni (Verona) e dell'Associazione della pecora brogna ci fa conoscere e gustare alcune preparazioni innovative che utilizzano tutte le parti della pecora, senza sprechi e con più valore per gli allevatori.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Masculine da magghia: le acciughe catanesi**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

I pescatori le chiamano anche anciuvazzu o anciuvurineddu: molti nomi per le piccole, guizzanti acciughe, le stesse catturate dai pescatori liguri e dalle menaidi cilentane. In Italia le flottiglie che praticano la pesca tradizionale con la menaide sono poche e tutelate da due Presidi Slow Food: si trovano in alcuni piccoli centri della costiera del Cilento e nel golfo di Catania. Le masculine da magghia si vendono fresche sul mercato catanese di piazza Pardo ('a Piscaria) oppure vengono messe sotto sale dalle mogli dei pescatori. In questo appuntamento i pescatori della Cooperativa del golfo le propongono sottolio e anche nella classica frittura, rigorosamente in olio extravergine di oliva. In abbinamento i vini siciliani della cantina Planeta di Menfi (Ag).

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Cina: il regno del mapo tofu**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Si dice che durante il periodo Tongzhi della dinastia Qing, presso il ponte Wanfu della porta nord di Chengdu, capitale del Sichuan, ci fosse un piccolo ristorante. La proprietaria, la signora Chen, era nota per la sua bravura, e in particolare era nota per il suo tofu, cucinato con carne bovina macinata, peperoncino, pepe, salsa di soia e ancora altri ingredienti. Il suo tofu era piccante e delizioso, molto popolare tra la gente del posto. A quel tempo, il piatto non aveva ancora un nome ma, a causa delle efelidi sul viso della signora Chen, la gente iniziò a denominarlo "mapo tofu". Oggi il mapo tofu è famoso in Cina e non solo. A Terra Madre un cuoco della città di Chengdu in collaborazione con Ling Aichih del ristorante Zheng Yang di Torino preparano insieme il tofu fresco e lo cucinano per il laboratorio. In abbinamento il tè bianco Yueguangbai da alberi antichi e il tè rosso Dianhong di foresta di Eastern Leaves (Cina).

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Erbe, muschi e licheni sotto le Stelle**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

La chef stellata Mariangela Susigan nel suo Ristorante Gardenia di Caluso (Torino) propone una cucina selvatica molto legata all'impiego di erbe spontanee. Un incontro insieme ad Alessandro Gilmozzi – anch'egli stellato – di El Molin di Cavalese (Trento) che è un'occasione unica per attraversare con gli chef torrenti, prati d'alpeggio, valli, boschi, scoprendo ciò che li ha portati a intraprendere nuovi sentieri gastronomici e per approfondire la conoscenza delle erbe, il loro uso in medicina, e soprattutto nella cucina tradizionale che è molto più antico della moda del foraging.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Pizza x 2 – Soffice o croccante?**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Che sia nel cuore di Firenze o a Centocelle, la pizza sa rinfrancare gli animi del popolo italiano. Graziano Monogrammi, patron de La Divina Pizza (ovviamente a Firenze) è un convinto esaltatore di sapori che riesce a restituire solo grazie a ingredienti "che vivono felici". Jacopo Mercurio è colui che vuole offrire a ogni pizza 180 grammi di bontà difendendo strenuamente il "crock" della pizza di Roma. Due capitali a confronto per una serata da mordere! In abbinamento i vini della cantina Caldaro (Caldaro, Bz).

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Birre selvatiche: un buon modo per iniziare!**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Una chiacchierata e degustazione con la *forager* e gastronomo scozzese Amy Rankine, che mostra come i birrai comunichino attraverso il gusto l'importanza del foraging per la produzione brassicola. In degustazione la birra che è frutto della collaborazione tra Amy e Cross Borders Brewing. Attraverso la sua organizzazione, Hipsters e Hobos, Amy sta riportando in auge questa pratica, e lavora per un numero crescente di birrai artigianali a Edimburgo e Lothian. Inoltre sta lanciando un'attività commerciale di prodotti alimentari dolciari – WUL – insieme a Ben Reade, della rete degli alumni Unisg.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Modera: Amy Rankine (Scozia) Speakers: Birrai di Cross Borders Brewing (Scozia).*

**ORE 19:00**

## **Aperitivo con il produttore a cura degli studenti Unisg**

Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

La Tenuta Saiano ci racconta i suoi Vermouth: Demos e Clementino, profumi pensati, accordati e realizzati dal naso dell'alchimista profumiere Baldo Baldinini. Nel primo, gli accordi aromatici raccontano di rose e giaggioli, l'amaro al gusto risulta gentile. Nel secondo invece gli accordi aromatici proiettano in un agrumeto nel mese di dicembre, raccontano di bergamotti, chinotti, arance, lime, limoni e clementini, e della storia delle navi cargo cariche di spezie dall'Oriente.

*Degustazione a pagamento. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 20:30**

## **Ana Roš, cucina di confine**

Appuntamento a Tavola – Torino – Lingotto – Eataly – Sala dei Duecento

Eletta nel 2017 miglior cuoca del mondo secondo The World's 50 Best Restaurants, Ana Roš mantiene questa sua reputazione grazie a una cucina straordinaria, proposta nel suo ristorante Hiša Franko di Caporetto, nell'alto Isonzo al confine con il Friuli Venezia Giulia. Qui negli anni ha codificato una cucina personale e graffiante, in grado di raccontare il suo territorio e i prodotti gastronomici che lo contraddistinguono. Assieme al marito, Valter Kramar, cura nei minimi particolari la bella locanda immersa nella campagna, coltivando un immenso giardino di erbe, fiori e verdure. Anche i vini in abbinamento sono di confine, il meglio dell'Isonzo sloveno e italiano per esaltare i piatti di questa cuoca straordinaria. La selezione è a cura dell'azienda Velier di Genova che, per l'occasione, ci delizia con i vini Triple "A" (agricoltori, artigiani, artisti) di Movia per il Collio sloveno e di Radikon per quello italiano.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 20:30**

## **A cena nelle cantine del Cambio**

**Appuntamento a Tavola – Torino – Centro – Ristorante Del Cambio**

Locale storico che si affaccia su piazza Carignano nel centro di Torino, con la sala rinascimentale dedicata a Cavour, oggi il Cambio propone una delle cucine più interessanti della città e non solo, impreziosita dalle ricette di Matteo Baronetto, chef che unisce il rigore della classica cucina piemontese con l'innovazione e la sperimentazione di una cucina emozionale. Per Terra Madre Salone del Gusto, Matteo e la sua équipe mettono a disposizione degli ospiti le splendide cantine del ristorante, creando per i commensali un tavolo unico dove gustare il meglio della cucina del Cambio in abbinamento a grandi vini. Un'esperienza unica, conviviale e didattica. I piatti sono abbinati a riserve di Barolo e Barbaresco della cantina La Spinetta e alle bollicine di Contratto.

*Ristorante del Cambio: Piazza Carignano 2. Vendita online.*

**ORE 20:30**

## **La pizza gourmet di Massimiliano Prete**

**Appuntamento a Tavola – Torino – Centro – Gusto Madre**

Maestro lievitaista, grande pasticciere e chef della pizza, Massimiliano Prete è arrivato anche a Torino, aprendo Gusto Madre, un format già collaudato a Saluzzo e Alba. La cena proposta da Massimiliano è un percorso che parte dal Piemonte, terra di adozione, per terminare in Puglia, terra di origine. Sette assaggi di pizze a diversa lievitazione, farine poco raffinate e prodotti di grande qualità per completare le sue splendide creazioni. Le sue sono pizze gourmet che hanno incantato chef di caratura mondiale come Enrico Crippa, suo grande fan. In abbinamento ai capolavori di Massimiliano le selezioni di Champagne Steinbrück, raccontate dal maestro Roberto Beneventano.

*Parte dell'incasso è devoluto alla campagna Food for Change. Gusto Madre: Via Mazzini, 31/a. Vendita online.*

**ORE 20:30**

## **In tram con l'Osteria del Boccondivino di Bra**

**Appuntamento a Tavola – Torino – Centro – Tram Storico**

Il Boccondivino nasce nella sede storica di Slow Food e, dell'associazione, esprime al meglio la filosofia e persegue i progetti legati alla sostenibilità come l'Alleanza Slow Food dei cuochi e Food for Change, la campagna di Slow Food legata ai cambiamenti climatici. Questa cena sul tram si basa su ricette consolidate dell'osteria come il coniglio tonnato, i tajarin fatti a mano con 40 tuorli per chilo di farina e il brasato. Gustando i piatti della tradizione e sorseggiando le bollicine del Consorzio Alta Langa, potete ammirare le bellezze del centro storico di Torino. Da Piazza Castello alla Gran Madre, da Porta Palazzo ai Giardini Reali.

**ORE 20:30**

## **Massimo Camia: sapori di Langa a Torino**

**Appuntamento a Tavola – Torino – Centro – Ristorante Defilippis**

Nella bella cornice dello storico pastificio Defilippis, nella centralissima via Lagrange di Torino, vi proponiamo una cena stellare. Lo chef di eccezione per Terra Madre Salone del Gusto è Massimo Camia, che da oltre vent'anni gestisce il ristorante Massimo Camia, già Locanda nel Borgo Antico, un punto di riferimento sicuro per chi ama una cucina tradizionale elaborata con visioni moderne. I piatti di Massimo saranno accompagnati dai vini della cantina che ospita il ristorante a Barolo, l'azienda Damilano che produce una gamma di vini molto interessanti. Fantastica la selezione di Barolo che comprende alcuni dei cru più importanti del territorio, dal Cerequio di La Morra al Cannubi di Barolo.

*Ristorante Defilippis: Via Lagrange 39. Vendita online.*

## **Venerdì 21 settembre**

**ORE 10:00**

## **Siphon, Pour over, AeroPress: le nuove frontiere dell'estrazione del caffè**

**Laboratorio del Gusto – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza**

I metodi per preparare il caffè sono molti. Alcuni antichi e tradizionali, altri nati di recente. Infusione a freddo, Siphon, Aeropress, Pour over sono la nuova tendenza nella preparazione della bevanda. Un viaggio alla scoperta, o riscoperta, dei metodi alternativi per estrarre il caffè. Un laboratorio dedicato ad un pubblico curioso ed esigente che vuole andare oltre l'espresso. L'incasso di questo Laboratorio del Gusto contribuirà alla copertura dei costi relativi alla partecipazione dei delegati di Terra Madre. L'ingresso al Museo Lavazza è incluso nel prezzo del laboratorio.

*Nuvola Lavazza: via Ancona 11/A. Vendita online.*

**ORE 10:00**

## **Sfyn Morning Yoga**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Bike n'Eat a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte – Altre date e orari disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre; ore 10:00, 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 10.*

**ORE 10:30**

## **Il patto per accorciare la filiera**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Rossa

Si chiamano Gas in Italia, Amap in Francia, Csa negli Stati Uniti, Gasap in Belgio... Sono gruppi di agricoltori e cittadini che stringono un patto per un'agricoltura pulita e locale. E poi ci sono i mercati contadini, le aziende agricole che praticano la vendita diretta dei prodotti. La rete di Terra Madre e altre realtà virtuose si confrontano sulle diverse soluzioni per accorciare la filiera.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:30**

## **Oltre la Pac: verso una Politica alimentare comune**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Pod 2

In Europa, l'attuale Politica agricola comune (Pac) non è in grado di far fronte alle sfide sociali, spesso anzi contribuisce ad accentuarle: il numero di contadini ed aziende agricole è diminuito drasticamente, l'accento sulla produttività ha determinato il declino della biodiversità, i giovani affrontano enormi ostacoli per entrare nel settore. Si sta discutendo ora della nuova riforma della Pac. È necessario andare oltre e passare a una Politica alimentare comune, che affronti il tema del cibo nel suo complesso, occupandosi anche di qualità ambientale, gestione territoriale e delle risorse, valori sociali e culturali dell'intera filiera agricola e del mercato alimentare, sostenendo le iniziative virtuose già esistenti e garantendo coerenza tra le diverse politiche.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:30**

## **Origine, diversità e territori: la prospettiva della transizione**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

Nuovi modi di pensare e di fare sviluppo: è su questo argomento che vertono le riflessioni e che si focalizza l'impegno del panel internazionale di esperti protagonisti di questo forum legato al progetto Origin, Diversity, Territories. Al centro dell'interesse i temi dell'identità, dell'origine, della qualità e della diversità locale come catalizzatori della dinamica inclusiva per lo sviluppo territoriale attraverso la condivisione di esperienze, risultati e testimonianze sui processi di transizione verso uno sviluppo più ecologico ed eco-sociale, che punti alla conservazione dei patrimoni culturali immateriali e al turismo rurale come strumenti di maggiore resilienza degli agricoltori e dei territori.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:30**

## **Colazione con il produttore a cura degli studenti Unisg**

Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Manlio La Rotonda, alumno Unisg, racconta il mondo del cioccolato: Cacaodente nasce in Colombia nel 2015 per incentivare il potenziale aromatico del cacao colombiano e costruire un'offerta innovatrice di cacao e semilavorati. I microlotti di Cacaodente sono prodotti da cooperative e associazioni di piccoli produttori in centrali di fermentazione ed essiccazione dove ogni fase della produzione è regolata da disciplinari specifici per la regione, i cultivar e il risultato sensoriale desiderato.

*Degustazione a pagamento. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 10:30**

## **Strategia Sfyn in Europa e in Italia: vota con la tua forchetta e la tua voce!**

Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Fai parte dello Slow Food Youth Network in Europa, hai 32 anni o meno, e hai voglia di diventare un futuro leader del cibo? Inizia qui, perché questa è la tua occasione per contribuire a plasmare la strategia interculturale di Sfyn insieme ai *food heroes* europei.

*Modera: Valentina Gritti (Sfyn global) Speaker: Giovani Sfyn in Europa.*

**ORE 10:30**

## **Buone pratiche di alimentazione sostenibile nelle Università Torino**

Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Sala Arancio

Oltre all'impegno nella ricerca e nella formazione sui temi dell'alimentazione sostenibile, le Università possono essere dei laboratori di buone pratiche per promuovere tra studenti e dipendenti un'alimentazione più sana e sostenibile. Ad esempio, si può intervenire sugli appalti per bar e mense universitarie, sui distributori automatici di cibo e bevande, su iniziative di sensibilizzazione per far crescere la consapevolezza nelle scelte alimentari.

*Un appuntamento del gruppo "Alimenti e alimentazione sostenibile nelle Università", nato in seno alla RUS - Rete italiana delle Università per lo Sviluppo Sostenibile. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Il vulcano della Sicilia: Bonetta dell'Oglio – Questione di razza**

Scuola di Cucina – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

«Partire dalle tradizioni, rispettare la biodiversità, chiedersi da dove viene il cibo, quale storia c'è dietro un piatto». Chef e attivista, così possiamo definire Bonetta dell'Oglio, palermitana di origine e ambasciatrice della cucina siciliana nel mondo. In questo appuntamento ci guida alla scoperta della vacca modicana (Presidio Slow Food), dal caratteristico mantello rosso ed estremamente rustica: riesce a sopravvivere alle torride estati mediterranee, alimentandosi prevalentemente al pascolo. Gli animali allevati bradi si caratterizzano per il colore rosso più intenso delle carni – più dure e tenaci delle altre – e il colore giallognolo delle parti grasse, ma la cucina di Bonetta riesce a metterne in luce le straordinarie qualità. Menù: sfilacci di carne affumicata alla pigna ed erbetto, involtini a modo mio. In abbinamento il Cavadiserpe Terre Siciliane Igt 2016 e il Mandrarossa Bonera Terre Siciliane Igt 2017 della Cantine Settesoli, Menfi (Ag).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Spagna: tutto il buono delle alghe, le verdure di mare**

Scuola di Cucina – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

In Galizia le alghe per uso alimentare vengono raccolte dal 1980, ma fino a pochi anni fa non esisteva nessuna realtà che le raccogliesse in modo sostenibile e rispettoso. Dal 2013 nasce Mar de Ardora, un'azienda giovane e dinamica, che presenta una gamma di prodotti che rispettano l'ambiente e la biodiversità. Insieme ai due fondatori, Alberto e Sergio, conosciamo il mondo delle "verdure di mare" e le loro proprietà benefiche. In questo laboratorio proponiamo in degustazione alcune varietà di alghe della Galizia, disidratate o in scatola, da consumare direttamente o saltate, in insalate, tartine, ripiene, come empanadas e in abbinamento a piatti di pesce. In abbinamento i vini della cantina Venica & Venica, Dolegno del Collio (Go).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Un'arancina gigante**

Scuola di Cucina – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

L'arancina, come si chiama usualmente nella parte occidentale della Sicilia, è uno dei prodotti simbolo dell'isola e di maggior consumo nelle pasticcerie e nelle rosticcerie. Se ne trovano al ragù, al burro, agli spinaci – come da tradizione – oppure interpretate con altri ingredienti come funghi, melanzane e addirittura pesce. Il minimo comune denominatore è l'arte della cottura e manipolazione del riso prima della frittura. Salvatore Cerniglia dalla sua omonima pasticceria di San Giuseppe Jato (Palermo) ci fa scoprire i segreti di questa preparazione utilizzando un riso di eccezione, il gigante di Vercelli, varietà storica a rischio di estinzione recuperata da un Presidio Slow Food. Menù: arancina burro e prosciutto, arancina al ragù. In abbinamento i vini di Marco De Bartoli, Marsala (Tp).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Il fritto permesso**

Scuola di Cucina – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Cibo e salute**

Oli e punti di fumo, pastelle e panature, temperature e trucchi del mestiere. Il fritto di qualità è frutto di una tecnica controllata e complessa che non conosce segreti per Antonio Tubelli, cuoco della bottega Timpani e tempura, tempio della cucina di strada napoletana. Impariamo a prediligere l'olio extravergine di oliva, che non solo ha un punto di fumo elevato, ma è anche il grasso più leggero; a friggere a immersione; a scegliere la pentola giusta; a rispettare i tempi. Poi, ovviamente, a gustare pienamente il risultato di una frittura fatta a regola d'arte. Menù: fiori di zucca ripieni in tempura, polenta frita scagliuzzo, baccalà fritto.

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Pane: anima e identità**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Quella di Edoardo Corti è una storia alla ricerca costante dell'anima del pane. Anima intesa come spirito lievitante ma anche come identità. Un'identità che narra ai quattro angoli del mondo nel suo percorso di consulente e formatore e che emerge in ogni suo prodotto in cui si respira tutto il profumo della tecnica sapientemente combinata all'amore per il proprio lavoro.

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Personal Shopper**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg – Altre date e orari disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11.*

**ORE 11:00**

## **Walk'n Eat**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte – Altre date e orari disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 11.*

**ORE 11:00**

## **Tour speciale per le scolaresche a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg – Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

**ORE 11:00**

## **Museo Lavazza: un viaggio sorprendente alla scoperta del caffè**

Visita – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza

*Per la descrizione di questo evento vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:00**

## **Il gusto ricco del chicco dei poveri: farina bóna e gelato Marchetti**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

Ilario Garbani, produttore e attivista Slow Food in Svizzera, incontra Alberto Marchetti, gelataio artigianale di Torino. Argomento di discussione la farina bóna, la farina di mais tostato, Presidio Slow Food della Valle Onsernone, e il suo ingresso nell'arte nobile del buon gelato. Interpretazioni storiche, degustazione e spunti da un ricettario modernizzato.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Posti massimi: 30. L'evento si svolge in lingua italiana.*

**ORE 11:30**

## **Il piccolo cioccolatiere**

Attività per i bambini, Laboratorio – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11:30.*

**ORE 12:00**

## **In verticale: Chateau Musar, oltre il Libano**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Casa Aste Bolaffi

Fondata da Gaston Hochar nel 1930, Château Musar è stata resa famosa dal figlio Serge che, nonostante la guerra civile che per molti anni ha imperversato in Libano, è riuscito a rendere unici i vini di questa cantina. Oggi Château Musar è ritenuto un grandissimo vino, degno di rivaleggiare in notorietà con i migliori chateaux di Bordeaux a cui si ispira, ma con un tocco decisamente libanese, dato dal grande carattere di chi abita in questa terra e vi è inscindibilmente legato. Grazie a Luca Gargano (Velier), che da oltre 20 anni lo importa in Italia, potete conoscere questo grande vino, con una verticale che racchiude cinquant'anni di storia della viticoltura del medio-oriente. Annate: 1969,1977, 1991, 1994, 2004 e 2010.

*Aste Bolaffi: via Cavour 17/F. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **Le stagioni dell'aceto balsamico tradizionale di Modena**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eataly – Sala Punt & Mes

Gli ingredienti di un grande aceto balsamico tradizionale di Modena sono due: il mosto di uve tipiche del territorio cotto a fuoco diretto in recipienti aperti, e il tempo di affinamento, con il lento trascorrere degli anni e delle stagioni – gli inverni rigidi e le estati calde e ventilate – nei sottotetti delle case modenesi. I partecipanti a questa degustazione possono avere un assaggio di questa alchimia, degustando quattro diversi balsamici in purezza e in abbinamento con quattro proposte gastronomiche.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **Cosa può fare un gastronomo per i prodotti Ferrero?**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

All'interno del Master in Food Culture, Communication & Marketing, Ferrero ha lanciato ai futuri gastronomi la sfida di interpretare i nuovi trend alimentari, sociali e ambientali, proponendo nuove idee di ricette, packaging o comunicazione per i prodotti Ferrero. Vieni a scoprire il progetto vincitore.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 12:00**

## **Strategia Sfyn in Asia e l'Oceania: vota con la tua forchetta, le tue bacchette e la tua voce!**

Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Fai parte dello Slow Food Youth Network in Asia e Oceania, hai 32 anni o meno, e hai voglia di diventare un futuro leader del cibo? Inizia qui, perché questa è la tua occasione per contribuire a plasmare la strategia interculturale di Sfyn insieme ai *food heroes* dell'Asia e dell'Oceania.

*Modera: Valentina Gritti (Sfyn global) Speaker: Giovani Sfyn in Asia e Oceania.*

**ORE 13:00**

## **Dall'allevamento alla tavola, la filosofia di Peppino Tinari**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Cucina raffinata, che sa tradurre al meglio le materie prime della tradizione abruzzese. È questa la filosofia di Peppino Tinari, chef del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (Chieti). Sempre alla ricerca di prodotti locali, negli anni Peppino ha realizzato una fattoria incredibile dove alleva il suino nero abruzzese, che poi trasforma in salumi di grande qualità, prodotti senza aggiunte di nitriti e nitrati. Un assaggio imperdibile, composto da salami, pancette, lardo, ma anche un piatto preparato con le parti meno nobili del suino. In abbinamento lo Chardonnay A Taj e la Barbera Goj della cantina Cascina Castlèt, Castiglione d'Asti (At).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Anatoly Kazakov: quando l'alta cucina diventa etica**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Anatoly Kazakov è lo chef del ristorante Selfie, a Mosca. La sua cucina è diventata famosa in tutto il mondo entrando al 70° posto della classifica “50 Best” del 2018. Tradizione, prodotti locali e tecniche moderne di preparazione sono le parole chiave che caratterizzano la filosofia dello chef nella creazione dei suoi piatti. Da anni lavora sul territorio per rafforzare e valorizzare la rete dei piccoli artigiani, tra produttori, coltivatori e pescatori locali, con i quali collabora per il reperimento delle materie prime. Un laboratorio in cui avrete l'opportunità di degustare alcune proposte a base di pesce elaborate dallo “chef etico”. In abbinamento una selezione di Franciacorta della cantina Guido Berlucchi di Borgonato (Bs).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Palestina: tutti i colori della tahina**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

La tahina è un alimento derivato dai semi di sesamo, diffuso in Grecia, Turchia, Nordafrica e Medio Oriente. Ha consistenza cremosa, e viene utilizzata come condimento in numerose ricette, per preparare l'hummus, abbinata alle carni o nella versione dolce. Sono molto diffuse le sue versioni industriali, ma è a quelle artigianali che diamo spazio in questo laboratorio. In Palestina la tahina ha due colori: la tahina bianca (candidata Presidio Slow Food e realizzata con sesamo palestinese) e la tahina nera (Arca del Gusto). A illustrarcene la storia, le proprietà, e a introdurre la degustazione di alcune ricette caratteristiche, la produttrice Do'a Zayed e la chef e attivista Haifa Zaitoon. Menù: tahina di melanzane, hummus con riso e tahina. In abbinamento i vini della Cantina Cremisan Wine Estate.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Corea: lo jang e le salse fermentate**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

La pasta di soia fermentata (greeny soybean jang) dell'isola di Jeju – uno dei più significativi prodotti fermentati coreani, a base di soia e cereali – è uno dei primi prodotti della Corea inseriti nell'Arca del Gusto. Per produrlo ci vuole circa un anno e ne esistono di differenti tipi: il doenjang simile al miso, il kangjang alla salsa di soia, il gochujang alla salsa fermentata piccante... Andiamo a est, con la voglia di conoscere questi prodotti e di metterci alla prova. Il laboratorio pratico prevede una degustazione dei tanti derivati dello jang.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Renato Ratti e la storia del Barolo**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

Renato Ratti ha segnato la storia del Barolo. Un innovatore che ha dato impulso al territorio e che per primo, più di cinquant'anni fa, ha realizzato una mappa dei cru. Oggi alla guida della cantina c'è il figlio Pietro che, da presidente del Consorzio, ha contribuito alla definizione ufficiale delle Menzioni geografiche aggiuntive. Per raccontare la storia di questa famiglia vi proponiamo una degustazione di sei annate – 1999, 2000, 2004, 2005, 2015, 2014 – di Barolo Rocche dell'Annunziata: un Cru di grande prestigio, già classificato come prima categoria da Renato Ratti.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Pizza: Dolo... la casa, i viaggi**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Pur essendo “figlio d'arte”, di quell'Ezio che dà il nome alla celebre pizzeria di Alano di Piave, in provincia di Belluno, Denis si forma anche a un'altra scuola. Quella di una multinazionale nella quale aveva intrapreso una brillante carriera. La passione per i fuochi però è eredità di famiglia e la sua scelta è quella di proseguire il percorso del suo papà, impiegando però le sue nuove conoscenze e la sua passione per i viaggi di scoperta e per gli abbinamenti. In abbinamento i vini della cantina Santa Margherita (Fossalga di Portogruaro, Ve).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Slow Cheese, difendiamo il latte crudo**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

A Cheese 2017, Slow Food ha lanciato la rete mondiale dei produttori di formaggi a latte crudo, con l'obiettivo di creare un coordinamento internazionale in grado di portare avanti le sfide comuni e condividere problemi e soluzioni. Il latte crudo, infatti, è fuori legge in molte nazioni e le denominazioni di origine non sempre lo tutelano. A distanza di un anno dal lancio ufficiale, torniamo a radunare produttori ed esperti per verificare quale sia lo stato dell'arte, e per ascoltare le esperienze di quanti ritengono che i formaggi di qualità si facciano solo con il latte crudo, senza pastorizzare e aggiungere fermenti, allevando bene gli animali, custodendo con cura e passione i pascoli e le antiche razze locali.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Slow Food Travel: il viaggio secondo Slow Food**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Rossa

Dietro ogni territorio ci sono storie, tradizioni, sapori e pratiche artigianali preservati da donne e uomini che contribuiscono all'unicità delle offerte turistiche sostenibili nelle aree rurali. Allo stesso tempo, se attuato correttamente, il turismo rurale può alimentare catene di produzione di alimenti artigianali legate ai territori d'origine. Questo forum esplora alcune delle migliori pratiche recentemente emerse, tra cui Slow Food Travel. Slow Food Travel pone al centro del viaggio il cibo e la sua produzione, per favorire la scoperta di culture e identità gastronomiche uniche e incentivare il contatto diretto con i produttori, i cuochi e gli osti che con il loro lavoro tutelano la biodiversità e valorizzano il patrimonio del proprio territorio.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Il cibo come motore di pace, sviluppo locale e contrasto alla crisi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

I sistemi di produzione alimentare e di distribuzione mondiale presentano grandi paradossi. Tuttavia il cibo diventa sempre più un punto centrale per la costruzione di alternative di sviluppo concreto, sostenibile ed equo per produttori del Sud che si trovano in condizioni di marginalità dovuta a fattori di crisi di diversa tipologia. Guerre, siccità e cambiamenti climatici, conflitti interni impattano in modo significativo sulle possibilità di sviluppo di comunità e territori. Il sostegno a progetti di agricoltura però in molte aree del mondo è fattore determinante di sviluppo e crescita e di pacificazione.

*Intervengono: Jean Pierre Kapalay, Condotta Slow Food Kalemie (Repubblica Democratica del Congo); Vittorio Rinaldi, Equo Garantito ed esperto in progetti di cooperazione internazionale e di commercio equo e solidale; Jose Lopez Rivera, rappresentante dei produttori Comunità di San Jose de Aparthodo (Colombia); Gbaguidi Brice Valentin Presidente della Cooperativa Le Baobab di donne trasformatrici di baobab (Benin). Modera: Pietro Raitano, direttore di Altreconomia.*

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **L'Emmental non è Emmentaler: storia della lotta contro una svendita culturale**

Incontro, Degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

Il casaro svizzero Bernhard Meier produce a mano ogni giorno due forme di Emmental(er) – quello vero, anche Presidio Slow Food. In questo evento rivela cosa rende il suo formaggio unico al mondo e perché egli abbia a cuore la partecipazione a Terra Madre. La degustazione verticale di diverse stagionature dà modo di scoprire tutta la differenza rispetto agli Emmental standard.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Posti massimi: 30. L'evento si svolge in lingua inglese.*

**ORE 13:30**

## **La Sfyf Food Academy: accelerare le transizioni alimentari**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Sfyf Booth

Il nostro pianeta sta affrontando enormi sfide. Dobbiamo introdurre un cambiamento fondamentale nel nostro sistema alimentare. Ma come possiamo cambiarlo? In questa talk, Marieke Creemers, coordinatrice della Sfyf Food Academy ci introduce alla teoria delle transizioni – fondamento e nucleo dell'Accademia –, la teoria del cambiamento fondamentale per la società, aiutandoci a comprendere le sfide attuali e ad accelerare i cambiamenti necessari.

*Incontro riservato ai giovani dello Sfyf e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete. Speaker: Marieke Creemers (Paesi Bassi).*

**ORE 14:00**

## **Allevamento di qualità – Bovini**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

L'allevamento industriale ha ridotto gli animali a macchine e ha privato completamente i bovini del pascolo e della vita all'aria aperta. Inoltre, per produrre un chilo di carne di manzo industriale si immettono nell'atmosfera 36,4 chili di anidride carbonica e si consumano circa 15.500 litri d'acqua e 7 chili di alimenti vegetali. Esistono però allevamenti diversi, che valorizzano le razze locali e rispettano ambiente e benessere animale. Raccontiamo in questo forum esempi di tutto il mondo.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Slow Fish Caribe**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Lanciato nel 2017, il progetto Slow Fish Caribe coinvolge diversi paesi del mar dei Caraibi (tra cui Messico, Colombia, Honduras, Barbados, Costa Rica), con l'obiettivo di rafforzare e diffondere modelli di conservazione e consumo responsabile nelle aree protette e di tutelare la biodiversità marina e costiera. I due cuori del progetto sono la riserva Sea Flower in Colombia e le Riserve della Biosfera di Sian Ka'an e Banco Chinchorro in Messico. I protagonisti del progetto, finanziato dall'Unione europea e guidato da Slow Food in collaborazione con alcune organizzazioni partner locali, sono le comunità di pescatori, raccoglitori e trasformatori artigianali di questi territori. A Terra Madre li incontriamo, ascoltiamo le loro storie e i progressi compiuti nel primo anno di lavoro.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Facciamo l'orto a scuola**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

A metà degli anni Novanta nasce a Berkeley, in California il primo school garden di Slow Food, pensato e coltivato dalla celebre chef e attivista Alice Waters. Da allora, gli orti scolastici avviati dalla rete Slow Food sono fioriti ovunque: oltre sono 500 in Italia, 1000 in Africa, e così via. Coinvolgono studenti, insegnanti, ma anche genitori, nonni, produttori locali. Una rete internazionale che si esprime in una molteplicità di progetti educativi, feste, esperienze di scambio.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Cibo, salute e spiritualità**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

«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. Spesso, nelle loro prescrizioni, le religioni sembrano applicare principi in tutto simili, così come fanno molte popolazioni indigene, per le quali il cibo è anche nutrimento per lo spirito ed è spesso utilizzato durante le cerimonie rituali. Anche al di fuori di pratiche religiose emerge il coinvolgimento del cibo e dell'alimentazione nella costante ricerca di profondità e spiritualità come strategie di resilienza collettiva verso stili di vita insostenibili.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Idromele, la bevanda degli dèi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti

L'idromele, ricavato dalla fermentazione alcolica del miele, è considerato una delle bevande più antiche al mondo, con oltre 15.000 anni di storia. Il nome non ha nulla a che vedere con le mele, ma deriva dai termini hydor (acqua) e mèli (miele). A Terra Madre si confrontano produttori provenienti dalla Polonia (Presidio del miele da bere), dalla Russia (idromele medovukha, Arca del Gusto), dalla Sicilia (spirito de' fascitrari, Arca del Gusto) e molti altri. Al termine del Forum, degustazioni di idromele proveniente da tutto il mondo.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Il riso proibito**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Laureati all'Unisg, Stefano Ferrante e Nicola Robecchi presentano il loro lavoro degli scorsi mesi per supportare la ricerca di nuovi prodotti basati sul riso biologico per un'azienda agricola familiare innovativa. Un piccolo assaggio dei prodotti che stanno sviluppando sarà offerto ai partecipanti.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Lievitato in quota: un pane di segale unico**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 14:00.*

**ORE 14:30**

## **Stati Uniti: La rusticità della pecora navajo churro – From nose to tail**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

La pecora navajo churro (Presidio Slow Food) è una razza ovina introdotta in Messico dagli spagnoli, nel 1540, e di lì diffusasi negli Stati Uniti del Sud. Molto resistente, ha carni dalla fragranza leggera e dal sapore di erbe aromatiche, che richiamano l'unicità del terroir. Questo particolare la rende apprezzata dai cuochi tradizionali, dai nativi Navajo, da appassionati e, recentemente, anche dai grandi chef, che la utilizzano per le loro creazioni. A presentarla e a cucinarla per voi, un cuoco e un produttore del Presidio Slow Food. In abbinamento una selezione di birre di Quality Beer Academy.

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Il profumo del mosciolo selvatico**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Presso il ristorante da Emilia, nella baia di Portonovo (Ancona), il mosciolo selvatico (Presidio Slow Food) è sempre stato di casa. La cucina contadina della fondatrice Emilia a inizio Novecento ha sposato questa cozza selvatica che vive attaccata agli scogli sommersi della costa del Conero, e ne ha determinato il successo: da cibo dei pescatori che amano mangiare i moscioli appena pescati, senza alcun condimento e fragranti per il profumo delle alghe e del mare, aperti su una lastra posata sul fuoco, a prelibato ingrediente dei ristoranti della costa. Non a caso oggi il piatto simbolo della riviera anconetana sono proprio gli spaghetti ai moscioli inventati da Emilia. Menù: mosciolo al naturale e chitarrina con sugo di moscioli. In abbinamento il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Villa Bianchi 2017 e il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Casal di Serra 2017 biologico.

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Progettare un orto domestico biologico**

Laboratorio pratico – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Andrea Giaccardi, formatore Slow Food in orticoltura e titolare dell'azienda agricola biologica L'orto del Pian Bosco guida i partecipanti nella progettazione di un piccolo orto domestico biologico. Dalla scelta delle colture più adatte e dei semi alla fertilizzazione organica per garantire la vitalità del suolo fino alle consociazioni con piante, aromi e fiori. Vengono poi affrontate alcune delle tecniche orticole biologiche quali: sovesci, uso di macerati e lotta biologica alle più comuni infestazioni delle piante da orto.

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Sudafrica: c'è fermento a Cape Town**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Filippa Harrington e Loubie Rusch, chef dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, portano a Torino un assaggio delle erbe e dei vegetali che crescono spontanei sulle coste a ovest di Cape Town. Essiccamento, salamoie e fermentazione sono fra le tecniche anti-spreco più antiche che abbiamo a disposizione e consentono di cogliere le opportunità fornite dalle stagioni più produttive. In particolare, il metodo della fermentazione di piante ed erbe edibili amplifica il valore nutrizionale del cibo, ne migliora la digestione e arricchisce la dieta di microrganismi vitali importantissimi per la salute del microbiota intestinale. Tra le altre, proviamo ricette che prevedono l'impiego di sandkool e veldkool, due piante erbacee perenni segnalate sull'Arca del Gusto e frutto di una recente riscoperta da parte degli chef locali. Menù: cracker di sorgo fermentato, verdure

fermentate (crauti, spinaci e sedano), insalata con semi e frutta secca, veldkool, sandkool e kelp in salamoia, formaggio plant fermented, tisana di honeybush.

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **In verticale: 50 anni di Amarone Bertani**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Casa Aste Bolaffi

Storica azienda della Valpolicella, fondata nel 1857 dai fratelli Gaetano e Giovan Battista Bertani. In oltre 150 di attività in questa cantina sono cambiate le proprietà, gli enologi e gli agronomi, ma lo stile produttivo è rimasto il medesimo. Vini di grande finezza ed eleganza che in certi particolari ricordano i grandi vini di Borgogna. Attraverso la degustazione di sei annate, una per decennio a partire dagli anni Sessanta del Novecento, ripercorriamo con Emilio Pedron, personaggio carismatico della denominazione, gli ultimi cinquant'anni di vita di questo storico domaine: 1967, 1975, 1981, 1990, 2005, 2009.

*Casa Aste Bolaffi: Via Cavour 17/F. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **I Maestri del Cocktail, le cose buone del bere in salsa veneta**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

Dal The Bon-Vivant's Companion di Jerry Thomas del 1862 ai manuali dei nostri giorni sono migliaia le ricette che hanno fatto grande la storia della miscelazione. Martini, Negroni, Old-Fashioned, ma anche Cosmopolitan, Mai Tai, Bloody Mary... cocktail internazionali creati da bartender di tutto il mondo che reinterpretiamo in chiave veneta, utilizzando la straordinaria varietà di materie prime offerte dalla regione. Grappe quindi, ma anche liquori, amari, distillati e bevande sodate, che rendono il Veneto una delle regioni più ricche di spirito nel panorama italiano.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Abbinamenti insoliti: whisky e formaggi dalle isole britanniche**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eataly – Sala Punt & Mes

Il Whisky Club Italia ha come obiettivo la creazione di una rete di professionisti con conoscenze e competenze nel mondo dei distillati. In questi anni si sono distinti in eventi, degustazioni e attività finalizzati alla riscoperta del malto autentico. In questo laboratorio potrete conoscere uno fra gli abbinamenti più classici e allo stesso tempo insoliti, un matrimonio d'amore tra i nobili distillati di cereali e il latte dei verdi pascoli britannici. La selezione di cinque whisky scozzesi e irlandesi è a cura del Whisky Club Italia, mentre i formaggi, a latte crudo, provenienti dalle stesse zone, sono selezionati da Neal's Yard Dairy.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **L'evoluzione del Chianti Classico**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

Il Chianti Classico è una delle più importanti aree vitate in Italia. Un territorio caratterizzato da una storia e una tradizione che hanno saputo evolvere nel tempo, rinnovando la propria viticoltura e rilanciando la propria immagine. Badia Coltibuono, di proprietà della famiglia Stucchi Prinetti da generazioni, rappresenta al meglio questa capacità. Una degustazione di sei annate di Chianti Classico Riserva per ripercorrere gli ultimi anni della storia viticola Toscana: 2000; 2007, 2008, 2009, 2011, 2013.

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Pasticceria: la dolce madre**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Per Claudio Gatti, patron della Pasticceria Tabiano di Tabiano Terme (Parma) il lievito madre è alla base di ogni preparazione, sia essa tradizionale o innovativa. Le focacce dolci sono il prodotto di punta della pasticceria, così come i dolci della Via Francigena e quelli dedicati alle opere di Giuseppe Verdi. Nel laboratorio che lo vede protagonista, ci conduce alla scoperta delle infinite varianti di dolcezza della pasta madre. In abbinamento i vini dolci della cantina Araldica (Castel Boglione, At).

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Le donne indigene come agenti del cambiamento**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

I sistemi alimentari indigeni hanno offerto al mondo esempi positivi di soluzioni ai problemi del cambiamento climatico e della fame nel mondo, promuovendo sistemi alimentari sostenibili che siano socialmente, economicamente e culturalmente giusti. Gli stili delle popolazioni indigene rappresentano un modello di protezione della biodiversità, di lotta alla deforestazione e al cambiamento climatico. Le donne indigene sono fondamentali nella conservazione e nello sviluppo dei loro sistemi alimentari, guardiane delle sementi e custodi della diversità biologica. Tuttavia, sono spesso più vulnerabili ai cambiamenti climatici. Quali le principali sfide che devono affrontare?

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:00**

## **Chocoexperience**

Laboratorio sensoriale – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione vedi giovedì 20 settembre ore 15:00.*

**ORE 15:00**

## **Bean-to-bar: il tuo cioccolataio di cioccolato svizzero**

Incontro, Degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione vedi giovedì 20 settembre ore 18:00.*

**ORE 15:30**

## **Produttori d'alta quota**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

A tutte le latitudini, le montagne conservano patrimoni straordinari di culture e produzioni, ma chi vive in queste zone deve affrontare quotidianamente molte difficoltà. Negli anni, molti hanno abbandonato le terre alte, altri resistono, altri ancora vi stanno facendo ritorno – spesso si tratta di giovani –, con l'idea di recuperare produzioni tradizionali, ritmi diversi e forse anche un contatto più autentico con la natura. Quali sono le politiche per tutelare chi sceglie di vivere in montagna e promuovere il lavoro delle nuove generazioni che investono sul proprio futuro in questi territori difficili?

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti. Forum realizzato in collaborazione con la Mountain Partnership.*

**ORE 15:30**

## **Le politiche locali del cibo come strumenti verso un sistema più sostenibile ed equo**

Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Sala Arancio

In Italia cresce l'interesse per le politiche locali del cibo, con riferimento a esperienze guida come quelle di Toronto e Vancouver, programmi e iniziative internazionali come "Food for Cities" promossa dalla FAO, e in particolare il Milan Urban Food Policy Pact. Il seminario, organizzato dalla rete italiana di ricerca sulle Politiche locali del cibo, mette a confronto esperienze, riflessioni teoriche, criticità e opportunità di realtà italiane e internazionali.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Terra liberata. Dialogo semiserio sulla caduta dell'Angelo del focolare**

Conferenza – Torino – Lingotto Fiere – Sala Gialla

Slow Food promuove la salvaguardia delle tradizioni, un rapporto più armonico con la natura, la riscoperta della cucina e della convivialità. Ma questi temi, se trattati in modo semplicistico, potrebbero condurre a una visione misogina, riproponendo alla donna di realizzarsi soprattutto nell'atto di nutrire e accudire, come sua fondamentale dimensione e vocazione. Noi ci chiediamo invece se non sia possibile un rapporto diverso tra la donna, la terra e il cibo. Un rapporto libero, nuovo e innovativo. Senza però cadere nell'estremo opposto: l'emancipazione della donna secondo tradizionali modelli maschili, che la spingano a di vivere al passo con i valori e le esigenze del capitalismo.

*Ne discutono la chef e attivista statunitense Alice Waters, la giornalista francese e fondatrice di Parabere forum Maria Canabal, l'attrice italiana Lella Costa. Modera: Roberta Mazzanti. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Attenti a quei due... lupini! – Slow Beans**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

In Italia li si consuma prevalentemente “al naturale” – ammollati in acqua fredda, sbollentati e messi in salamoia per un paio di giorni –, come uno snack salutare o come antipasto, accompagnati da olive e semi di zucca. In Sudamerica, invece, sono interpretati in ricette tradizionali come il picante o il ceviche de chocho, ma c'è anche chi sta sperimentando nuove soluzioni che sfruttano la grande versatilità del prodotto. Lupini a confronto: il gigante di Vairano (Arca del Gusto, Campania) e le antiche varietà di Huaylas (Presidio Slow Food, Perù), interpretati da cuochi e produttori della rete. In abbinamento una selezione di birre di Quality Beer Academy.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Un assaggio di Islanda: pesca artigianale e cultura gastronomica**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Cresciuto in una comunità che vive di pesca artigianale, Gísli Matthías Auðunsson afferma: «I miei primi ricordi sono legati alla lingua di merluzzo che i pescatori del villaggio mi regalavano perché la portassi a casa, dove mia nonna l'avrebbe salata per servirla con burro e patate bollite. Una vera e propria prelibatezza». Chi non si dedicava alla pesca costruiva o riparava barche e reti, o trasformava il pesce. Oggi Gísli è un giovane chef di Heimaey, membro dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, che nel 2011 decide, con la sua famiglia, di aprire un piccolo ristorante, lo Slippurinn, con l'intento di valorizzare la cultura gastronomica dell'Islanda. È attraverso la cucina che Gísli ha voluto portare avanti il legame viscerale con il proprio territorio e la pesca artigianale, trasformandolo in degustazione durante questo appuntamento. Menù: merluzzo con vinaigrette di levistico, patate novelle, rafano e alga marina dolce in salamoia; mousse di skyr; granita di acetosella e avena caramellata. In abbinamento il Vermentino di Sardegna “Giunco” 2017 e il Carignano del Sulcis “Buiò” 2017 della cantina Mesa, Sant'Anna Arresi (CI).

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Il tempo delle mele**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

La melicoltura ha una storia antica e gloriosa in Italia, iniziata addirittura nell'Alto Medioevo. Ma lo sviluppo dell'agricoltura moderna ha fatto purtroppo una selezione drastica perché il mercato preferisce le varietà straniere: più grandi, più belle e più adatte alle tecniche di coltivazione. Ma non tutto è perduto. In molte aree marginali sono sopravvissute le vecchie varietà: buone, aromatiche, rustiche e resistenti. In questo appuntamento le mettiamo alla prova in preparazioni di pasticceria create da Marco Sforza, giovane e talentuoso pasticciere itinerante. Le multicolori antiche varietà piemontesi, friulane, dell'Etna oppure le mele rosa dei Sibillini e il melo decio dalla veneta Belfiore sono un patrimonio di forme, colori e sapori tutto da gustare.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Ucraina: la cucina delle erbe**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Le erbe sono un ingrediente onnipresente nella cucina della Podolia, regione dell'Ucraina. Alcune sono adatte per le insalate, altre sono utili a insaporire le portate principali, altre ancora vengono utilizzate per la fermentazione; infine ci sono quelle utili per preparare le bevande. A illustrarcene le proprietà benefiche Tatiana Iablonska, della rete Slow Food locale che, insieme agli chef dell'Alleanza Slow Food, propone alcune gustose ricette. Non solo: Tatiana mostra anche come preservare queste erbe e promuoverne la conoscenza contribuisca anche al mantenimento della biodiversità locale.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **A scuola da Matteo Baronetto**

Scuola di cucina – Torino – Centro – Ristorante Del Cambio

Occasione unica per gli appassionati di cucina. Matteo Baronetto, chef stellato Del Cambio, apre le porte della sua cucina a pochi fortunati che potranno assistere a una lezione di tecnica di cucina direttamente a contatto con lo chef. Un corso breve ma intenso dove Matteo vi insegna i trucchi del mestiere e mette a vostra disposizione tutta la sua esperienza. Al termine della lezione l'assaggio di un piatto in abbinamento a un vino.

*Ristorante del Cambio: Piazza Carignano 2. Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Gianni Spegis incontra lo chef Leopold Garcia Calhau**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Fiorfood Coop

Gianni Spegis del ristorante stellato La Credenza di San Maurizio Canavese, e da due anni chef del ristorante Fiorfood della Coop di Torino, incontra lo chef portoghese Leopold Garcia Calhau, cuoco di Terra Madre. In questa Scuola di Cucina i due chef esaltano i sapori e le specialità dei loro paesi di origine. Leopoldo Garcia Calhau prepara un piatto a base di prodotti della terra della regione dell'Alentejo, mentre Gianni Spegis si cimenta su una ricetta che impiega i prodotti del Canavese.

*Fiorfood Coop: Galleria San Federico, 26.*

**ORE 16:00**

## **Questione di razze**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

L'allevamento industriale punta su poche razze più produttive e, nei prossimi 20 anni, rischia di estinguersi un terzo delle razze oggi esistenti: oltre 2000! Uno dei cardini della battaglia per la biodiversità condotta da Slow Food è la valorizzazione delle razze domestiche autoctone, le cui caratteristiche sono legate al clima, alle condizioni geografiche e socio-economiche del territorio in cui sono state selezionate e al quale si sono adattate nel corso del tempo. Un incontro dedicato alla scoperta di alcune razze antiche, come la vacca podolica – diffusa dalla Russia all'Italia –, la grigia russa-ucraina, e le razze del nord.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Mangrovie sotto scacco: il problema degli allevamenti di gamberetti**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Perlopiù, i gamberetti in commercio provengono dai tropici, dove sono oggetto di pesca intensiva. I loro stock sono ormai vicini al massimo limite di sfruttamento e le tecniche utilizzate per pescarli sono devastanti per l'ambiente. Meglio quelli di allevamento? No, perché per allevarli ogni anno sono distrutte ampie porzioni di foreste di mangrovia, con conseguenze gravissime per l'ambiente e la sopravvivenza dei pescatori di piccola scala.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Il mestiere del semencier**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Oggi chi fa l'orto compra i semi o le piantine, mentre è quasi scomparso il sapere delle comunità legato alla selezione e alla riproduzione delle sementi. Non solo: sei multinazionali controllano il 63% del mercato dei semi, commercializzando gli stessi ibridi in tutto il mondo. Per salvare la biodiversità, bisogna sostenere i piccoli produttori di semi tradizionali. In Europa esistono progetti interessanti, come l'Organisation Professionnelle des Artisans Semencier Européen e il progetto Seminiamo la biodiversità, promosso da Eataly insieme a Slow Food, all'Università di Palermo e alla ditta sementiera Arcoiris, che mette in rete produttori (dei semi e dei relativi ortaggi), distribuzione e ristorazione, ricucendo tutta la filiera, dal seme al piatto.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Basta cibo spazzatura: educiamoci alla salute**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

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. La rete di Slow Food porta le sue esperienze e presenta le iniziative messe in atto per diffondere una maggiore consapevolezza sul cibo che mangiamo e la nostra salute.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Apicoltura a misura di ape**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti

Le api sono preziose quanto fragili, sempre più esposte ai pericoli dell'agricoltura industriale e ai cambiamenti climatici. Le attuali tecniche di allevamento delle api sono rispettose del benessere delle api? È possibile godere dei loro doni senza danneggiarle? Esistono forme di apicoltura più o meno responsabili? Più o meno etiche? Ne parliamo con i delegati della rete di Terra Madre.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Come può il gruppo sanguigno determinare la tua dieta stagionale? L'esempio degli indigeni australiani**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Focus, a cura di alcuni alumni Unisg, sul ciclo di sei stagioni degli indigeni australiani come esempio di un sistema alimentare che rispetta il clima, l'ambiente, le abitudini sociali e la salute dell'individuo. Uno sguardo dettagliato alla ricchezza delle sostanze nutritive, i mega antiossidanti e multi-minerali del *bush food* e la nascita dell'industria alimentare dei prodotti indigeni australiani.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Personal Shopper**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date e orari disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Walk'n Eat**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Caccia al tesoro junior (6-13 anni) a cura degli studenti Unisg**

Gioco, attività per i bambini – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 16:00.*

**ORE 16:00**

## **Bike n'Eat a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre; ore 10:00, 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 10.*

**ORE 16:30**

## **Dalla risaia alla tavola, da commodity food a Pop Art**

Laboratorio del Gusto – Torino – Barriera di Milano – Edit

Michele Perinotti, tecnologo alimentare, vi conduce alla scoperta del riso come cereale, dalla coltivazione alla lavorazione tecnica. I Costardi Bros (Christian e Manuel), chef stellati al comando delle cucine di Edit, vi racconteranno invece la preparazione di un risotto da manuale. Chi meglio di loro, che del riso hanno fatto la fortuna dei loro locali, può condurvi in un mondo fatto di ricette storiche, ma anche innovative e ricercate? In assaggio il Costardi's Tomato Rice (risotto al pomodoro con cuore di basilico e limone), il Riso Edit (risotto con crema di grana padano, riduzione di birra Bock Edit e polvere di caffè Lavazza) e il Carnaroli gin limone e caffè. Edit: Via Cigna, 96/15.

*Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **Pizza: napoletana di Langa**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

A La Morra, in provincia di Cuneo, da circa 15 anni la pizza ha un nome vinoso: Per Bacco. Mimmo Martucci è figlio di un pizzaiolo, di uno di quelli che negli anni Settanta aprì una pizzeria a Torino. La sua formazione avviene però con Valter

Picariello, in arte Gennaro Esposito, il più importante nome della pizza a Torino. Mimmo ci conduce alla scoperta della vera pizza napoletana di Langa... così come si è perfettamente ambientata sulle colline della Provincia Granda. In abbinamento le bollicine del Consorzio Alta Langa.

*Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **I caffè regionali d'Italia**

Laboratorio del Gusto – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza

Un viaggio alla scoperta della tradizione del caffè italiano e delle diverse abitudini di consumo che caratterizzano il nostro paese, per non perderne la memoria e il piacere. Partendo da questo concetto e dall'eccellenza della materia prima, Lavazza propone un viaggio sensoriale tra le specialità che nelle diverse regioni hanno fatto la storia del gusto italiano per il caffè. Dalla bavareisa piemontese fino al caffè alla salentina: un percorso di eccellenza in cui il caffè è abbinato ai prodotti tipici del territorio.

*L'incasso di questo Laboratorio del Gusto contribuirà alla copertura dei costi relativi alla partecipazione dei delegati di Terra Madre. L'ingresso al Museo Lavazza è incluso nel prezzo del laboratorio. Nuvola Lavazza: Via Ancona 11/A. Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **Caccia al tesoro senior a cura degli studenti Unisg**

Gioco – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date disponibili: 22, 23 settembre

Gare a squadre che porteranno alla scoperta di volti e prodotti di Terra Madre Salone del Gusto in modo alternativo e divertente. Mettiti alla prova con indovinelli e rompicapo per vincere il premio finale: degustazioni uniche dei prodotti più interessanti!

*Evento a pagamento. 8 euro, 7 euro soci Slow Food. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 17:00**

## **L'Emmental non è Emmentaler: storia della lotta contro una svendita culturale**

Incontro, Degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione vedi venerdì 21 settembre, ore 13:00.*

**ORE 17:30**

## **La ricetta sudafricana – From nose to tail**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange

In prima linea nel sostenere la campagna Slow Meat grazie al lavoro di cuochi, macellai, allevatori c'è senz'altro il Sudafrica, paese in cui la mescolanza di culture indigene e immigrate ha un suo contraltare nella diversità dei cibi e nella vasta gamma di piatti unici della regione. A Terra Madre, uno dei cuochi della rete Slow Food, propone alcune ricette locali a base di frattaglie, insegnandoci a usare e valorizzare tutte le parti dell'animale. Menù: Fegato con zucca e miglio soffiato; trippa con peperoncino candito e carota achar. In abbinamento una selezione di birre di Quality Beer Academy.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Il crudo in Giappone – Slow Sushi**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Tutti parlano di sushi, tanti lo adorano, ma quanti lo conoscono veramente? Sono anni ormai che la cucina nipponica è entrata a far parte delle nostre abitudini: pranzi e cene all you can eat di sushi, sashimi, maki e nigiri saziano i nostri voraci appetiti sempre più di frequente. Ma in realtà cosa sappiamo davvero della cultura culinaria giapponese? E sulla scelta e selezione delle materie prime? Attraverso Yoshi Tezuka, chef di sushi di quarta generazione nel ristorante Matsunozushi a Tokyo fondato oltre 100 anni fa, scopriamo l'arte e la cultura del sushi, la sua preparazione e i sapori autentici di un piatto tradizionale come il pesce crudo nelle sue varianti.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Dal Burkina Faso al Piemonte: le forme del riso rosso**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Vercelli è considerata la capitale europea del riso: si trova al centro dell'area risicola piemontese-lombarda e possiede la maggior superficie coltivata a riso di tutta Europa. Oltre a molte altre varietà, nel Vercellese si produce il riso ermes: un riso

aromatico e profumato con chicchi di colore rosso mattone, lunghi e affusolati. Le sue caratteristiche lo rendono ideale in abbinamento a verdure fresche o cotte e condimenti leggeri o ancora nelle insalate di riso. In Burkina Faso, il riso rosso (Presidio Slow Food) è coltivato per il consumo familiare dalle donne nelle aree marginali pianeggianti, dove è un ingrediente immancabile nei pranzi delle cerimonie del popolo Ciramba (Gouin) e viene preparato ad esempio con salsa di sesamo e pesce affumicato. A Terra Madre, i due risi, due ricette, e la possibilità di confrontare terre lontane e il loro prodotto. Menù: tô di riso rosso con salsa di sesamo e pesce affumicato; risotto con riso ermes, castagne e zucca. In abbinamento i vini siciliani della cantina Donna Fugata, Marsala (Tp).

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Corea: il sikhye... naturalmente dolce**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Cibo e salute**

Le bevande oggi in commercio, per via della presenza dello sciroppo di fruttosio derivato dal mais e di altri zuccheri frutto di numerose lavorazioni industriali, sono ritenute le principali responsabili di numerose patologie come l'obesità, il diabete di tipo 2, molte malattie degenerative. Però, guardando alla tradizione, possiamo riscoprire sapori dolci e al contempo salubri. Ne è un esempio il sikhye coreano (Arca del Gusto), una bevanda ottenuta dal riso fermentato e dal malto d'orzo, naturalmente dolce. Ne parliamo con i delegati della rete coreana, che ci illustrano la preparazione di questa bevanda e del bell yugwa, una torta di riso dalla particolare forma a campana.

*Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Le ricette del cambiamento**

Conferenza – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza

Food for Change non è solo il claim di Terra Madre Salone del Gusto, ma anche il titolo della campagna promossa da Slow Food contro il cambiamento climatico. Il clima infatti è cambiato e sta continuando a cambiare e i primi a pagarne le conseguenze sono agricoltori, pastori, pescatori e artigiani, e i cuochi. Gli chef possono svolgere un ruolo cruciale nella lotta contro il cambiamento climatico. Acquistando consapevolmente i propri prodotti e collaborando con i contadini, possono influenzare il cambiamento e garantire la sostenibilità. Gli chef di oggi sono *opinion maker* e, in quanto tali, hanno la responsabilità di agire con saggezza. Ne parliamo con lo chef stellato Olivier Roellinger che fa parte dell'associazione Relais e Châteaux, in prima linea insieme a Slow Food nella campagna Food for Change e con il cuoco senegalese Pierre Thiam, recentemente definito il "re della nuova cucina africana".

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 18:00**

## **I territori: Marcel Deiss, terroirs d'Alsace**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Jean-Michel Deiss, supportato dal figlio Mathieu, prosegue l'attività familiare mantenendo tutto lo stile che da sempre identifica questo domaine. Fattori della complantation – l'arte di saper mescolare più vitigni su un solo territorio e la più vecchia tra le forme di viticoltura conosciute in Europa – e della biodinamica, padre e figlio sono indiscussi sostenitori dei grandi terroirs alsaciens (possiedono 27 ettari di vigna su 9 comuni in un raggio di 20 chilometri). I vini in assaggio sono l'espressione più pura di questa tecnica e sono tutti a denominazione Engelgarten 2015, Rotenberg 2014, Grasberg 2013, Burg 2012, Mambourg Grand Cru 2014, Altemberg Grand Cru 2012.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Oltre la produzione: l'arte degli assemblatori di birra**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

Il mondo della birra non è fatto solo di grandi produttori. Esiste, infatti, una categoria emergente, che non produce, ma assembla. Spesso anche grazie a un attento uso delle botti in legno, l'assemblaggio dà vita a birre nuove, che assumono grande complessità. Tecnica obbligatoria per la produzione delle gueuze tradizionali, oggi l'assemblaggio sta diventando importante anche oltre il mondo delle fermentazioni spontanee. Incontriamo tre blenders del Belgio e due affinatori italiani, per scoprire la complessa e affascinante arte degli assemblatori.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Barbera, un vino al femminile**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eataly – Sala Punt & Mes

La barbera è un vitigno di importanza fondamentale per il Piemonte: si alleva tra le Langhe e il Monferrato, attraversando trasversalmente le colline albesi in provincia di Cuneo per arrivare, passando per il Monferrato astigiano, fino a quello casalese e alessandrino. In questa degustazione proviamo a descrivere le differenze tra la Barbera d'Asti e quella d'Alba, vini che partono dallo stesso vitigno ma che, grazie a terroir diversi, offrono caratteristiche olfattive e degustative peculiari. In assaggio tre Barbera per territorio, di annate che vanno dal 2001 al 2010. La squadra d'Asti è capitanata dal re della Barbera Giacomo Bologna che con le sue selezioni ha conquistato il mondo, degni comprimari Cascina Castlèt e Luigi Spertino; per le Langhe rispondono Gianfranco Alessandria, le Tenute di Mirafiore e Ca' Viola.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Cioccolato e...**

Pairing – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Dal giovedì alla domenica, dalle 18 alle 19 è l'ora del pairing. Il cacao Domori si sposa oggi in degustazione col Vermouth. Degustazione guidata di cioccolato Domori in abbinamento a Vermouth Carlo Alberto rosso in purezza.

*Intervengono: Gianluca Franzoni, presidente di Domori, e Walter Grosso, ambassador Compagnia dei Caraibi.*

*L'evento si svolge in lingua italiana e ha un costo di 15 euro. Prenotazione obbligatoria sul sito Domori, posti limitati.*

**ORE 18:00**

## **Il sud del mondo e la globalizzazione del cacao**

Convegno – Torino – Centro – Fiorfood Coop

Le rotte del cibo sono sempre più globali a dispetto di chi intende porre limitazioni sotto forma di dazi. Che ne è della filiera del cacao proveniente dal Sud del mondo? Esistono ancora delle sentinelle pronte a tutelare i diritti dei piccoli produttori, visto che il cacao è indubbiamente uno dei prodotti simbolo del commercio equo e solidale? Si racconta la filiera del cacao come il "confine" in cui le persone si incontrano, e che non le divide.

*Fiorfood Coop: Galleria San Federico 26. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 19:00**

## **La cicerchia, dai Balcani al Sud Italia – Slow Beans**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Oggi la cicerchia è poco utilizzata e conosciuta ma in tempi antichi ha costituito la base dell'agricoltura contadina di molte zone della penisola balcanica e del centro sud Italia. Numerose comunità locali mantengono viva questa tradizione e per dimostrarvelo vi proponiamo un viaggio tra Bosnia, Croazia, Marche e Campania per raccontare il percorso di questo legume a cui Slow Food ha dedicato anche un Presidio: la cicerchia di Serra De Conti. Ci accompagna in cucina Gena Iodice, chef de La Marchesella a Giugliano, in provincia di Napoli, brava interprete di questo prodotto. Menù: fusillone con cicerchia dei campi flegrei, finocchietto, salsiccia e provolone del monaco; zuppa di cicerchie. In abbinamento i vini della Cantine Marisa Cuomo, Furore (Sa).

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Una cena di pesce... Fresco, buono e sostenibile**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Il Mediterraneo, una delle principali eco-regioni del pianeta, risulta essere, per la sua ricchezza di biodiversità, tra i più importanti ecosistemi al mondo. Ma come possiamo orientarci scegliendo solo i prodotti più sostenibili? Quali sono le tipologie di pesce e le metodologie di pesca che non entrano in conflitto con la biodiversità marina? Silvio Greco, professore, biologo marino e appassionato chef promotore di cene tematiche e corsi di cucina, vi accompagna in una sorprendente lezione, tra cultura e cucina, un viaggio sotto il livello del mare alla scoperta di specie sostenibili e nuovi gusti in cucina attraverso una piccola cena di pesce sostenibile. In abbinamento lo Champagne Frederic Maletrez première crù e lo Champagne Leclere Pontillart première crù di Araldica Distribuzione di Castel Boglione (At).

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Austria: i mille e uno usi del mais**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

In Austria, il “granoturco bianco” della Gailtal è una varietà di mais locale, scevra di manipolazioni genetiche e particolarmente indicata nella preparazione di polenta e altre specialità culinarie. A partire dalla metà degli anni Novanta questa varietà particolarmente resistente, che era stata soppiantata da varietà ibride più produttive, viene coltivata a Würmlach nella proprietà della guida alpina Sepp Brandstätter, dove è stata riscoperta. Sepp ne illustra particolarità, proprietà e utilizzi: dalla birra Loncium al pane con pasta madre con mais e antiche varietà locali di grano. Menù: polenta concia con formaggi a latte crudo di Geiltal e Lesachtal; muffin di polenta dolce; dessert di polenta, lamponi e cannella. In abbinamento: birra di pane e mais bianco prodotta da birrificio Loncium.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Spagna: variazioni di gazpacho**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Yeiel Canas lavora come cuoco a Valencia. Al concetto di salute gli piace aggiungere quello di equità sociale e giustizia ambientale. I suoi piatti, in altre parole, non sono solo salutari per il singolo individuo, ma anche per la comunità e per l'ambiente. In cucina, Yeiel concede ampio spazio agli alimenti di origine vegetale e alle erbe selvatiche, che spesso tratta con la tecnica della fermentazione. A Terra Madre, porta alcune varianti del gazpacho, la zuppa fredda di verdure tipica dell'Andalusia.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Pizza: questa sera... ammaccamm'**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Salvatore Santucci è uno dei maestri istruttori dell'Associazione verace pizza napoletana, fedelissimo alla tradizione ma altrettanto appassionato di sperimentazione. I numerosi impasti da lui ideati, lavorati e “fatti pizza” sono alla base del lavoro di Ammaccamm', il locale nel centro di Pozzuoli, sul litorale flegreo, in cui rende realtà ogni sogno di gusto. In abbinamento le birre del Birrificio Antoniano (Villafranca Padovana, Pd).

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **La Valtellina secondo Ar.Pe.Pe.**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

La Valtellina è la seconda patria del nebbiolo, localmente chiamato chiavennasca. Questo territorio di montagna, caratterizzato da chilometri di muretti a secco, dà origine a grandissimi vini eleganti e longevi. L'azienda Ar.Pe.Pe., una delle più interessanti e innovative interpreti del vino valtellinese, ci propone una degustazione verticale delle due principali riserve ricavate della sottozona Sassella. In assaggio, il Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva – 2001, 2005, 2009 – e il Valtellina Superiore Sassella Stella Retica Riserva 2004, 2010, 2015.

*Vendita online.*

**ORE 20:30**

## **Cinquant'anni di Montepulciano d'Abruzzo per esaltare i piatti di Villa Maiella**

Appuntamento a Tavola – Torino – Centro – Eataly – Sala dei Duecento

Montepulciano d'Abruzzo, forte dei suoi cinquant'anni di denominazione, è uno dei grandi rossi italiani. In questa occasione i produttori del Montepulciano d'Abruzzo, appartenenti al Consorzio Vini d'Abruzzo, festeggeranno questo traguardo mettendosi alla prova in abbinamento agli straordinari piatti della famiglia Tinari del ristorante Villa Maiella. Una cena che esalterà al massimo la tradizione di una terra, l'Abruzzo, capace di esaltare le qualità di grandi vini come il Montepulciano d'Abruzzo, ma anche in grado di proporre materie prime di eccellenza che Arcangelo Tinari e il padre Peppino sanno trasformare in piatti di grande carattere.

*Vendita online.*

**ORE 20:30**

## **I Presidi Slow Food sul tram storico di Torino**

**Appuntamento a Tavola – Torino – Centro – Tram Storico**

Una cena in onore dei Presidi Slow Food. Il Garden dell'Agenzia di Pollenzo, ristorante dell'Albergo dell'Agenzia, situato all'interno del sito storico fondato a Pollenzo dai Savoia, assieme all'Università di Scienze Gastronomiche e alla Banca del Vino hanno dato vita a un polo gastronomico di rilevanza mondiale. In questa occasione, attraversando in tram le vie sabaude della città di Torino, potete ammirare alcuni dei luoghi più belli della città, gustando una cucina semplice ma innovativa, preparata utilizzando i prodotti dei Presidi Slow Food di tutta Italia. L'aperitivo è con le bollicine del Consorzio Alta Langa, mentre gli altri piatti sono abbinati a una selezione curata dalla Banca del Vino.

**ORE 21:00**

## **Bicentenario: il Sigaro Toscano e le bollicine**

**Laboratorio del Gusto – Torino - Lingotto Fiere**

Il primo sigaro celebrato in occasione del bicentenario, il Toscano Sementa, si immerge in un abbraccio di bolle italofrancesi: lo spumante Alta Langa e lo Champagne d'oltralpe. A fargli da cornice la croccantezza dei Cruskees, chips di peperone crusco, alimento di spicco della tradizione gastronomica della Basilicata. La selezione dei vini sarà curata da Araldica Vini.  
*Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni. Vendita online.*

## **Sabato 22 settembre**

**ORE 10:00**

## **Coffee Makers o della storia della caffettiera**

**Laboratorio del Gusto – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza**

Insieme a Lavazza ed Enrico Maltoni, studioso e collezionista di macchine da caffè d'epoca, si ripercorrono 400 anni di storia del caffè. Dai primi utensili alle "caffettiere" in rame e ottone, semplici o decorate, dalle cuccume agli eleganti samovar fino alle caffettiere moderne.

Ripercorrendo secoli di invenzioni, tra evoluzione tecnica e storia del design, si riscopre il gusto del caffè di un tempo preparato con le preziose caffettiere storiche della collezione di Maltoni.

*L'incasso di questo Laboratorio del Gusto contribuirà alla copertura dei costi relativi alla partecipazione dei delegati di Terra Madre. L'ingresso al Museo Lavazza è incluso nel prezzo del laboratorio. Nuvola Lavazza: Via Ancona 11/A. Vendita online.*

**ORE 10:00**

## **Risultati del progetto europeo Susplus: innovazioni nell'educazione per un sistema alimentare sostenibile**

**Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Sala Arancio**

Uno sguardo sugli approcci innovativi all'educazione universitaria per i sistemi alimentari sostenibili. Durante la conferenza verranno presentati i risultati di un'indagine internazionale su oltre 1000 studenti universitari e la valutazione di strumenti educativi quali: un corso di e-learning, una scuola estiva, piccoli progetti di ricerca con aziende e lezioni tenute dagli studenti alle scuole medie e superiori. L'evento è aperto adolescenti, studenti, aziende e a tutti i soggetti interessati.

*Conferenza in collaborazione con 10Yfp (Global Action for Sustainable Consumption and Production); Ofsp (Organic Food System Programme); Unisg (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo). Intervengono: Carlo Petrini (Slow Food, Italia); Ewa Rembalkowska (coordinatore Susplus, Università di Varsavia); Alexander Wezel (Isara, Francia); Paola Migliorini (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Italia); Teresa Briz (Università Politecnica de Madrid); studenti delle università di Copenhagen, di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di Kassel. Modera: Dominika Srednicka-Tober, Warsaw University Life Sciences, Polonia. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:00**

## **Sfyn Morning Yoga**

**Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth**

*Per la descrizione di questo evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:30**

## **Food and the city**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

Circa la metà della popolazione mondiale vive nelle aree urbane. Nel 1950, solo il 30% della popolazione mondiale era urbanizzata, le aree metropolitane con almeno un milione di abitanti erano 83 e quelle con più di cinque milioni erano soltanto 8. Nel tempo, questo rapporto si è sempre più sbilanciato. Entro il 2050 la popolazione urbana dovrebbe aumentare al 66%. Campagne e città: come possono imparare a convivere e a intrattenere relazioni proficue? Quali esperienze di distribuzione, commercializzazione e consumo ci restituiscono un'immagine sostenibile e armoniosa? Cosa significa patrimonio gastronomico delle città e quali strumenti si possono mettere in campo per valorizzarlo?

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti. Forum realizzato grazie al supporto dell'Unione europea, nell'ambito del progetto Slow Food – CE: Culture, Heritage, Identity and Food.*

**ORE 10:30**

## **Nutrire il pianeta con l'agroecologia**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Rossa

La biodiversità in agricoltura riguarda tutte le varietà vegetali e le razze animali, i loro parenti selvatici e altre specie come impollinatori, nemici naturali degli organismi nocivi, e la fauna del suolo. La monocultura e l'allevamento industriale hanno determinato un costante assottigliamento di questa biodiversità e, al tempo stesso, elevati costi ambientali e sociali. Secondo Slow Food, la risposta per garantire a tutti un cibo buono, pulito e giusto, nel sud e nel nord del mondo, passa attraverso la diffusione dell'agroecologia, un modello agronomico e allo stesso tempo movimento sociale basato sulla biodiversità, sulla corretta gestione delle risorse, sulla partecipazione attiva delle comunità, sul contatto diretto tra produttori e cittadini, sulla valorizzazione dei saperi locali.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:30**

## **Nutrire le nostre città: il ruolo delle diverse iniziative di crescita urbana**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Negli ultimi anni il sostegno pubblico e politico per le iniziative di "crescita comunitaria" urbana è aumentato significativamente. La conoscenza circa i vantaggi sociali e ambientali che si possono ottenere trasformando terreni e edifici sottoutilizzati in giardini comunitari è cresciuta. I giovani dello Sfyn esaminano come diverse iniziative di crescita urbana possano alimentare la città. Partendo dal vasto numero di cittadini che sono a rischio di insicurezza alimentare e che hanno poco o nessun accesso al cibo locale, dimostrano come, attraverso iniziative di agricoltura urbana, sia possibile riportare la vita in aree o città abbandonate. Queste iniziative saranno in grado di svolgere un ruolo nel nutrire la popolazione urbana? Stiamo facendo abbastanza per supportare lo sviluppo di iniziative commerciali che potrebbero offrire un accesso sostenibile al cibo locale in città?

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Moderatore Gillian Rodger (Scozia) Speaker: Auste Černiauskaitė (Lituania), Damien Deville (Francia), Alice Minichini (Italia), Kristina Nitsolova (Scozia), Gillian Rodger (Scozia).*

**ORE 10:30**

## **Colazione con il produttore a cura degli studenti Unisg**

Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Laureato a Pollenzo nel 2012, Stefano Ferrante è tornato nella sua isola, la Sicilia, dove si occupa di marketing e consulenze ai ristoranti, e dove ha avviato, insieme al fratello Tommaso, il laboratorio Fratelli Ferrante. Qui racchiudono nei vasi i prodotti migliori che la Sicilia può offrire, in chiave classica e contemporanea, ma sempre con un profondo rispetto delle tradizioni e delle materie prime. Scoprite la loro storia gustando le loro deliziose confetture e marmellate! Accanto a Stefano ci saranno Nicola Robecchi e Rachele Ellena, alumni Unisg, con il loro progetto Walden Herbals, nato per scoprire e condividere nuove conoscenze, migliorare la qualità della vita e del benessere del consumatore, promuovere una cultura di pienezza e dell'uso di erbe e piante come una soluzione naturale per un equilibrio quotidiano nella vita. Con loro potete gustare tre infusioni, scoprendo la loro storia e il loro percorso.

*Degustazione a pagamento. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 11:00**

## **Solo profitto o sostenibilità? Modelli a confronto per l'economia di domani**

Conferenza – Torino – Lingotto Fiere – Sala Gialla

Nell'economia globale del XXI secolo si sono affermati nuovi monopoli, imperi neo-feudali con potere e risorse immense. Il giornalista e scrittore statunitense Barry Lynn porta a Terra Madre un'analisi lucida e approfondita di come queste superpotenze si siano affermate negli ultimi trent'anni, in particolare nel settore del cibo. Con lui, dialoga John Ikerd, professore di Agricultural & Applied Economics all'Università del Missouri, che propone un modello di sviluppo alternativo, basato su aziende agricole sostenibili.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Polpette e polpettone contro lo spreco – From nose to tail**

Scuola di Cucina – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Richiamano la casa, le ricette della mamma o della nonna. E non solo: sono anche una ricetta di successo per contrastare gli sprechi in cucina. Evviva le polpette! Quelle che vi proponiamo a Terra Madre sono speciali, e arrivano direttamente dalla cucina del ristorante Laghi di Campogalliano (Modena). La partenza è la carne di mora romagnola e bianca modenese (Presidi Slow Food). Un laboratorio per assaggiarle "in purezza", e scoprire come possano essere trasformate in prelibate polpette e polpettoni. Menù: polpettone con salsiccia di mora romagnola, carne di vacca bianca modenese, mortadella classica di Bologna, parmigiano reggiano, pane raffermo, aglio, uova e noce moscata; cappone di Gallera, con pane di Villa Sorra ripieno di polpa di cappone biologico arrosto. In abbinamento il Sangiovese di Romagna Primo Segno e il Centesimino in Anfora "A" della Cantina Villa Venti, Villa Venti Roncofreddo (Fc).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **La piccola pesca in Puglia**

Scuola di Cucina – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

In questa regione bagnata da Adriatico e Ionio esiste ancora una forte tradizione di pesca e di pescatori artigianali, eredi di una professione storica, praticata con tecniche rispettose del mare e dei cicli biologici delle sue specie. Per ogni specie si usa un particolare tipo di rete, le maglie sono di diversa dimensione in modo da garantire una grande selettività e il pescato cambia a seconda della stagione. Per tutelare questa tradizione, in Puglia Slow Food ha istituito tre Presidi (la pesca tradizionale delle secche di Ugento, la piccola pesca di Porto Cesareo, la piccola pesca di Torre Guaceto) raccontati in questo appuntamento attraverso la cucina dell'Antica osteria La sciabica di Brindisi. Menù: panino con polpo, zuppetta di scorfano. In abbinamento il vino Tenuta Serranova bianco Igp Salento fiano della Cantina Agricole Vallone (Le) e il Sum Torre Guaceto della Cantina Racemi (Ta).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Egitto: le fave nell'antichità**

Scuola di Cucina – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Nei suoi 7000 anni di storia, la cucina egiziana ha subito molti cambiamenti, contaminazioni da molte culture e filosofie, diventando un vero melting pot. Cuore della moderna cucina egiziana, le fave sono popolari in Egitto da circa 2000 anni. Mennat Allah El Dorry, egittologa e archeologa, si concentra sul ricco patrimonio culinario, sull'archeologia del cibo e sulla storia della cucina egiziana. Grazie alla collaborazione degli chef Omar El Marsafy e Nabil Gaballa, dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, scopriamo i piatti tradizionali egiziani a base di fave. Menù: fave con uovo in camicia, bessara (zuppa densa di fave). In abbinamento le birre di Baladin, storico birrificio di Piozzo (Cn).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Argentina: la cucina senza fuoco**

Scuola di Cucina – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Cibo e salute**

Máximo Cabrera è biologo, cuoco autodidatta, ricercatore e musicista. Nelle sue indagini si è appassionato ai processi metabolici e alla ricerca di cibi biologici e salubri, non solo per le persone ma anche per l'ambiente. Oggi, in Argentina, è il padrone di casa di Estudio Crudo, uno spazio dove attraverso lezioni pratiche, conferenze e ricette si approfondisce costantemente la ricerca del buono, pulito e giusto e dove si mostra come l'atto del cucinare significhi anche approfondire aspetti fisiologici, culturali, economici ed ecologici legati al cibo. A Terra Madre Máximo porta la sua esperienza e alcune preparazioni fermentate – senza prodotti di origine animale – a dimostrazione delle sue teorie.

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Pane: Zogno o son desto?**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – **Fucina**

Il Forno Zogno a Conselve, in provincia di Padova, è un sogno a occhi aperti per tutti gli amanti della panificazione. La storia di Davide, Luca e Chiara Zogno è quella di chi ha scelto di trasformare i propri grani in farine per creare pane fresco, pizze, focacce, brioches, torte da forno, biscotti, grissini, fette biscottate, pane biscotto... una ricchissima linea di prodotti che sa parlare di cultura e territorio a tutti coloro che le si avvicinano.

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Pastori resistenti**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Slow Meat**

I pastori si trovano ovunque nel mondo: dalla Barbagia sarda ai pascoli dell'Extremadura, dal Planalto Norte di Capo Verde agli alpeggi della Georgia. La pastorizia è la prima attività agricola della storia umana e da sempre i pastori vivono in armonia con la terra, il paesaggio e le loro greggi. È un mondo dalle tradizioni antiche ma tuttora vivo e produttivo, che non vuole e non può essere relegato al passato o a una dimensione di folklore, e che resiste, nonostante le molte difficoltà nel confrontarsi con il mercato e nel trovare una giusta remunerazione.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Le regine dei mari**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Slow Fish**

Tradizionalmente, il mestiere della pesca è appannaggio degli uomini. Tuttavia, esistono donne pescatrici e la presenza femminile è ben attestata nel settore della trasformazione del prodotto ittico. Spesso le donne lavorano in strutture cooperative e si occupano della preparazione del pesce prima che venga immesso sul mercato: lo essicano, lo affumicano, lo salano, realizzano bottarghe e sottoli. Ascoltiamo le testimonianze delle donne della rete di Slow Fish, le regine dei mari, e lasciamoci incuriosire dalla complessità del loro mestiere.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Banche, biblioteche e granai: dove si conservano i semi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Semi**

L'esempio più noto è quello della Svalbard Global Seed Vault, nell'isola norvegese di Spitsbergen: un'enorme "banca" con la funzione di stoccare specie alimentari pronte alla semina nell'eventualità di una catastrofe biologica. Ma al di là di questa e altre importanti e costose banche del germoplasma, esistono numerose esperienze di banche dei semi comunitarie, dove i semi sono rinnovati ogni anno e oggetto di continuo scambio fra gli agricoltori. Ne presentiamo alcune: dai seeds librarians sudafricani ai custodi dei semi kirghizi, alle diverse esperienze palestinesi e statunitensi.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **La dieta mediterranea**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Cibo e salute**

Il primo a parlarne, negli anni Settanta, fu Ancel Keys, pubblicando un'indagine epidemiologica che metteva a confronto diversi stili alimentari e decretava la superiorità della dieta mediterranea. Verdura, cereali, legumi, frutta, olio extravergine

di oliva, un moderato consumo di pesce, latte e latticini e un basso consumo di carne. La dieta mediterranea, nelle sue molteplici versioni patrimonio dei paesi che si affacciano sulle due sponde del Mare Nostrum, è tuttora ritenuta tra le più salutari e adeguate dal punto di vista nutrizionale. E non solo: si tratta di una dieta sostenibile anche per l'ambiente, rispettosa della biodiversità e degli ecosistemi, oltreché collante sociale, promotore di convivialità e solidarietà. Un'autentica ricchezza, inserita dall'Unesco nella lista dei Patrimoni culturali immateriali dell'umanità.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Stop ai pesticidi!**

**Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti**

Negli ultimi cinquant'anni il numero delle api ha iniziato a scendere. Ma a partire dal 2006 questo declino è diventato impressionante. Le cause sono diverse, ma quasi tutte riconducibili all'agricoltura industriale. Da tempo gli apicoltori denunciano gli effetti disastrosi dei pesticidi, in particolare dei neonicotinoidi, usati per la concia dei semi di mais, sugli agrumi, etc. Le api ci potrebbero aiutare anche a monitorare la salute dell'ambiente. Esistono già "alveari centralina" che rilevano tracce di pesticidi nel polline, ma dovrebbero essere potenziati e i dati che se ne ricavano dovrebbero orientare le politiche agricole.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti. Questo Forum è coordinato da Bee Life, coalizione internazionale di cui fa parte anche Slow Food.*

**ORE 11:00**

## **Personal Shopper**

**Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg**

**Altre date e orari disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00**

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11.*

**ORE 11:00**

## **Walk'n Eat**

**Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte**

**Altre date e orari disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00**

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 11.*

**ORE 11:00**

## **Tour speciale per le scolaresche a cura degli studenti Unisg**

**Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg**

**Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre**

**ORE 11:00**

## **Il furmagin da Cion: come gustare una valle in un boccone**

**Incontro, Degustazione – Torino – Lingotto Fiere Swiss Booth**

Graziella Marchesi della macelleria Scalino e membro del Presidio del furmagin da Cion e Kaspar Howald, direttore di Valposchiavo Turismo, presentano il progetto "100% Valposchiavo" Ci spiegano perché valga la pena collaborare dal produttore al trasformatore fino alla ristorazione per valorizzare i prodotti locali e per dare un futuro a una valle alpina al confine tra Italia e Svizzera. Provare per credere. Non può mancare un assaggio del furmagin da Cion e di altri prodotti targati "100% Valposchiavo".

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Posti massimi: 30. L'evento si svolge in lingua italiana.*

**ORE 11:00**

## **Museo Lavazza: un viaggio sorprendente alla scoperta del caffè**

**Visita – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza**

*Per la descrizione di questo evento vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:30**

## **Il piccolo cioccolatiere**

**Attività per i bambini, Laboratorio – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp**

**Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre**

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11:30.*

**ORE 12:00**

## **I territori: i vini dell'impero austroungarico**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Oggi è un momento di grazia per i produttori dell'Europa Centrale: Austria, Slovenia, Ungheria, Repubblica Slovacca, Germania stanno guadagnando attenzione e apprezzamento anno dopo anno. Produttori dediti ai principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, territori a lungo dimenticati più per questioni politiche che di merito, condizioni climatiche ideali per ottenere un prodotto di grande finezza, vitigni vocati che in quei luoghi hanno trovato adattamento e dimora per decenni, talvolta secoli. In questo laboratorio, di stampo mitteleuropeo, esploriamo questo continente viticolo, identificandovi un filo conduttore e comprendendone le caratteristiche salienti attraverso una degustazione di sei vini tra i più rappresentativi di tutta l'area.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **I Maestri del Cocktail: internazionali sì, ma con materie prime toscane**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

1956. Nel romanzo di Ian Fleming *Diamonds are Forever* l'agente segreto James Bond ordina il primo Vesper Martini della storia... shaken not stirred (scosso, non mescolato). Uno dei drink più iconici di sempre. Ma se al posto del classico gin inglese e della più comune vodka russa utilizzassimo due pregiati distillati toscani? E poi, quanti altri drink si potrebbero creare partendo dalle materie prime di questa regione? Un viaggio coinvolgente e dissacrante, in compagnia di un grande bartender, alla ricerca dei cocktail internazionali che si possono reinventare attraverso il gusto, i profumi e gli aromi unici della Toscana.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **I vini dei Balcani: antichi vitigni autoctoni e tradizioni ancestrali**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eatly – Sala Punt & Mes

I Balcani rimangono oggi per gli appassionati di vino uno dei pochi territori in Europa ancora da scoprire e capaci di sorprendere. Per la maggior parte degli europei i Balcani sono ancora una terra semi-sconosciuta, misteriosa ed esotica che echeggia nei ritmi foschi della musica di Goran Bregovic e nei film surrealisti di Emir Kusturica. Pochi sanno forse che i Balcani vantano la più antica storia enoica d'Europa: i Traci erano considerati più abili vignaioli dell'antichità e furono i primi a onorare un dio del vino, adottato successivamente dai Greci e dai Romani. Scopriamo insieme ciò che rimane di questa importante eredità assaggiando alcuni antichi vitigni locali: keratsuda, mavrud, shiroka melnishka, prokupac, žilavka e blatina. I produttori scelti sono piccoli artigiani che seguono un approccio slow: a misura d'uomo, rispettoso della natura, del terroir e delle tradizioni locali. Attenzione: questo evento è riservato ai soci di Slow Food. Il costo non soci è comprensivo della tessera, che ti sarà consegnata a Terra Madre Salone del Gusto.

*Eatly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **Benessere animale**

Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Cos'è il benessere animale? Come mai ne sentiamo parlare così spesso ultimamente? In questa conferenza tratteremo le problematiche che riguardano la produzione di derivati animali, soprattutto l'impatto sulla vita degli animali, sull'ambiente e sulla salute dei consumatori. Discuteremo anche gli aspetti sociali ed economici di quest'industria. I partecipanti impareranno dove trovare prodotti animali di alta qualità e l'importanza di fare la scelta giusta, così come scoprire valide alternative alle proteine animali.

*A cura di Amber Bewick, studentessa Unisg. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 12:00**

## **Zincarlin e Gincarlin: due formaggi svizzeri nati dalla tradizione e da un pizzico di follia**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

I saperi tradizionali della Valle di Muggio (Canton Ticino) sono mantenuti e rinnovati con coraggio. Il formaggio zincarlin dalla Vall da Mücc, primo presidio Slow Food svizzero, incontra il gin Bisbino, biologico e realizzato con erbe locali. Da questa preziosa collaborazione nasce il gincarlin. Il 'vecchio e il nuovo' che si uniscono in due formaggi dai sapori unici e imperdibili. Incontro con i produttori, assaggi dei formaggi e del gin, analisi sensoriale guidata con quiz delle erbe della miscela segreta.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Posti massimi: 30. L'evento si svolge in lingua italiana.*

**ORE 12:00**

## **Agroecologia e resistenza politica**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Sfyf Booth

Mélanie sta lavorando sull'agroecologia da una prospettiva antropologica. Nel suo speech dimostra che l'agricoltura può diventare un'ideologia politica. L'"agroecologia" è sistema che diversi movimenti sociali e contadini in America Latina hanno fatto proprio, ma ha echi diversi a seconda del contesto. In Messico, è molto legata all'identità culturale e a un rifiuto dell'agricoltura industriale, che incarna la predazione capitalista e neoliberista. Incontro riservato ai giovani dello Sfyf e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete.

*Speaker: Mélanie Antin (Francia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 12:30**

## **La naturalità del cibo come libertà**

Convegno – Torino – Centro – Fiorfood Coop

Il consumo alimentare, oltre al nutrimento, richiama molti concetti come salute, scelta, cura, libertà. Tutti aspetti fortemente legati alla naturalità del cibo: senza additivi, no Ogm, senza antibiotici, esenti da eccessivi Nitriti e Nitrati, senza fosfati... È l'ultima frontiera del cibo, indagato da più punti di vista. Quello del consumatore che a tavola vuole mangiare sano, quella dei produttori che devono equilibrare i costi aggiuntivi dei processi richiesti e quella delle istituzioni di controllo, impegnate nel distinguere gli eccessi ed eventuali truffe.

*Intervengono: Maria Caramelli, direttrice Istituto Zooprofilattico Piemonte; Stefano Liberti, giornalista e scrittore; Piero Sardo, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità; Massimo Spigaroli, chef stellato e produttore di salumi di Zibello; Ernesto Dalle Rive, presidente Nova Coop; Andrea Pezzana (tbc). Modera: Luca Ferrua, La Stampa. Fiorfood Coop: Galleria San Federico 26. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Paesi Baschi: Tutti pazzi per le terrine – From nose to tail**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

La carne di euskal txerria (Presidio Slow Food), il suino dei Paesi Baschi allevato in piccoli branchi all'aria aperta e nutrito esclusivamente con ghiande, castagne e felci, offre aromi di spezie e frutta secca, con una sensazione di grasso vellutato. Dedichiamo un laboratorio alle preparazioni realizzate con le sue parti meno nobili: il boudin (un sanguinaccio fatto con la testa, la cotenna, cipolle e peperoncino d'Espelette), gli chichons (petto e grasso di suino, cotti a fuoco lento per quattro ore e arricchiti con spezie), la hure (testa del maiale e cotenna, vino bianco, aglio, prezzemolo, peperoncino d'Espelette), la ventresca e il guanciale. In abbinamento, una selezione di etichette, dai migliori terroir di Francia e Italia, selezionate e distribuite da Les Caves de Pyrene, che da oltre 25 anni si occupa di vini di territorio.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Bielorussia: il pesce d'acqua dolce**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

«La cosa più importante è non considerare il tuo lavoro come uno sforzo, bensì come il tuo business preferito. Non contare le ore. Dovresti dare al tuo lavoro tutte le tue energie, al 100%». A parlare è Anton Kalenik, executive chef al Minsk Marriott Hotel, in Bielorussia. Dopo diversi viaggi di formazione in Europa, tra l'Italia e la Francia, è tornato al suo paese di origine diventando uno tra gli chef più rinomati del suo paese. In questo appuntamento, lo chef ci porta alla scoperta dei piatti tipici del suo territorio con un ingrediente protagonista: il pesce d'acqua dolce. Menù: trota d'acqua dolce con pomodori verdi e la salsa di vino bianco e salvia; zuppa di pesce d'acqua dolce. In abbinamento ai vini della Cantina Kaltern di Caldaro (Bz).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Filippine: la patria del riso**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Il riso è uno degli ingredienti principali nella cucina delle Filippine, è utilizzato per accompagnare ogni piatto e talvolta lo si ritrova anche nei dolci tradizionali. Protagonisti di questo laboratorio sono due varietà di risi indigeni: il tinawon (Arca del Gusto), coltivato sui caratteristici terrazzamenti irrigati tra i 500 e i 1200 metri sul livello del mare, e l'ominio (Arca del Gusto), coltivato in diverse località montuose del nord delle Filippine. Quest'ultimo è chiamato glutinoso poiché l'elevato contenuto di amido lo rende "appiccicoso" e quindi adatto a creare impasti elastici. Le tecniche di coltivazione utilizzate sono strettamente legate alla cultura, alle cerimonie importanti e ai riti locali. Menù: adobo di pollo e maiale (stracotto marinato) con riso tinawon; lelut (dolce di riso con latte di cocco) con riso ominio.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Messico: mole poblano, tutto il bene del cacao**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Secondo la piramide alimentare di Andy Weil, un moderato consumo di cacao amaro è consigliabile per le proprietà antinfiammatorie di questo alimento. Il cacao può apportare infatti al nostro organismo elevate quantità di polifenoli, proteggerci dall'ipertensione, ridurre lo stress ossidativo. Approfondiamo la conoscenza del cibo degli dèi grazie al contributo di Eduardo Garcia del ristorante Máximo Bistrot, tra i "50 Best" del suo paese, che ci illustra l'utilizzo di questo ingrediente nel mole poblano tradizionale messicano e in altre ricette salate.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Pizza x2: racconti di grano e storie di lieviti**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Salvatore Gatta a Scaleria di Filiano (Potenza) e Salvatore De Rinaldi a Napoli sono due maestri istruttori dell'Associazione verace pizza napoletana. Entrambi sono accomunati dalla passione per un prodotto simbolo dell'unità nazionale. Nel loro laboratorio, dedicato a grani, impasti e lieviti, si partecipa al racconto della "veracità" napoletana, una tecnica consolidata in grado di guardare al futuro. In abbinamento i vini della Cantina Beni di Batasiolo (La Morra, Cn).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Borghi, pievi, paesi e villaggi: resistere allo spopolamento**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Azzurra

Così come le varietà vegetali, le razze animali, i prodotti artigianali, anche i "borghi" sono a rischio di estinzione. A tutte le latitudini, in campagna, collina e montagna i paesi rischiano di scomparire per sempre, lasciando un grande vuoto a livello di patrimonio artistico, culturale, architettonico... e gastronomico. Ma a tutte le latitudini esistono al tempo stesso progetti che mirano a rivitalizzarne le economie e a recuperare le attrattive, anche attraverso esperienze di turismo sostenibile.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Mopampa: por ti. Come un peperoncino autoctono dà libertà alle donne e sbarca in Messico**

Proiezione – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Questa storia "ecofemminista" è il duro e commovente lavoro di Dalí, giovane leader di nuova generazione di produttori del Presidio Slow Food del peperoncino serrano di Tlaola. Nel documentario seguiamo Maria Lucía, una donna indigena Nahua, che ha creato una società di economia sociale, vendendo salse di peperoncino Serrano. Attraverso Mopampa, che significa "per te" in lingua Nahua, le donne cercano di creare un percorso di lavoro alternativo, volto a ottenere una maggiore libertà economica e a ridurre le violenze domestiche. Un documentario – di Mariana Lariza Barocio Hernández, Natalia Itzel Ramírez Aguilera – per renderci consapevoli della vulnerabilità delle donne e della loro lotta per contrastare i bassi salari, le discriminazioni, per ottenere il diritto di accesso alla terra.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Speaker: Dalí Nolasco Cruz (México)*

**ORE 13:00**

## **Il gusto ricco del chicco dei poveri: farina bóna e gelato Marchetti**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 11:00.*

**ORE 14:00**

## **Cinquant'anni di Montepulciano**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

La denominazione Montepulciano d'Abruzzo compie 50 anni. Un anniversario che cade in un momento di grande vivacità per la viticoltura abruzzese, grazie all'affermarsi di numerose piccole realtà produttive al fianco di una solida rete di cooperative. Oggi il Montepulciano è, a tutti gli effetti, uno dei grandi rossi Italiani. Vi proponiamo una panoramica di stili e interpretazioni frutto della splendida annata 2015: dal Montepulciano d'Abruzzo Malandrino di Cataldi Madonna, a quello dell'azienda Valori, da quello della Cantina Tollo a quello della cantina Ripa Teatina, per finire con la versione in anfora di Cirelli e con il cru della fattoria la Valentina.

*Vendita online.*

**ORE 14:00**

## **L'allevamento amico del clima**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Nel 2006 per la prima volta il Rapporto Fao Livestock's Long Shadow stabilisce una correlazione fortissima tra allevamento e produzione di carne e cambiamento climatico. L'allevamento infatti, produrrebbe l'80% delle emissioni di gas serra di tutto il comparto agricolo e il 14,5% del totale mondiale di emissioni. Ma ci sono differenze fra gli allevamenti di piccola scala e gli allevamenti industriali? È possibile calcolare l'impatto dei diversi tipi di allevamento? C'è un allevamento che possa definirsi amico del clima?

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Per fermare l'ocean grabbing, gestiamo insieme il mare**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Se le terre agricole sono diventate sempre più terre di conquista, lo stesso fenomeno riguarda i mari e gli oceani. Con il termine ocean grabbing ci si riferisce all'accaparramento delle risorse marine da parte delle grandi potenze del mondo. Milioni di pescatori di piccola scala sono privati del diritto di utilizzare la risorsa primaria per la loro sussistenza, perché le quote per la pesca vengono concentrate nelle mani di poche o pochissime compagnie. Cosa si può fare? La cogestione, che mette insieme più attori – i decisori politici, gli scienziati, e anche i pescatori, che con quella risorsa lavorano quotidianamente – può essere una strategia efficace?

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Giardini storici, giardini vivi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Sono frammenti di un passato glorioso, sopravvissuti per secoli e arrivati intatti ai nostri giorni: giardini e boschi storici, che custodiscono antiche varietà di mele, fichi, banane, aranci. Alberi antichi, ma tuttora produttivi e testimoni di biodiversità che hanno pochi eguali al mondo. Tra questi il giardino coltivato dal memorialista e agronomo russo Bolotov e il giardino dei banani (Presidio Slow Food) di Yogyakarta, in Indonesia, che conserva oltre 300 varietà.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Non tutto il grasso vien per nuocere**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Un tempo demonizzati ed esclusi dalle diete, i grassi salutari sono stati rivalutati e consumarne in quantità limitata ha effetti positivi sulla salute. Oltre all'olio extravergine di oliva, esiste un mondo di oli e grassi diversi che, nella loro versione più naturale, possono entrare a far parte delle nostre abitudini regalandoci una più ampia gamma di sapori: olio di canapa dalla Lettonia, olio di argan dal Marocco (Presidio Slow Food), olio di noci dal Brasile... Nonché il botiro di Primiero di malga, Presidio Slow Food.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Un brutto clima per le api**

Forum

Torino – Lingotto Fierec – #foodforchange Api e insetti

Le popolazioni di api stanno subendo gravi perdite in Europa, negli Stati Uniti, ma anche in Giappone, Taiwan, Brasile e Africa. Fra le principali cause di questa emergenza c'è il cambiamento climatico, che ha reso più difficile la vita delle api, modificando il periodo delle fioriture o distruggendole con gravi siccità e con piogge violente e prolungate. Ad esempio, in Italia da cinque anni le piogge insistenti e le gelate improvvise hanno gravemente compromesso la produzione di miele di acacia, mentre in Etiopia, nel 2017 la prolungata siccità ha sterminato le api del Presidio del miele di Bore. Dalla rete di Terra Madre, le esperienze di chi affronta nel quotidiano un problema dalle proporzioni sempre più vaste. Al termine del Forum, degustazioni di mieli che sono diventati rari o, al contrario, si sono diffusi per via del cambiamento climatico.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Storie di cioccolato che dureranno per sempre**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Il cioccolato che compriamo è sostenibile nei confronti dell'ambiente e delle persone o è dannoso per essi? La nostra decisione come consumatori ha una diretta influenza sul benessere del mondo. Con Anika Wallace e Ivo Häfliger, studenti UNISG, ascolteremo storie sul perché valga la pena comprare cioccolato che è rispettoso per il nostro pianeta, e ovviamente assaggeremo quanto è premiante tutto ciò! Condivideremo anche semplici consigli su come riconoscere la cioccolata buona dalla cattiva per essere informato la prossima volta che farai acquisti.

*Degustazione a pagamento. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 14:00**

## **Lievitato in quota: un pane di segale unico**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 14:00.*

**ORE 14:00**

## **I cuochi indigeni**

Forum – Torino – Lingotto Fiere Arena

I cuochi, con le loro scelte di acquisto e utilizzo dei prodotti possono contribuire a cambiare in meglio il sistema alimentare. Svolgono un ruolo chiave nell'educare e ispirare i consumatori, ma devono affrontare una grande sfida: dare il giusto valore ai cibi tradizionali delle popolazioni indigene che spesso sono guardati come inferiori, etichettati nei loro paesi come "rustici", di scarso valore. Come possono gli chef indigeni sfruttare a loro favore la visibilità mediatica di cui stanno godendo. Come possono diventare attori chiave? Come possono valorizzare la conoscenza dei cibi tradizionali, e usarla come chiave di definizione della propria identità e di sviluppo economico?

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Strategia Sfyn in Africa: vota con la tua forchetta e la tua voce!**

Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Fai parte dello Slow Food Youth Network in Africa, hai 32 anni o meno, e hai voglia di diventare un futuro leader del cibo? Inizia qui, perché questa è la tua occasione per contribuire a plasmare la strategia interculturale di Sfyn insieme ai food heroes africani.

*Incontro riservato ai giovani dello Sfyn. Modera: Valentina Gritti (Sfyn global) Speaker: Giovani Sfyn in Africa.*

**ORE 14:30**

## **Messico: i fagioli della milpa – Slow Beans**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

I fagioli sono uno degli alimenti più completi e nutritivi e sono un elemento essenziale del sistema agricolo millenario della milpa (la coltivazione in consociazione di mais, fagioli, zucca e decine di altri vegetali). A Tepetlixpa, comune del Estado de México, Slow Food ha realizzato un Presidio per promuovere la straordinaria ricchezza di fagioli nativi – l'amarillo bola, l'ayocote morado, il bayo, il mantequilla, il pinto, il vaquita amarillo e il vaquita rojo – ognuno dei quali ha i suoi colori e ricette di riferimento. A presentarli e cucinarli, Claudia Albertina Ruiz Sántiz, chef indigena Tsotsil del ristorante Kokono di San Cristóbal de Las Casas e membro dell'Alleanza Slow Food dei cuochi. In abbinamento le birre artigianali messicane che hanno vinto il concorso Slow Beer Mexico 2018.

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Il magico mondo di Amanda: una foresta di alghe**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Attrezziamoci di maschera, pinne, muta, boccaglio e uniamoci alla biologa marina e mietitrice Amanda Swinimer, mentre ci conduce nel regno mistico e misterioso delle foreste di kelp (alghe marine) dell'Oceano Pacifico nord-occidentale. Alghe ed erbe medicinali commestibili di alta qualità provenienti dagli oceani sono semplicemente "potate", lasciando che il resto della pianta continui a crescere, nel pieno rispetto dell'ambiente. Durante il Laboratorio del Gusto, facciamo uno snorkeling gustativo attraverso una foresta sottomarina nel bellissimo "Mare Smeraldo" canadese, scoprendo le erbe e le alghe che lo popolano. Menù: Crostini con pesto di alghe, insalata di prugne e tofu con alghe. In abbinamento lo Chardonnay Russian River De Loach 2015 e il Pinot Noir Russian River De Loach 2015 di Cuzziol Grandi Vini, Santa Lucia di Piave (Tv).

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Progettare un orto domestico biologico**

Laboratorio pratico – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Andrea Giaccardi, formatore Slow Food in orticoltura e titolare dell'azienda agricola biologica L'orto del Pian Bosco guida i partecipanti nella progettazione di un piccolo orto domestico biologico. Dalla scelta delle colture più adatte e dei semi, alla fertilizzazione organica per garantire la vitalità del suolo, fino alle consociazioni con piante, aromi e fiori. Vengono poi affrontate alcune delle tecniche orticole biologiche quali: sovesci, uso di macerati e lotta biologica alle più comuni infestazioni delle piante da orto.

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Etiopia: il ruolo della biodiversità**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

La cucina etiopica è espressione di una cultura gastronomica ricca e variegata basata sull'impiego di verdure, salse e tuberi fermentati e il teff, un cereale antichissimo che si coltiva solo in Etiopia, dove ha origine. Insieme all'acqua e al sale, la sua farina è l'ingrediente principale del piatto nazionale: la 'injera, una sorta di focaccia morbida e sottile usata come piatto, posata e pane che viene servita con diversi ingredienti – uova, carne, verdure, spezie o la miscela di spezie chiamata berberé. L'assaggio di questi alimenti ci dà modo di discutere della loro salubrità e di riconfermare il ruolo della biodiversità locale come vero punto di forza per il futuro e la salute del pianeta. Shiro wot (salsa di shiro); key meser wot (sugo di lenticchie rosso); injera; caffè tradizionale

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **In verticale: Pietracupa è un'altra cosa**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Il Fiano di Avellino è il grande bianco da invecchiamento italiano, con una capacità impressionante di maturare con il trascorrere degli anni. Il tempo è un grande alleato di questo vino irpino perché lo impreziosisce di complesse note affumicate, molto caratteristiche e sfaccettate. Tra i principali interpreti degli ultimi 20 anni di questa Docg c'è senza dubbio il vignaiolo Sabino Loffredo, che ha creato la cantina Pietracupa, tra le più celebri della denominazione nonostante le piccole dimensioni. Avremo la possibilità di assaggiare sei annate: 2003, 2007, 2008, 2011, 2013 con un bonus track fantastico rappresentato dall'etichetta cult Greco di Tufo G 2003, un capolavoro assoluto prodotto in pochissimi esemplari. Attenzione: questo evento è riservato ai soci di Slow Food. Il costo non soci è comprensivo della tessera, che ti sarà consegnata a Terra Madre Salone del Gusto.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Vini naturali verso una pulizia formale: un percorso possibile**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

I sostenitori e i detrattori dei vini naturali occupano le scene dei social, ma anche quelle delle tavolate tra amici da quasi 20 anni. Cercando di superare le implicazioni di natura teologica e fideistica e le questioni di pura appartenenza a quella o l'altra setta o fazione, c'è ancora una forte resistenza da parte degli amanti del buon bere che alimentano la narrazione secondo cui i vini naturali sarebbero gravati da difetti, che ne limitano l'apprezzabilità da parte di un degustatore attento e formato alla scuola classica. Attraverso la degustazione a bottiglie coperte dei vini di tre produttori di altrettante regioni, scopriamo i progressi di una viticoltura che, al contrario, cerca nella pulizia e nell'eleganza le caratteristiche dei propri vini, che solo così riescono a esprimere pienamente le caratteristiche del terroir di provenienza.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Abbinamenti insoliti, sapori nobili: formaggi a latte crudo e tè d'origine**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eataly – Sala Punt & Mes

Autrice e promotrice dell'associazione Fromage & Thé, Fabienne Effertz propone un'insolita degustazione abbinando quattro formaggi europei a quattro tè asiatici. Per l'Italia schieriamo un formaggio a pasta dura affinato in foglie di castagno di Beppino Occelli e un gorgonzola selezionato da Giovanni Fiori di Guffanti, per il Belgio l'Herve a latte crudo del Presidio Slow Food e per la Francia il Brie de Meaux a crosta fiorita. Gli abbinamenti, pensati dall'autrice, sono con i tè cinesi Bai Hao Yin Zheng (bianco), l'Anxi tie qa yin e Lampsang Souchong (nero), e con il tè nero indiano del Darjeeling.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Pasticceria: dolce Piemonte**

Laboratorio del Gusto – Torino - Lingotto Fiere – Fucina

Torte, biscotti e ovviamente cioccolato. Torino è una delle capitali mondiali dell'artigianato dolciario e Giorgio Smimmo, erede della tradizione familiare, ne è uno dei più validi ambasciatori. L'impegno costante nella ricerca di materie prime di qualità si traduce nella quotidiana produzione di una pasticceria che appaga la voglia di dolcezza. In abbinamento i vini dolci della cantina Umani Ronchi (Osimo, An).

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Chocoexperience**

Laboratorio sensoriale – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

**Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre**

*Per la descrizione vedi giovedì 20 settembre ore 15:00.*

**ORE 15:30**

## **Mense nelle scuole: buone pratiche e stato dell'arte**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

Quanta importanza ha l'alimentazione a scuola? Moltissima: un numero crescente di studenti consuma almeno un pasto fuori casa, usufruendo della mensa scolastica. È importante, allora, che in quel pasto rientrino alimenti freschi, stagionali, che il menù sia realizzato con cura, badando anche all'impatto ambientale della dieta. Dalla rete Slow Food, tante esperienze di come il pasto a scuola possa essere uno stimolo di educazione, attenzione al locale, socializzazione e integrazione.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:30**

## **The Ecological Learning Collaboratory**

Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Sala Arancio

The Ecological Learning Collaboratory è pensato per esplorare l'apprendimento, la diffusione e l'innovazione di strategie ecologiche nello sviluppo di sistemi alimentari e curativi giusti e sostenibili. Ciascuno dei collaboratori contribuisce con una diversa strategia disciplinare per affrontare il tema della salute delle diverse comunità in tutto il mondo. Questo progetto riunisce comunità che affrontano le stesse questioni (come la sostenibilità, la resilienza, la tossicità del cibo e delle medicine) e che si sono mosse nella stessa direzione per migliorare la sostenibilità ambientale.

*Relatori: Rachel Bezner Kerr, Cornell University, Stati Uniti Stacey Langwick, Cornell University, Stati Uniti Neema Kudva, Cornell University, Stati Uniti Esther Lupafya, Malawi Laifolo Adam Pseli Dakishoni, Malawi Mary Fortunata Vincent Mosha, Tanzania. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Naturalmente piccanti: i salumi del sud**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

La polvere dei peperoncini, dolci o piccanti, è da centinaia di anni il segreto per la conservazione dei salumi nelle zone calde del Sud Italia. Una modalità di produzione dei salumi tutta naturale che, al contrario di quanto si pensi, non ha omologato gusto e tipologie dei salumi prodotti. In assaggio di due esempi di questa multiforme tradizione: la salsiccia rossa di Castelpoto (Presidio Slow Food) nella versione dolce e piccante, in base ai peperoncini "papaoli" utilizzati, e la nduja calabrese, spalmabile e dal sapore estremamente piccante.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Il caviale del Mediterraneo: alla scoperta della bottarga**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Slow Fish

Dai fenici agli arabi alle coste italiane, ecco a voi la lunga storia della bottarga, il caviale del Mediterraneo. Un alimento ricavato dall'essiccazione e dalla salatura di uova di muggine o tonno secondo procedimenti specifici e tradizionali. In compagnia di Rafram Chaddad, cuoco e artista tunisino, viaggiamo attraverso le acque del Mar Mediterraneo alla scoperta della storia e della cultura della bottarga, dalla Tunisia alla Sardegna, dall'aperitivo alla tunisina con fette di bottarga in abbinamento al boukha (l'acquavite di fichi) al classico spaghetti alla bottarga.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Colori di Sicilia: giallo come la pesca e rosso come la fragola**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Dal 1972, anno in cui avviò la sua pasticceria a San Giuseppe Jato (Palermo), Salvatore Cerniglia ha affinato l'arte pasticceria appresa a Piana degli Albanesi con contaminazioni di pralineria torinese e di pasticceria francese. Oggi propone i grandi classici della tradizione siciliana ma anche nuove sperimentazioni, usando sempre materie prime eccellenti e la frutta fresca di stagione della sua Sicilia. In questo appuntamento interpreta due profumatissimi Presidi Slow Food: le pesche nel sacchetto dalla polpa gialla, soda e dolce, e la piccola fragolina di Sciacca e di Ribera, dal colore rosso intenso e dall'aroma unico. Menù: crostata di pesche nel sacchetto e dolce di fragoline. In abbinamento il Marsala Targa Riserva e lo Zibibbo Morso di Luce delle Cantine Florio del gruppo di Duca di Salaparuta (Marsala, Tp).

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Libano: spezie ed erbe, il gusto della salute**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Per limitare l'utilizzo del sale in cucina e guadagnare gusto e salute, una buona soluzione è usare spezie ed erbe sapientemente mescolate. A parlarcene è Barbara Massaad, food blogger, fotografa e autrice libanese di fama (è suo il ricettario fotografico Soup for Syria – Ricette per la pace e la condivisione). La sua lezione parte dallo za'atar, miscela di spezie a base di timo selvatico, sesamo e (poco) sale, diffusa in tutto il Medio Oriente in un'infinità di varianti e utilizzata dalle famiglie come condimento principale. L'autrice ci porta poi ad approfondire la conoscenza di altre preparazioni tipiche della sua terra, ricca di biodiversità, come il "caffè bianco" di fiori d'arancio ed il tradizionale piatto di freekeh: grano verde con pollo, spezie e verdure. Attenzione: questo evento è riservato ai soci di Slow Food. Il costo non soci è comprensivo della tessera, che ti sarà consegnata a Terra Madre Salone del Gusto. Menù: caffè bianco freekeh di pollo; baba ghanoush; baklava; insalata fattoush.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Bicentenario: il Sigaro Toscano e i distillati**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Stand Sigaro Toscano

Roner e suoi 70 anni di arte distillatoria incontrano il Sigaro Toscano 1492. Si inizia il percorso degustativo con Caldif, un'acquavite di mele gravensteiner. In questo distillato invecchiato da 3 a 15 anni con il sistema Solera, la freschezza agrumata del frutto incontra le ricche note speziate del legno. La degustazione procede con R74 Aged, il rum invecchiato di Roner prodotto interamente in Italia. L'invecchiamento avviene nelle botti usate per il Caldif, regalando a R74 note fruttate e torbate che si armonizzano con la frutta secca. Si conclude infine con un cocktail preparato da un noto bartender torinese che utilizzerà il Z44 Distilled Dry Gin, un gin arricchito con estratti di pigne di pino cirmolo e altri botanicals alpini. La degustazione è guidata da Stefano Fanticelli, cofondatore del Club Maledetto Toscano.

*Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni. Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Parmigiano Reggiano di filiera, aceto balsamico e grandi rossi**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Fiorfood Coop

Attingendo dal progetto Fior Fiore della Coop, degustazione di Parmigiano Reggiano proveniente dalle montagne dell'Appennino. L'alimentazione degli animali con foraggio locale e l'estrema qualità del latte sono le caratteristiche dell'allevamento di montagna, che garantisce un prodotto superiore. Quattro stagionature di Parmigiano Reggiano di montagna garantito da Fior Fiore e dal Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano in abbinamento al Balsamico di Modena e ai vini rossi dello stesso progetto della Coop, dal Primitivo di Manduria al Braviolo Supertuscan.

*Fiorfood Coop: Galleria San Federico, 26. Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Allevamento di qualità – Suini**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

La razza suina più diffusa al mondo è la large white: ha alte rese di carne ed è ideale per la produzione industriale di salumi. Gli allevamenti intensivi di suini da carne sono i peggiori dal punto di vista del benessere animale e dell'impatto ambientale. Gli allevatori della rete Slow Food propongono un tipo diverso di allevamento, che parte dalle razze locali e pone attenzione all'alimentazione e al benessere animale, senza inseguire la logica della massima produttività nel minor tempo possibile.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **L'arte, la musica, la cucina e la poesia alleate del mare**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Parlare di pesca sostenibile, di quale pesce scegliere, di quali sono le ricette della gastronomia locale che le valorizzano al meglio non è un compito esclusivo dei pescatori, dei decisori politici, delle organizzazioni ambientaliste. Artisti, cuochi, registi, musicisti, poeti... offrono visioni complementari che possono essere estremamente utili in una diffusa azione di sensibilizzazione attraverso diversi media. In questo forum presentiamo le esperienze degli artisti senegalesi che utilizzano il legno delle barche abbandonate sulla spiaggia come tele dove rappresentano pesci e pescatori; o il caso di cuochi ucraini che includono nei loro menu pesci d'acqua dolce poco conosciuti.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Coltiviamo le città**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

L'agricoltura urbana non è un semplice passatempo, ma un modo di pensare a una maniera sostenibile di progettare e vivere la città e di creare sistemi alimentari più articolati, che considerino centri e periferie anche come luogo di produzione. L'orto in città è un nuovo punto di vista sull'ambiente, sul paesaggio, sulle relazioni sociali. Dalle scuole agli ospedali, dai centri cittadini ai quartieri periferia... In tutto il mondo, coltivare il proprio cibo fa bene all'ambiente, alla salute, e anche all'anima.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Diete e stili di vita: dal paradosso dei Masaai al sistema della milpa**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

I Masaai sono all'origine di un paradosso. La loro dieta è costituita principalmente da proteine animali, eppure non sono generalmente colpiti da malattie cardiovascolari e altre patologie associate a questi tipi di cibi. Che il merito sia del loro stile di vita continuamente in movimento? In questo appuntamento indaghiamo le ricadute dei nostri comportamenti sulla salute, analizzando, oltre al caso dei Masaai, anche i benefici della dieta legata al sistema agricolo mesoamericano della milpa (basato sulla consociazione fra fagioli, mais, zucca e altri ortaggi) e altri esempi interessanti nel mondo.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Le città delle api**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti

Avete mai provato a guardare una città dal punto di vista delle api? Provate a farlo, e vi renderete conto di quanto ciò che per noi appare scontato, per una piccola ape costituisca una grande attrattiva. Balconi, terrazze, parchi, orti, rotonde fiorite sono altrettanti terreni di ricerca e di bottinaggio, che rivelano l'inattesa biodiversità dello spazio urbano. Il fenomeno sempre più diffuso dell'apicoltura urbana è interessante non solo per gli aspetti produttivi, ma soprattutto per la valenza sociale, educativa, didattica e di monitoraggio ambientale. Tra le città delle api, Detroit, Johannesburg, Londra, Parigi, Torino e molte altre.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Chi è il gastronomo: artigianalità, impresa e importanza del network**

Tavola rotonda – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

La gastronomia raccontata in ottica imprenditoriale attraverso l'esperienza di alcuni ex studenti dell'Università che, conclusi gli studi, hanno deciso di fondare la propria attività coltivando le relazioni costruite in Unisg.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Personal Shopper**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Walk'n Eat**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Caccia al tesoro junior (6-13 anni) a cura degli studenti Unisg**

Gioco, attività per i bambini – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 16:00.*

**ORE 16:00**

## **Il furmagin da Cion: come gustare una valle in un boccone**

Incontro, Degustazione – Torino – Lingotto Fiere Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi sabato 22 settembre, ore 11:00.*

**ORE 16:30**

## **La pizza contemporanea di Renato Bosco**

Laboratorio del Gusto – Torino – Barriera di Milano – Edit

Portare l'innovazione nel mondo della pizza, questa è la mission di Renato Bosco nei suoi locali Saporè (in provincia di Verona). Alla ricerca sugli impasti non dimentica mai di affiancare un'attenzione meticolosa alle materie prime che seguono sempre la stagionalità e che offrono sempre l'opportunità di alimentarsi secondo i ritmi della natura. In questo laboratorio, Renato Bosco parla dell'unicità del suo impasto più croccante: la PizzaDoppioCrunch®, farcita con la ruspante gallina grisa, razza autoctona del Veronese, cucinata in saor con uvetta, pinoli e cipolla, e guarnita con pesto di sedano verde.

*Edit: Via Cigna, 96/15. Vendita online.*

**ORE 16:30**

## **Il potere della mappatura della biodiversità locale - Scopri i segreti alimentari del tuo territorio**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Nel bel mezzo della Spagna, gli studenti hanno trasformato la terra scarsamente popolata dell'Estremadura in una ricca area gastronomica! Stanno dando importanza al loro territorio, mappando la biodiversità locale. Insieme a Francesco Sottile, professore e agronomo, raccontano le loro esperienze e forniscono suggerimenti sugli strumenti utili per trovare e mappare i prodotti del territorio, tesori di biodiversità.

*Incontro riservato ai giovani dello SFYN e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete.*

**ORE 17:00**

## **Pizza: Vola... così**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere Fucina

A 27 anni Stefano Vola è il pizzaiolo che, nella terra che diede i natali a Cesare Pavese, è riuscito a calamitare l'attenzione del pubblico e dei media su un prodotto qualitativamente eccellente e testimone di una costante ricerca gastronomica. Stefano, nella sua formazione, legge le ricette di famiglia e poi studia i professionisti attraverso il web. Oggi è sulle copertine delle principali riviste di settore. I suoi segreti? Una pizza straordinaria e tanta voglia di mettersi in gioco! In abbinamento le bollicine del Consorzio Alta Langa.

*Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **Coffetails Lavazza: quando il caffè diventa cocktail**

Laboratorio del Gusto – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza

Nati e pensati nel 2014 per introdurre il caffè nel mondo dei cocktail e mettere alla prova la creatività sfruttando sapori tradizionali italiani come il latte di mandorla, l'amarena e gli agrumi, i Coffetails Lavazza prevedono un servizio originale che li rende veri e propri oggetti di Food Design. Il risultato è un binomio perfetto fra la ritualità del caffè e l'innovazione tipica della mixology. Un laboratorio da gustare per un happy hour al caffè firmato Lavazza.

*L'incasso di questo Laboratorio del Gusto contribuirà alla copertura dei costi relativi alla partecipazione dei delegati di Terra Madre. L'ingresso al Museo Lavazza è incluso nel prezzo del laboratorio. Nuvola Lavazza: Via Ancona 11/A. Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **L'altra faccia dell'Abruzzo**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

L'Abruzzo è una regione nota per la produzione di Montepulciano, ma negli ultimi anni le varietà a bacca bianca hanno recuperato terreno, conquistando notorietà e mercato. In particolare i vitigni autoctoni hanno dato grandi risultati coniugando freschezza, eleganza e longevità. In assaggio, la Cococciola della cantina Frentana e la Passerina della cantina Citra; il Pecorino nelle versioni di Torre dei Beati e di Pasetti; il Trebbiano d'Abruzzo Vigneto Popoli dell'azienda Valle Reale e il Trebbiano d'Abruzzo di Mare dell'azienda Barba.

*Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **Migr-attori nella cooperazione internazionale**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

I migranti ricoprono un ruolo sempre più attivo e strategico nel campo della cooperazione internazionale. Riflettiamo su questa tematica a partire dalla legge 125/2014, raccontata anche e soprattutto attraverso le esperienze di migranti protagonisti di progetti internazionali, come l'iniziativa promossa da Slow Food e finanziata da Ifad nel 2017, che mira a sostenere l'imprenditoria rurale e l'occupazione giovanile in attività agricole o extra-agricole in Senegal e Marocco.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 17:00**

## **Caccia al tesoro senior a cura degli studenti Unisg**

Gioco – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date disponibili: 21, 23 settembre

*Per la descrizione, vedi venerdì 21 settembre, ore 17:00.*

**ORE 17:00**

## **Zincarlin e Gincarlin: due formaggi svizzeri nati dalla tradizione e da un pizzico di follia**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi sabato 22 settembre, ore 12:00.*

**ORE 17:30**

## **La ricetta sudafricana – From nose to tail**

Laboratorio del Gusto

Torino – Lingotto Fiere

In prima linea nel sostenere la campagna Slow Meat grazie al lavoro di cuochi, macellai, allevatori c'è senz'altro il Sudafrica, paese in cui la mescolanza di culture indigene e immigrate ha un suo contraltare nella diversità dei cibi e nella vasta gamma di piatti unici della regione. A Terra Madre, Xanthos Giannakopoulos, cuoco del Durban Country Club, propone alcune ricette locali a base di frattaglie, insegnandoci a usare e valorizzare tutte le parti dell'animale. Menù: insalata di cervella croccante con vinaigrette di baobab e bucco; cuore di bue su insalata di sorgo con amasi alle erbe e chutney di albicocca e coriandolo. In abbinamento una selezione di birre di Quality Beer Academy.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **La cucina baiana sa di mare e di dendê**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Bahia è la terra dell'olio di dendê, e i due piatti tradizionali della cucina baiana che maggiormente valorizzano questo ingrediente sono la moqueca, la zuppa di pesce, e l'acarajé, la tipica frittura baiana. Entrambi attivi nella città di Salvador, Caco Marinho, chef del ristorante Doq American Bbq, e Fabricio Lemos, chef del Restaurante Origem, di recente sono entrati a far parte dell'Alleanza Slow Food dei cuochi e preparano questi piatti simbolo, uno in vesti tradizionali (la moqueca) e l'altro in versione rivisitata (l'acarajé) utilizzando diversi ingredienti della gastronomia baiana, tra cui i gamberi, la tapioca, gli anacardi, il latte di cocco e la fruta-pão.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Bosnia: grani antichi e di farine bianchissime – Slow Mays**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Il brzac di Popovo Polje e il bjelcic di Potkozarje hanno molto in comune. Entrambi bosniaci, entrambi chiari, entrambi perlopiù coltivati a livello familiare, entrambi con una lunga storia alle spalle, fatta di acqua e mulini. Entrambi mais segnalati sull'Arca del Gusto. Oggi sono protagonisti di alcune ricette di famiglia e raramente li si incontra nei menù dei ristoranti. Dai cuochi della rete Slow Food alcune proposte di degustazione, come la polenta ai formaggi e la proja, il pane di polenta cotto al forno. In abbinamento l'Estella Inedit di Quality Beer Academy.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Senegal: Pierre Thiam e gli alberi della risorsa**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange **Cibo e salute**

Pierre Thiam, il «re della nuova cucina africana» è autore di libri di cucina pluripremiati e ambasciatore della cultura gastronomica senegalese a New York. Alla sua tavola siedono spesso personaggi politici e premi Nobel. Molti gli ingredienti che gli stanno a cuore, come “gli alberi della risorsa”, la moringa e il baobab. Le foglie di moringa hanno un sapore erbaceo, le si consuma aggiunta sul cibo per insaporirlo – in sostituzione dei dadi, che purtroppo in Africa sono molto diffusi – o in infusione, e sono molto conosciute. Il baobab è impiegato per insaporire tantissimi alimenti e per preparare ottimi succhi freschi. Un incontro dedicato ad approfondirne la conoscenza, parlando anche delle loro proprietà nutrizionali.

*Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Creatività e design a servizio del futuro**

Conferenza – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

Realizzare un futuro sostenibile si può, e anche progettarlo con cura e piena consapevolezza. John Thackara – scrittore e teorico del design – ha dedicato la vita a risolvere in modo creativo problemi come la contaminazione del suolo, lo spreco, la perdita di biodiversità, la distribuzione del cibo. Secondo lui il design non deve progettare nuovi oggetti, ma soluzioni per consumare meno, condividere le risorse e migliorare la qualità della vita.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 18:00**

## **L'atlante dei vitigni della Corsica: i vini di Patrimonio**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Alla scoperta dei vitigni e dei vini della grande isola francese, attraverso la degustazione di vini unici nel loro genere. Alla presenza dei produttori scopriamo i vini della denominazione più importante dell'isola, quella di Patrimonio, a ovest della città di Bastia. Quattro domaine che hanno fatto della sostenibilità la loro bandiera presentano le loro selezioni di rosso (niellucciu, un clone antico del sangiovese) e bianco (muscat e bianco gentile, vitigno autoctono). Guidati da Antoine-Marie Arena, azienda che ha fatto la storia del vino di Patrimonio, scoprirete tre domaine che hanno iniziato l'attività negli ultimi 20 anni: Giudicelli, Mariotti Bindi, Clos Signadore.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Caroni, il grande rum di Trinidad**

Laboratorio del Gusto – Torino – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

La leggenda di Caroni nasce in tempi molto recenti grazie a una delle grandi intuizioni di Luca Gargano, patron di Velier. Gargano si reca a Trinidad nel 2004 e si imbatte nella distilleria omonima, che aveva chiuso l'anno precedente. La vegetazione tropicale aveva già iniziato ad avvolgere l'edificio, ma i magazzini contenevano ancora centinaia di barili, i primi risalenti al 1974. Luca ci crede e il successo di Caroni è travolgente, con le bottiglie che crescono di valore di anno in anno, mentre le scorte si assottigliano sempre di più e gli imbottigliamenti diventano sempre più rari. Molte delle foto sulle etichette ci riportano proprio a quella scoperta, e questa degustazione ci fa ritrovare imbottigliamenti rarissimi che difficilmente scendono dagli scaffali dei collezionisti per essere aperti. Degustazione di annate introvabili: Caroni 1982, 1985, 1992, 1994 e 1998.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Spiriti d'Olanda, tra acquavite e formaggi**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eataly – Sala Punt & Mes

L'Olanda è famosa per il suo jenever (il progenitore del moderno gin) e il suo amaro alle erbe. Recentemente, però, grazie all'inventiva della Genootschap der Warme Stokers (letteralmente, società per distillatori a caldo), la famiglia degli spiriti d'Olanda si è arricchita di eccellenti acqueviti di frutta e cereali. In questo laboratorio diverse tipologie di acquevite – a partire dalle classiche mela e pera, fino a quella di bacca di agrifoglio, in versione barricata e non – sono abbinate a cinque formaggi tradizionali olandesi, tra i quali i Presidi Slow Food del boeren Leyden e il gouda artigianale stravecchio. In chiusura, un formaggio a pasta molle affinato in acquevite di pera in abbinamento al brandy di mele.

*Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Cioccolato e...**

**Pairing – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp**

Dal giovedì alla domenica, dalle 18 alle 19 è l'ora del pairing. Il cacao Domori si sposa oggi in degustazione col whisky. Degustazione guidata di cioccolato Domori in abbinamento a Whisky Glen Moray 18Y in purezza. A seguire, l'interpretazione dell'abbinamento in miscelazione a cura di Emanuele Russo.

*Intervengono: Gianluca Franzoni, presidente di Domori, e Walter Grosso, ambassador Compagnia dei Caraibi. L'evento si svolge in lingua italiana e ha un costo di 15 euro. Prenotazione sul sito Domori obbligatoria, posti limitati.*

**ORE 18:00**

## **Global Food Studies: passato, presente e futuro delle scienze gastronomiche**

**Tavola rotonda – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg**

I Food Studies (lo studio interdisciplinare dell'alimentazione in tutti i suoi aspetti e componenti) costituiscono un'area di ricerca e didattica molto recente ma in fortissima crescita. In questo ambito la nuova Storia dell'Alimentazione ha dimostrato che le diverse culture del cibo sono il prodotto di scambi e interazioni che hanno trascorso i confini nazionali e che il sistema alimentare globale attuale è solamente la via che si è intrapresa tra molte, ma non era inevitabile: altre vie erano disponibili e sono ancora utilizzabili per un migliore futuro del cibo. Prima della conferenza, la U.S.-Italy Fulbright Commission illustrerà i loro programmi di scambio culturale tra Italia e Stati Uniti, inclusa la borsa della Casten Family Foundation che ogni anno viene attribuita a due studenti statunitensi a totale copertura dell'iscrizione al Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 18:00**

## **Strategia Sfyn in America Latina: vota con la forchetta e con la tua voce!**

**Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth**

Fai parte dello Slow Food Youth Network in America Latina, hai 32 anni o meno, e hai voglia di diventare un futuro leader del cibo? Inizia qui, perché questa è la tua occasione per contribuire a plasmare la strategia interculturale di Sfyn insieme ai food heroes latinoamericani.

*Incontro riservato ai giovani dello Sfyn. Moderatore: Valentina Gritti (Sfyn globale) Speaker: Giovani Sfyn in America Latina*

**ORE 18:00**

## **L'Emmental non è Emmentaler: storia della lotta contro una svendita culturale**

**Incontro, Degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth**

*Per la descrizione vedi venerdì 21 settembre, ore 13:00.*

**ORE 19:00**

## **Alla scoperta della podolica calabrese – Questione di razza**

**Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat**

La podolica calabrese (Presidio Slow Food) è una razza bovina molto rustica, si adatta facilmente ai terreni scoscesi e si nutre anche dove altre razze troverebbero difficoltà: macchia mediterranea, cespugli, stoppie, fogliame del sottobosco. L'alta qualità delle sue carni – magre, a basso contenuto di colesterolo, ricche di acidi grassi essenziali (omega 3 e omega 6), vitamine e sali minerali – è il risultato della combinazione tra genetica della razza, alimentazione, allevamento e corretta gestione delle fasi di macellazione. A presentarle le caratteristiche e a interpretarle, Marco Ferrini del ristorante Calabrialcubo di Nocera Terinese (Cosenza). Menù: podolica in tre maniere – tartare di podolica, girello essiccato (tipo bresaola) e carne scottata leggermente, tortello al quinto quarto di podolica con crema di melanzana bruciata e pecorino del Poro. In abbinamento il Cirò Rosso Classico Riserva "Duca Sanfelice" e il Val di Neto Rosso "Magno Megonio" dell'Azienda Agricola Librandi, Cirò Marina (Kr).

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Il mare in polpetta**

**Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish**

Sono erroneamente definiti "poveri" e sono quei pesci che una volta erano scartati o consumati dai pescatori durante le lunghe battute di pesca. Normalmente non li compriamo, perché sono pieni di spine e non sappiamo come utilizzarli in cucina. Eppure, sono buonissimi. Basta sfilettarli, mescolarli con la mollica di pane, un po' di pepe nero e aglio, cucinarli al forno e farne polpette da ripassare col pomodoro piccante. Silvio Greco, professore, biologo marino e appassionato chef

promotore di cene tematiche e corsi di cucina, ci guida in questo “mare in polpetta”, mostrando come con pochi semplici accorgimenti il pesce povero possa in realtà trasformarsi in un piatto ricchissimo di sapore.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Pizza e Bloody Mary: che pomodoro ci metto?**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Farina, acqua, sale e uno strato di pomodoro proprio sopra l'impasto. Sembra facile fare una pizza ma lavorando sugli ingredienti, a partire dai grani utilizzati fino al tipo di pomodoro scelto si possono ottenere risultati molto diversi. Ce lo mostra la pizzeria focacceria al Mulino di Brindisi, che ci accompagna alla scoperta di quattro Presìdi Slow Food che raccontano la biodiversità dei pomodori della Puglia. Dagli storici pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto e regina di Torre Canne (Presìdi Slow Food) ai pomodorini di Manduria e giallo rosso di Crispiano. E alla fine un originale Bloody Mary.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Storia di una Foodopia possibile con Marta Foglio**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Cucinare serve a cambiare il mondo, perché il cibo riconnette l'uomo alla terra più di ogni altra cosa. Ne è convinta la giovane cuoca biellese Marta Foglio. Allieva di Piero Leeman ed esponente della cucina macro-mediterranea di Franco Berrino, attualmente docente di cucina naturale presso il Fondo Edo Tempia, Marta propone ricette vegetariane ed ecologiche, attente all'equilibrio della persona e del territorio in cui si vive. Nel laboratorio saranno proposte alcuni piatti con l'impiego di cereali antichi e di alcuni Presìdi Slow Food, come il macagn, in armonia con le linee guida del World Cancer Research Fund.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Ferrari: non solo Trento**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

Ferrari è uno dei principali riferimenti nazionali per il Metodo Classico. Ma negli anni la famiglia Lunelli a voluto trasferire energie e competenze anche in altre zone d'Italia: in Umbria nasce la Tenuta Castelbuono mentre in Toscana, sulle colline pisane, viene realizzata la Tenuta Podernovo. Vi proponiamo una degustazione con due annate delle etichette simbolo delle tre tenute: Trento Metodo Classico Giulio Ferrari Brut Riserva 2000 e 2006; Montefalco Sagrantino Carapace 2008 e 2014; Teuto 2012 e Teuto 2015: sangiovese in purezza toscano.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Pizza... all'acqua di mare**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Napoletano di nascita ma oggi anche veronese di adozione: Guglielmo Vuolo, il maestro ironico e silenzioso, sensibile ai mutamenti ma garanzia di una tecnica infallibile. Per un sabato sera dove respirare l'aria di Napoli, Guglielmo racconta due delle sue ricerche più importanti: la carta dei pomodori e la pizza “all'acqua di mare”. In abbinamento le birre di Quality Beer Academy.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Formazione degli storytellers**

Workshop – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Durante i primi giorni di Terra Madre Salone del Gusto, alcuni giovani delegati saranno scelti per raccontare la loro storia durante una serata speciale di racconto... Questo è il momento in cui Chiara ci svela alcuni segreti per diventare i migliori narratori!

*Incontro riservato ai giovani dello Sfyn e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete. Speaker: Chiara Flora Bassignana (Italia)*

**ORE 19:30**

## **Aperitivo con il produttore a cura degli studenti Unisg**

Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Laureato a Pollenzo nel 2012, Stefano Ferrante è tornato nella sua isola, la Sicilia, dove si occupa di marketing e consulenze ai ristoranti, e dove ha avviato, insieme al fratello Tommaso, il laboratorio Fratelli Ferrante. Qui racchiudono nei vasi i prodotti migliori che la Sicilia può offrire, in chiave classica e contemporanea, ma sempre con un profondo rispetto delle tradizioni e delle materie prime. Scoprite la loro storia gustando le loro conserve!

*Degustazione a pagamento. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 20:30**

## **Artur Martínez e Marc Ribas: Catalunya rocks!**

Appuntamento a Tavola – Torino – Lingotto – Eataly – Sala dei Duecento

In Catalunya in questo momento probabilmente non esiste uno chef più creativo e più legato al territorio di Artur Martínez, una stella Michelin a Terrassa, Barcellona. Minimalista e sempre alla ricerca dei sapori più netti e definiti, ha il suo alter ego in Marc Ribas, suo braccio destro e vulcanico presentatore della versione catalana di 4 Ristoranti, il famoso programma televisivo. Assieme formano una coppia imbattibile capace di muoversi dalle tapas più classiche e rock and roll a piatti d'avanguardia straordinari.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 20:30**

## **Food for Inclusion: la differenza a tavola**

Appuntamento a Tavola – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza – Bistrot

Una cena con piatti realizzati da un gruppo di giovani rifugiati coinvolti nel progetto formativo Food for Inclusion realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con il supporto dell'Unhcr.

*Vendita online.*

**ORE 21:00**

## **Bicentenario: il Sigaro Toscano, la grappa e il cioccolato**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Stand Sigaro Toscano

Un abbinamento apparentemente classico rivisitato in chiave moderna. L'azienda Bodrato Cioccolato propone tre tavolette monorigine: Madagascar 75% (le fave arrivano dalla Valle del Sambirano a nord ovest del paese ed esprimono note delicate di frutti rossi e un gusto rotondo e molto persistente), Perù 75% (fave delle varietà gran nativo blanco, il più pregiato cacao della zona del Piura, con piacevoli note di nocciola, buona acidità e bassa astringenza, con un finale delicatamente speziato), Colombia 80% (sentori di mascarpone, grande rotondità al palato e bassissima acidità). Il tutto è accompagnato da tre distillati Edizione limitata 2017 e al sigaro Toscano Sementa, creato con tre varietà antiche di tabacco che stanno quasi scomparendo.

*Intervengono Giorgio Soldatini di Distilleria Gualco e Fabio Bergaglio di Bodrato Cioccolato. Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni. Vendita online.*

## **Domenica 23 settembre**

**ORE 10:00**

## **Origini: caffè e cioccolato assaporati con Lavazza e Guido Gobino**

Laboratorio del Gusto – Torino – Nuvola Lavazza

Caffè e cioccolato: due grandi prodotti, amati da molti, che hanno in comune le terre d'origine. Condotti da esperti Lavazza e da Guido Gobino, intraprendiamo un percorso organolettico fra diverse tipologie di caffè e di cacao che si snoda attraverso i paesi produttori e che si conclude con la ricerca degli accostamenti ideali fra caffè e cioccolato. L'incasso di questo Laboratorio del Gusto contribuirà alla copertura dei costi relativi alla partecipazione dei delegati di Terra Madre. L'ingresso al Museo Lavazza è incluso nel prezzo del laboratorio.

*Nuvola Lavazza: via Ancona 11/A. Vendita online.*

**ORE 10:00**

## **Sfyn Morning Yoga**

Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Bike n'Eat a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte  
Altre date e orari disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre; ore 10:00, 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 10.*

**ORE 10:30**

## **Naturale è possibile**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

“Naturale” è una parola densa di suggestioni, ma è difficile attribuirle un significato preciso. Troppo abusata, talvolta mistificata. Eppure dobbiamo riappropriarcene per identificare quei prodotti che hanno rifiutato, fin dove è legalmente possibile, additivi, conservanti, starter, coloranti, antiossidanti, eccetera. Esistono produttori di formaggi senza fermenti selezionati, di salumi senza nitriti e nitrati, di vino senza solfiti e lieviti selezionati, di pani con pasta madre. Questi produttori hanno sposato una filosofia di massima naturalezza, dedicando più tempo e più conoscenza al proprio lavoro.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:30**

## **Come si fa? ...Sviluppo progetti e scrittura finalizzata a un grant**

Workshop – Torino – Lingotto Fiere Sfy Booth

In questo workshop mettiamo le mani su un lavoro importante: lo sviluppo di un progetto e la scrittura finalizzata all'ottenimento di un grant. Federico Mattei, esperto di Slow Food International, ci guida in un percorso sul modo di scrivere più convincente.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:30**

## **Colazione con il produttore a cura degli studenti Unisg**

Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

L'Agripasticceria® DolceMente ConTorta di Francesca Molon nasce nel 2013 a Pavone Canavese (To) dal connubio tra materie prime di alta qualità, prodotte in azienda e la passione per la pasticceria. Qui nascono dolci della tradizione, ma anche imponenti torte in stile anglosassone dal gusto puramente italiano. Classe 1984, da sempre appassionata di dolci e pasticceria, Francesca affronta con entusiasmo e passione le sfide sempre nuove che si presentano nel mercato della green economy.

*Degustazione a pagamento. Costo 5 euro. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 11:00**

## **Cambiamento climatico: come affrontare la più grande sfida dei prossimi decenni?**

Conferenza – Torino – Lingotto Fiere – Sala Gialla

Il cambiamento climatico è un'emergenza. Le sue conseguenze – sociali e ambientali – sono evidenti e le previsioni future sempre più sconcertanti. Eppure, l'allarmismo non è l'atteggiamento corretto per affrontarlo, così come è sbagliato ignorarlo, se non addirittura negarlo. Dall'India, lo scrittore, giornalista e antropologo Amithav Ghosh e l'ambientalista e attivista Sunita Narain, portano a Terra Madre due strumenti per affrontare questa urgenza: la narrazione e l'impegno. E mostrano come chiunque di noi possa a sua volta fare qualcosa per occuparsi di questo problema.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Sapori irpini: la pecora laticauda – Questione di razza**

Scuola di Cucina

Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

La laticauda (Presidio Slow Food) è una pecora dalla coda grassa e larga e dalle grandi dimensioni, completamente bianca e senza lanugine sul ventre. Si alleva per tradizione sulle colline irpine, in greggi non molto numerose. Il piatto tipico legato alla laticauda sono gli “ammugliatielli”, involtini preparati con le parti interne solitamente scartate al momento della macellazione. Ma le carni sono ottime anche nelle preparazioni più semplici, al forno o alla brace. Ce le propone un'osteria storica del territorio, l'Antica trattoria Di Pietro di Melito Irpino (Avellino), un'istituzione fin dalla sua apertura negli anni Trenta e mantenuta tale da Enzo e dalla sua famiglia. Menù: agnello alla cacciatora (con pomodoro) e agnello agli aromi (bianco con aromi). In abbinamento i vini dell'Azienda Agricola Ciro Picariello, Summonte (Av).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Cefali, mazzancolle, calcinelli: la pesca nella laguna di Orbetello**

Scuola di Cucina – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Stefano Sorci e la moglie Francesca gestiscono il ristorante L'Oste Dispensa (Alleanza Slow Food dei cuochi) sul Tombolo della Gianella, una striscia di terra che divide il mar Tirreno dalla laguna di Orbetello. Si riforniscono esclusivamente da pescatori della zona e usano solo ciò che offre il mercato locale, prediligendo il pesce povero legato alla tradizione, come i cefali di mare e di laguna. In questo appuntamento condotto insieme ai pescatori del Presidio Slow Food della pesca tradizionale della laguna di Orbetello ci aiutano ad approfondire le tecniche tradizionali di pesca e a scoprire i tanti tipi di pesce selvatico che popolano lo straordinario habitat lagunare: spigole, cefali, anguille, calcinelli, mazzancolle, femminelle. In abbinamento il Viviri, Grillo di Silia 2017 (Tenuta Rapitalà- Palermo) e il Kreos, Rosato del Salento 2017 (Castello Monaci-Lecce), selezione del Gruppo Italiano Vini, Bardolino (Vr).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Cuscus: i grani antichi che nutrono il mondo**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Attualmente il maggiore produttore di cuscus a livello mondiale è la Francia, ma le comunità che ancora lo lavorano in modo artigianale si trovano in Africa (Marocco, Algeria, Tunisia, Mauritania, Nigeria, Ciad e Senegal) e in Medio Oriente (Palestina e Libano). In cucina, è il cibo del venerdì, ma anche il cibo dei riti – l'aratura, la raccolta, i matrimoni, i funerali – e il simbolo di ospitalità, di buon augurio, di fertilità e di abbondanza. A Terra Madre, apprendiamo il rito della preparazione del cuscus. Menù: cuscus di piccolo farro con verdure; cuscus ifnouzen (di grano duro con erba medica) con verdure. In abbinamento i vini della cantina Sorelle Bronca, Vidor (Tv).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Pizza: impasti e lieviti di pasta madre**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere

Il pane e i lievitati sono il cibo quotidiano per eccellenza e per questo vanno scelti con cura a partire da farine poco raffinate e macinate a pietra. Al Cavallino pizzeria ristorante a Gorizia è nella rete dei locali dell'Alleanza Slow Food ed è il regno di Caterina Alberoni. Mamma, grafica e pizzaiola, Caterina dà molta importanza alla scelta delle materie prime, a partire dalle farine. Nel suo appuntamento ci introduce al mondo della pasta madre viva, mostrandoci come questo lievito dia origine a impasti gustosi, digeribili e salubri rispetto ad altre tipologie di lievito. Scopriamo le sue pizze, nel cui condimento rientrano numerosi Presidi Slow Food. Menù: pizza frita con rosa di Gorizia; focaccia con cipolla giarratana; pagnottelli mais cinquantino e formadi frant.

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Pane: il cibo che nasce dal grano**

Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Paolo Goretti e Nadia Vacchiero Salet da oltre un decennio hanno rilevato a Castellamonte l'attività di famiglia inaugurata dal nonno. Oggi lavorano 14 ore al giorno, sempre con il sorriso sulle labbra e la capacità di trasmettere la passione per una professione dura, silenziosa ma ricca di soddisfazioni. A Terra Madre raccontano la loro selezione di farine e alcuni dei prodotti simbolo del loro successo imprenditoriale.

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **La fine delle gabbie**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Ancora oggi, un numero enorme di animali da allevamento viene tenuto in gabbia per tutta la vita o per la maggior parte di essa. Le gabbie sono un sistema crudele oltre che inutile: esistono sistemi alternativi, sicuri e sostenibili che garantiscono agli animali un alto livello di benessere. Slow Food aderisce alla European Citizens Initiative (Eci) che Compassion in World Farming lancia a settembre, volta a chiedere alla Commissione europea di proporre una legislazione che vieti l'uso delle gabbie negli allevamenti.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Aree marine protette: soluzione o problema?**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Molti guardano alle aree marine protette come alla soluzione migliore per dare ai mari e agli oceani il giusto tempo per rigenerare le proprie risorse. Diverse esperienze dalla rete italiana e internazionale di Slow Fish sembrano corroborare questa affermazione. Ma esistono anche casi al negativo? Quando un'area marina protetta è ben gestita, e quando no?

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **La biodiversità dei semi come risposta al cambiamento climatico**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Così piccoli, eppure così potenti. I semi dei contadini sono vivi, dinamici, risultato di un progressivo adattamento alle caratteristiche del territorio e al clima. In questo appuntamento raccontiamo perché un sistema agricolo ricco e diversificato è più preparato ad affrontare i cambiamenti climatici rispetto a un sistema basato sulle monoculture.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Dalle sugar tax agli slow snack: cosa che possiamo fare contro il junk food**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

L'ultima è entrata in vigore in Gran Bretagna. Stiamo parlando della sugar tax, la tassa sulle bevande zuccherate che in UK si pone l'obiettivo di spingere i produttori, attraverso la leva fiscale, a ridurre il contenuto di zucchero. Che ruolo possono avere iniziative come questa nell'incentivare stili diversi di produzione e consumo? Come si concilia l'imposizione fiscale con l'educazione al consumo nel promuovere cambiamenti duraturi e consapevoli? Attraverso le esperienze messe in campo per esempio dal popolo Navajo negli USA, dalla rete di Slow Food a Praga o dai cuochi dell'Alleanza in Albania discutiamo di come promuovere abitudini alimentari più sane, in particolare nelle scuole.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Gli insetti amici dell'agricoltura**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti

L'agricoltura industriale tende a considerarli indifferentemente nemici. L'agroecologia, invece, ci insegna che ci sono insetti amici, utili, potenti alleati di quello che stiamo coltivando. Come le coccinelle ad esempio, che contribuiscono alla lotta biologica ai parassiti dell'orto. Un forum dedicato a scoprire quali piante, erbe aromatiche e fiori possano attirare nel nostro orto insetti benefici – che si cibano di altri insetti –, aiutandoci a contrastare i parassiti in modo naturale e senza danneggiare le piante.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Personal Shopper**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11.*

**ORE 11:00**

## **Walk'n Eat**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 11.*

**ORE 11:00**

## **Tour speciale per le scolaresche a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

**ORE 11:00**

## **Il furmagin da Cion: come gustare una valle in un boccone**

Incontro, Degustazione – Torino – Lingotto Fiere Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi sabato 22 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:00**

## **Museo Lavazza: un viaggio sorprendente alla scoperta del caffè**

Visita – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza

*Per la descrizione di questo evento vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:30**

## **Libera Terra: agricoltura ribelle e lotta contro la criminalità organizzata**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Libera Terra è l'anima agricola delle cooperative che, sotto il segno dell'associazione Libera, gestiscono terreni e strutture confiscati alle mafie. La mission di Libera Terra è restituire dignità a territori caratterizzati da una forte presenza mafiosa, attraverso la creazione di aziende cooperative autonome, autosufficienti, durature, in grado di dare lavoro e creare indotto positivo, promuovendo la coltivazione biologica e proponendo un sistema economico virtuoso, basato sulla legalità, sulla giustizia sociale e sul mercato. Questa mission si traduce nell'obiettivo di valorizzare territori stupendi ma difficili, attraverso il recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie per ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della dignità delle persone.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Modera: Valentina Gritti (Italia) Speaker: Francesco Citarda, Vito Mazzara (Italia).*

**ORE 11:30**

## **Il piccolo cioccolatiere**

Attività per i bambini, Laboratorio – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11:30.*

**ORE 12:00**

## **In verticale: Emidio Pepe, il decano del Montepulciano**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Alla presenza di Emidio Pepe, decano del Montepulciano, festeggiamo i 50 anni della denominazione. Lo facciamo con una straordinaria degustazione che ripercorre, attraverso sei annate, mezzo secolo di storia enologica nazionale. Grazie alla generosità di questo personaggio unico nel panorama vitivinicolo proponiamo in assaggio annate memorabili a cavallo di due secoli: sei millesimi a partire dal 1965 con cadenze di 10 anni tra un vino e l'altro per arrivare al più recente 2015. In mezzo 1975, 1985, 1995, 2005.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **Birre e foraging: un incontro possibile**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

Prima che il luppolo diventasse uno degli ingredienti fondamentali per la preparazione della birra l'uomo ha utilizzato come aromatizzante qualsiasi erba, fiore, corteccia, radice che poteva trovare nei pressi del birrifico. A secoli di distanza la pratica di brassare utilizzando erbe spontanee è tornata fortemente in auge. Assaggiando birre italiane, scozzesi, statunitensi e di altre parti del mondo aiutati da Andrea Pieroni (rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche ed etnobotanico di fama internazionale), scopriamo la straordinaria ricchezza botanica a nostra disposizione e in che modo possa diventare un ingrediente incredibile.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **God Save the Beer: viaggio nella tradizione brassicola britannica**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eataly – Sala Punt & Mes

La tradizione brassicola britannica è conosciuta per le birre dal basso contenuto alcolico e che contemporaneamente mantengono grande complessità e dinamismo. Esistono però molte tipologie che invece sono costruite proprio sulla loro potenza alcolica, sulla ricchezza del corpo e sull'ampiezza del sorso. Barleywine, imperial stout, old ale sono solo alcuni degli esempi che si possono fare e che si scoprono in un ricco e inedito laboratorio dedicato al Regno Unito. In accompagnamento, una selezione di formaggi dello stesso paese.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **Come si fa? ...Un festival di cinema e cibo**

Workshop – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Impara a organizzare un Food film festival ascoltando le esperienze delle persone che l'hanno già fatto. Conducono il workshop Janina Hielscher e Rosa Diekmann dello Sfyn Munster. Di recente hanno organizzato un festival di grande successo con 7000 visitatori. Insieme a loro, Gibson Mlorfe dal Ghana, che organizza regolarmente serate di cinema e cibo per coinvolgere la sua comunità. Condividono le loro esperienze e mostrano anche come un Food Film Festival non riguarda solo i film. Riunisce chef, professionisti del cibo, produttori, agricoltori e visitatori... È uno dei tanti esempi che mostra che con la giusta dose di creatività, perseveranza e tanto lavoro, si può davvero cambiare il mondo.

*Incontro riservato ai giovani dello Sfyn e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete. Speakers: Janina Hielscher (Germania), Rosa Diekmann (Germania), Gibson Mlorfe (Ghana).*

**ORE 12:00**

## **Food for Inclusion: la cucina come luogo di integrazione**

Tavola rotonda – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Venite a scoprire il progetto Food for Inclusion rivolto ai rifugiati e realizzato da Unisg con il supporto dell'Unhcr. In cucina si restituisce dignità e si valorizzano le capacità, fornendo strumenti per un futuro professionale.

*Intervengono Carlotta Sami (portavoce Unhcr per il Sud Europa), Monica Cerutti (assessora ai Diritti e all'immigrazione Regione Piemonte), Maria Giovanna Onorati (docente Unisg e coordinatrice del progetto). Seguirà un workshop dedicato ai pani del mondo realizzato sotto la guida di Carol Povigna (Unisg Food Lab) da un gruppo di ragazzi rifugiati coinvolti nel progetto. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 12:00**

## **Italian style: focus sull'olio italiano**

Convegno – Torino – Centro – Fiorfood Coop

L'olio prodotto con olive raccolte in Italia è un alimento dalle proprietà nutrizionali e sensoriali di grande qualità. Chi dice olio di oliva dice Italia: sono ben 538 le cultivar italiane, pari al 40 per cento di tutte quelle conosciute a livello globale. La superficie in ettari coltivata ad olivi in Italia è di circa 1.200.000 ettari con circa 6180 frantoi. Un primato. A partire dall'olio un percorso di approfondimento su ciò che rende italiano un prodotto: "chilometro zero" o "chilometro vero"?

*Incontro moderato da Luca Ferrua, La Stampa.*

*Fiorfood Coop: Galleria San Federico 26. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Messico: Il maiale dei maya – Questione di razza**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Una delle razze suine più caratteristiche del Messico è il maiale glabro della penisola dello Yucatán (Presidio Slow Food) Allevato a pascolo libero e dalle carni poco grasse e dal sapore intenso, protagoniste di ricette locali quali la cochinita pibil (carne avvolta in foglie di platano e cucinata in un forno sotterraneo), il maiale e fagioli o ancora il poc chuc (carne marinata e cotta nel carbone). A presentarlo in una delle tante varianti offerte dalla cucina regionale sarà Regina Escalante, giovane e brillante astro della gastronomia messicana insieme a Parva Domus, azienda piemontese che ha sposato la filosofia del benessere animale. Menù: cochinita pibil tacos. In abbinamento le birre artigianali messicane che hanno vinto il concorso Slow Beer Mexico 2018.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Il pesce di montagna secondo Artur Martínez e Marc Ribas**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Situato a nord di Barcellona, il Vallés lavora da anni con alcune delle eccellenze gastronomiche più interessanti di tutta la Catalunya. L'oliva becaruda, la butifarra (salsiccia) di Sant Llorenç, il fagiolo ganxet (Presidio Slow Food) e tanti altri prodotti che vi verranno raccontati da una coppia d'eccezione: Artur Martínez e Marc Ribas. Chef stellato il primo, cuoco e conduttore di diversi programmi di cucina il secondo, vi parleranno del loro territorio e vi faranno assaggiare alcune delle tapas (tra cui il "pesce di montagna") che hanno fatto entrare in pochi mesi la loro Taverna del Ciri, a Terrassa, in tutte le liste dei best of. In abbinamento una selezione di vini di Les Caves de Pyrene, Alba (Cn).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Si fa presto a dire peperone...**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Gialli, rossi, verdi e poi quadrati, a corno, a trottola... Una biodiversità di forme, colori, profumi e sapori che, dalla scoperta del continente americano, è diventata parte integrante della nostra dieta e caratterizza molte zone agricole italiane. Tra i Presidi Slow Food dedicati a questo ortaggio Luigi Russo del Ristorante La Lanterna di Somma Vesuviana (Napoli) propone il peperone corno di bue di Carmagnola ripieno e la papacella napoletana nella tradizionale insalata di rinforzo. Attenzione: questo evento è riservato ai soci di Slow Food. Il costo non soci è comprensivo della tessera, che ti sarà consegnata a Terra Madre Salone del Gusto. In abbinamento una selezione di vini dell'Azienda Agricola Negro Angelo & Figli, Monteu Roero (Cn).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Giappone: l'arte di preparare il shima-tofu**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Sapete come preparare uno shima-tofu perfetto? E sapete che quello confezionato nell'isola di Okinawa è diverso da quello che si prepara nel resto del Giappone? Perché? Perché si usa ancora una varietà di soia locale, coltivata con metodi sostenibili mentre altrove sono diffuse varietà importate dagli Stati Uniti e coltivate secondo i metodi convenzionali. A introdurci nel mondo dell'autentico shima-tofu i delegati dell'Aiai Farm, fattoria, ristorante e scuola che offre al proprio pubblico laboratori pratici, in cui imparare facendo. Oltre ai suoi usi in cucina, approfondiamo anche le proprietà nutrizionali dello shima-tofu.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Piccoli produttori e grande distribuzione**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

Sono sempre più numerose le iniziative della grande distribuzione a sostegno dei produttori di piccola scala e delle produzioni artigianali. Veri esempi di responsabilità sociale d'impresa o green washing? È possibile conciliare la realtà delle produzioni locali con le dinamiche commerciali della grande distribuzione, andando oltre le operazioni di immagine? Questo forum esplora casi virtuosi e analizza le problematiche ancora irrisolte.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Pizza x 2: il Trapizzino e lo Scugnizzo**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Slow Food ha ideato l'Arca del Gusto per censire i prodotti e salvaguardarli dall'estinzione. Stefano Callegari ha dato vita al Trapizzino per metterci dentro (dentro al "panino" e dentro di noi) le ricette della grande tradizione gastronomica romana. Pierluigi Police parte da Mondragone (Caserta) per portare un pezzo della sua terra nel cuore di Arezzo. La straordinaria generosità dei due maestri offre un incontro da non perdere. In abbinamento le bollicine di Guido Berlucchi (Borgonato, Bs).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Resistere agli Ogm**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Azzurra

Gli organismi geneticamente modificati (Ogm) rappresentano il punto estremo di un sistema agricolo, economico, e anche politico, che sempre di più sta concentrando il potere nelle mani di pochi, non solo a vantaggio delle corporation ma a discapito delle comunità rurali e dei consumatori, dell'ambiente e della biodiversità. A fronte di questa inesorabile erosione di libertà, è sugli esempi di resistenza che vogliamo focalizzare l'attenzione: dai paesi africani al continente asiatico, dalle fincas sudamericane alle tavole europee, le battaglie e le proposte alternative, da parte dei produttori e dei cittadini.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Mettere a lato il caporalato**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Il caporalato è un fenomeno organizzato e diffuso che riguarda diverse etnie di migranti impiegati nelle campagne e negli allevamenti italiani. Lo sfruttamento lavorativo che coinvolge i braccianti Sikh nell'Agro Pontino o ancora il caso dei migranti della frutta a Saluzzo dimostrano come la recente legge sul reato di intermediazione illecita sia solo un primo passo per affrontare il problema, senza agire però sulle cause profonde che lo generano.

*Intervengono: Marco Omizzolo, sociologo e giornalista di In Migrazione; Aboubakar Soumahoro, dirigente del sindacato autonomo Usb; Patrick Konde, sindacalista Usb; Ilaria Ippolito, Assistant Research presso Swiss Network for International Studies. Modera Angela Caponnetto, giornalista Rai.*

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Il gusto ricco del chicco dei poveri: farina bóna e gelato Marchetti**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 11:00.*

**ORE 14:00**

## **I cru del Nizza**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

L'areale del Nizza è sempre stato considerato zona d'elezione per il vitigno barbera. La consacrazione formale di questo territorio avviene nel 2014 con il riconoscimento della Docg Nizza e poco dopo con la realizzazione di un dettagliato lavoro di mappatura dei cru. Vi proponiamo un'orizzontale del millesimo 2011 con alcuni dei più interessanti interpreti della tipologia: Barbera d'Asti Superiore Nizza La Court di Michele Chiarlo, la Superiore Nizza Piano Alto di Bava, la Superiore Nizza Le Nicchie La Gironda, la Superiore Nizza Neuvsent della Garitina, la Superiore Nizza Titon dell'Armangia e la Superiore Nizza Olim Bauda.

*Vendita online.*

**ORE 14:00**

## **Consumiamo meno carne, di migliore qualità**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Ogni cittadino degli Stati Uniti consuma annualmente circa 125 chili di carne, un europeo 74, un abitante dell'Africa subsahariana meno di 20. A livello mondiale, il trend del consumo di carne è aumentato di cinque volte nella seconda metà del Novecento e, secondo le stime della Fao, è destinato a raddoppiare entro il 2050. Per arginare il problema, nel mondo si sono attivate numerose campagne di sensibilizzazione – tra cui Slow Meat e Meatless Monday –, per mostrare quanto i consumi elevati di carne abbiano un peso ambientale e sociale, e siano dannosi per la salute umana e per il benessere animale.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Il pesce certificato: vizi e virtù**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Per rassicurare il consumatore che il pesce acquistato provenga da filiere sostenibili, i pescatori e le aziende del settore si affidano oggi sempre di più a enti certificatori privati. Le certificazioni più diffuse sono fornite dal Marine Stewardship Council e da Friend of the Sea, ma quanto sappiamo sui loro criteri di sostenibilità? Possiamo fidarci del pesce certificato? Un incontro dedicato a mettere in luce i punti deboli di questi sistemi e allo stesso tempo a esplorare i vantaggi delle iniziative

di filiera corta focalizzate non solo sugli aspetti ambientali, ma anche sui valori umani e culturali conferiti da chi pratica una pesca su piccola scala.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **La rete dei mais**

**Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi**

Il mais è una delle più importanti merci di scambio dell'agroindustria: è impiegato nell'industria alimentare, mangimistica, e in quella del packaging. I mais che dominano il mercato sono ibridi commerciali (spesso geneticamente modificati) e la loro coltivazione ha un enorme impatto sull'ambiente. Ma esistono anche innumerevoli varietà locali, dai chicchi gialli, neri, bianchi, viola, dalla pannocchia più o meno lunga, più esile o più tozza. In Italia è nata la rete Slow Mays, per supportare le comunità del cibo che coltivano e trasformare mais tradizionali. A Terra Madre confrontiamo le esperienze dei suoi produttori con quelle dei delegati da tutto il mondo.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Farfalle nello stomaco: ricette innovative e start up di allevatori di insetti**

**Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti**

In alcune parti nel mondo – soprattutto in nord Europa – le ricette a base di insetti rappresentano l'avanguardia e l'innovazione della cucina, anche grazie ai menù degli chef stellati. Questo nuovo ingrediente sta alimentando anche la nascita di aziende che allevano insetti, sia per il consumo umano, sia come mangime animale.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Sapere di sale: storia della sapidità**

**Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute**

Un tempo essenziale per conservare il cibo e per garantire un adeguato apporto di sodio al nostro organismo, il sale oggi è visto come uno dei grandi nemici da combattere, per la sua presenza eccessiva nel cibo trasformato industrialmente, spesso in forma nascosta e non facilmente riconoscibile. Oltre certi limiti, infatti, favorisce l'instaurarsi dell'ipertensione arteriosa e aumenta il rischio di ictus, tumori e malattie cardiache e renali. Ma i sali sono tutti uguali? Ci sono differenze tra i sali tradizionali, ottenuti con metodi naturali, e un sale da cucina raffinato e sbiancato? Un incontro dedicato a saperne di più, e a conoscere alcuni dei sali tradizionali dei produttori della rete Slow Food.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Chi è il gastronomo? La professione di comunicare il cibo**

**Tavola rotonda – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg**

Come si raccontano il cibo e la gastronomia nell'era della comunicazione? È proprio questo il compito quotidiano di alcuni ex-studenti dell'Unisg che, attraverso diversi media, diventano la voce di prodotti, produttori e territori.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Come si fa? ...Un Calendarium Culinarium, per riportare le stagioni nelle nostre cucine**

**Workshop – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth**

Fragole a febbraio e asparagi a settembre? In questi tempi in cui tutto sembra essere sempre disponibile, non è facile comprendere con esattezza ciò che è di stagione e cosa no. Il Calendarium Culinarium è un calendario stagionale con 100 diversi tipi di frutta e verdura. Questo progetto di Slow Food Youth Switzerland viene adattato in tutto il mondo da altri gruppi Sfyn ed è uno strumento di fundraising. In questo tutorial, impariamo a creare calendari specifici regionali o nazionali. Tutte e quattro le stagioni portano una grande varietà culinaria!

*Incontro riservato ai giovani dello Sfyn e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete. Speaker: Mareike Biegert (Svizzera)*

**ORE 14:00**

## **Lievitato in quota: un pane di segale unico**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 14:00.*

**ORE 14:30**

## **Lettonia: Legumi rari da una collezione privata**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Baiba Smilga è una cuoca. Lavora presso il Mercato della Terra di Straupe. E per hobby caccia... legumi! Alcuni, rarissimi, li ha scovati presso una collezione privata, riportandoli alla luce e segnalandoli sull'Arca del Gusto. A Terra Madre li presenterà insieme al collega Eriks Dreibants, chef del 3 Pavaru Restorans di Riga, in alcune preparazioni tradizionali – tra cui anche i dolci – nelle quali la versatilità dei legumi desterà sicuramente stupore. In abbinamento l'Alta Langa docg Brut "Alasia" e la Barbera d'Asti Docg Superiore "Crocera" di Araldica Distribuzione di Castel Boglione (At).

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Una tinca gobba in salsa orientale**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Parente di carpa, barbo, cavedano e arborella, la tinca dalla forma gibbosa e dalla livrea dorata – detta appunto gobba dorata – è allevata da sempre negli stagni del Pianalto, un'area ai confini tra le province di Torino, Cuneo e Asti dove esistono numerosi laghetti artificiali già dal XIII secolo. A interpretare la tinca del Presidio Slow Food, morbida e saporita, il team del ristorante Zheng Yang, vera istituzione torinese della cucina cinese e protagonista da anni di una vera rivoluzione culturale: interpretare i classici della cucina cantonese impiegando i prodotti coltivati e allevati nel Torinese. In abbinamento le birre di Birrifico Antoniano di Villafranca Padovana (Pd).

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Seminando si impara**

Laboratorio pratico – Torino - Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Seminando si impara! Con gli agronomi e consulenti agroecologici di Rural Academy, community di persone che si occupa di formazione in agricoltura sociale e di come l'uomo può integrarsi in modo armonico con la natura, affrontiamo l'affascinante mondo dell'agricoltura ecologica e in particolare scopriamo come recuperare i semi degli ortaggi e della frutta e le tecniche di conservazione degli stessi. Passiamo poi al riconoscimento di alcuni semi e alla loro classificazione nelle diverse famiglie botaniche toccandoli, guardandoli, annusandoli e – dove possibile – assaggiandoli. Infine costruiamo dei piccoli semenzai da portare a casa e scopriamo come realizzare le "bombe di semi Fukuoka".

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **I lattini fermentati dell'est**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Il latte fermentato, nella storia gastronomica e culturale dei paesi dell'Est Europa, è un elemento costante. Molte le preparazioni che ne prevedono la presenza, come il kefir, l'ayran o la guslianka degli Hutsuls, prodotto dell'Arca del Gusto ucraina nel quale secondo molti risiede il segreto della longevità di questo popolo indigeno. A presentarli, a introdurre l'assaggio e a illustrare i loro usi in cucina e le loro proprietà terapeutiche l'etnografa Svitlana Zlobina, ricercatrice della storia transnazionale del latte e formaggi e lo chef Georgi Boykovski, reduce dalla recente esperienza come cuoco presso il Parlamento europeo di Bruxelles, che preparerà piatti in abbinamento a diverse versioni del kiselo mlyako, yogurt bulgaro da razze autoctone.

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Saverio Petrilli presenta i vini della tenuta di Valgiano**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

La Tenuta di Valgiano è oggi una delle realtà viticole biodinamiche più affermate nel panorama enologico internazionale. Il cammino verso tale approccio agronomico, iniziato nei primi anni Duemila, ha modificato in forma e sostanza il profilo di questa azienda posta nel cuore delle colline lucchesi. Insieme a Saverio Petrilli, enologo dell'azienda e punto di riferimento per la viticoltura biodinamica italiana, proponiamo in degustazione il Tenuta di Valgiano 2001, 2004, 2007, 2010, 2014, 2015, in una verticale che accompagnerà il racconto di un'avvincente esperienza agricola con annate prodotte prima della conversione in biodinamica e quelle prodotte dopo la scelta bio.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Futuro prossimo venturo: Clairin, Presidio Slow Food**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Rum, ron, rhum sono parole generiche. Se dici "Clairin", invece, non puoi che essere ad Haiti e rappresentarne lo spirito. Un mondo fino a poco tempo fa inesplorato, Luca Gargano scopre ad Haiti oltre 530 distillerie, mentre tutti i Caraibi non arrivano a 50. Non si tratta certo delle grandi distillerie del nostro immaginario, ma di piccole o minuscole realtà. In un'isola ai margini del mondo, e per questo ancora pura, con varietà di canna originarie, mai ibridate, e nessuna contaminazione da fertilizzanti o sostanze chimiche di sintesi. Distillazioni quasi primitive, sapori e aromi dimenticati. Proprio per questo motivo Clairin incarna i principi di Slow Food ed è diventato Presidio. In degustazione: Clairin Sajous release 4.0, Clairin Comunale, Sajous Clairin Ansyen 19 mois, Casimir Clairin Ansyen 27 mois e Vaval Clairin Ansyen 25 mois.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Formaggi norvegesi a latte crudo, sidro e birra kveik**

Laboratorio del Gusto – Torino – Eataly

In molti tendono a escludere la Norvegia dal panorama dei paesi con una forte tradizione enogastronomica, ma non è così. La cucina norvegese, infatti, non è fatta soltanto di salmone affumicato e aringhe: tra i cibi tipici di questa nazione si annoverano anche prodotti unici come quelli del mondo lattiero caseario. In questo Laboratorio del Gusto proponiamo in degustazione alcuni formaggi norvegesi a latte crudo, tra cui i Presidi Slow Food del geitost artigianale del fiordo di Sogne e del pultost delle contee di Hedmark e Oppland, rispettivamente a latte caprino e vaccino, oltre ad alcuni erborinati, dai sapori nordici intensi. In abbinamento, la birra prodotta partendo dal tipico lievito kveik, mantenuto in vita dai contadini della zona da generazioni e introvabile al di fuori della Norvegia, e il sidro di mele prodotto lungo i fiordi di Hardanger e Sogn, le cui origini risalgono al XIII secolo.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Pasticceria: i dolci grani**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Il percorso di Gabriele Ciacci è caratterizzato da due punti di forza: il lievito madre, presente in tutte le preparazioni del proprio locale, e i grani antichi. Così Gabriele riesce a portare al suo pubblico i lievitati più estremi, come panettoni, croissant e i prodotti apparentemente più semplici, come i biscotti. Sarà proprio in questi ultimi che scopriremo tutta la dolcezza e la versatilità del grano. In abbinamento il Recioto dell'az. Agr. Cavazza (Montebello Vicentino, Vi).

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Chocoexperience**

Laboratorio sensoriale – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione vedi giovedì 20 settembre ore 15:00.*

**ORE 15:00**

## **Come si fa? ...Slow Mobile**

Workshop – Torino – Lingotto Fiere Sfy Booth

Slow Mobile è un camion educativo con una cucina e un tavolo da pranzo per bambini. Ronny Holzmüller e Lea Josefine Radkte spiegano come avviarne uno nella tua città.

*Incontro riservato ai giovani dello Sfy e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete.*

**ORE 15:00**

## **L'Emmentaler non è Emmentaler: storia della lotta contro una svendita culturale**

Incontro, Degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione vedi venerdì 21 settembre, ore 13:00.*

**ORE 15:30**

## **Il cibo come risposta alla crisi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

Dopo le guerre, ma anche durante le crisi politiche o economiche, spesso gli esseri umani ripartono dal cibo e dalla terra per ricostruire la propria identità e porre le basi per un nuovo futuro. Dagli orti in Siria (a Kobane) al recupero dei semi locali in Palestina: in questo Forum raccontiamo esempi di comunità rurali capaci di resistere e di ripartire, anche nelle situazioni più critiche.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:30**

## **I mercati della Terra si incontrano**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Azzurra

I Mercati della Terra sono una rete internazionale di oltre 70 mercati contadini coerenti con la filosofia Slow Food. Dall'Australia all'Uganda, dal Cile all'Estonia, dall'India agli Stati Uniti... Luoghi dove fare la spesa, conoscere i produttori, incontrarsi, mangiare in compagnia, dove si vendono solo prodotti locali e di stagione, presentati solo da chi produce quello che vende a prezzi equi, garantendo metodi di produzione sostenibili per l'ambiente. Durante l'incontro, sarà consegnato il premio in memoria di Gigi Frassanito.

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:30**

## **Slow Money e nurture capital: una nuova visione di cibo, denaro e suolo**

Convegno – Torino – Lingotto Fiere – Oval Sala Pt 1

Il nurture capital è una visione della finanza che inizia dove investimenti e filantropia finiscono, fornendo un nuovo modo di riconnetterci gli uni con gli altri e i luoghi in cui viviamo, fino ai sistemi alimentari locali. Dal 2009, Woody Tasch, fondatore di Slow Money, è stato in prima linea in una nuova concezione economica, che riporta i nostri soldi alla terra. L'incontro è un'opportunità per ascoltare direttamente da Woody del suo nuovo libro e dei progressi di Slow Money, inclusi i 66 milioni di dollari investiti in più di 697 piccole aziende agricole biologiche e aziende alimentari locali, attraverso dozzine di gruppi locali negli Stati Uniti, Canada, Francia e Australia.

*Intervengono: Woody Tasch, fondatore di Slow Money, Marco Vangelisti, co-leader, Slow Money Northern California (ricercatore Fulbright), Cinzia Scaffidi, giornalista. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:30**

## **Presentazione del progetto Italian Mountain Lab**

Tavola rotonda – Torino – Lingotto Fiere – Sala Arancio

Il progetto Italian Mountain Lab, in linea con quanto previsto da processi su scala nazionale, come la Strategia nazionale aree interne, ed europea, come la Strategia macroregionale alpina – Eusalp, intende promuovere la costituzione di un laboratorio di alta-formazione e ricerca a presidio delle montagne italiane. Un intervento che si fonda sulla capitalizzazione e il potenziamento delle esperienze esistenti, nonché sulla promozione, a livello nazionale e internazionale, delle attività di ricerca, sperimentazione, trasferimento tecnologico, formazione e supporto alle istituzioni locali per favorire lo sviluppo e la valorizzazione delle aree montane.

*Intervengono: Cesare Emanuel, Stefania Cerutti – Dipartimento di studi per l'economia e l'impresa, Università del Piemonte Orientale; Anna Giorgi – Unimont, Università di Milano; Gianluca Piovesan – dipartimento di Scienze agrarie e forestali, Università della Tuscia; Roberto Barbato, Maria Cavaletto, Stefano Fenoglio, Guido Lingua – Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica, Università del Piemonte Orientale; Edoardo Tortarolo, Davide Porporato – Dipartimento di Studi Umanistici, Università del Piemonte Orientale. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Come gestire il cambiamento? Dalla filosofia al mondo degli insetti: istruzioni per vivere**

Conferenza – Torino – Lingotto Fiere – Sala Gialla

Il mondo sta cambiando a una velocità impressionante, e per gli esseri umani è imperativo essere pronti ad affrontarlo. Ma con quali strumenti? La filosofia e la scienza possono tornarci utili per assumere un atteggiamento più positivo in questa epoca di transizione? Ne discutono il filosofo tedesco Wilhelm Schmidt, autore di libri quali *Filosofia dell'arte di vivere*, *L'arte dell'equilibrio* e *Felicità*, e l'entomologo ed ecologo Gianumberto Accinelli che ha pubblicato, tra gli altri, *La meravigliosa vita delle api* e *La meravigliosa vita delle farfalle*, entrambi dedicati all'analisi dei comportamenti degli insetti.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **La bresaola al naturale**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Stefano Masanti non è solo lo chef stellato patron de Il Cantinone di Madesimo (Sondrio) ma un capace norcino che negli anni si è dedicato al recupero dei salumi tradizionali chiavennaschi, dal violino di capra alla bresaola. Lavorazione delicata, poco sale e spezie ma soprattutto nessun nitrito o nitrate per la conservazione. Non ultimo la carne locale o delle migliori razze bovine italiane, come quella della maremmana, razza rustica e allevata allo stato brado, che i produttori del Presidio Slow Food propongono in una bresaola dal gusto particolarmente intenso. In abbinamento a una selezione di vini della Banca del Vino di Pollenzo (Cn).

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Russia: pesci e spiriti di San Pietroburgo**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Olesya Drobot, cuoca dell'Alleanza di Slow Food, è una delle scoperte principali dell'attuale stagione gastronomica a San Pietroburgo. Allieva di Adrian Quetglas e Ivan Berezutsky, ora Olesya è uscita dall'ombra dei maestri e si sta dimostrando una chef creativa e consapevole presso l'EM Restaurant di San Pietroburgo. Attraverso le sue deliziose preparazioni scopriamo eccellenze ittiche come i pesci sotto il sale marino integrale dei Pomors del Mar Baltico (Arca del Gusto) o i pesci affumicati ed essiccati. In abbinamento, il distillato Polugar (Arca del Gusto), considerato il vero spirito della Russia in quanto antenato della vodka.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **La rete dei mais**

Laboratorio del Gusto – Torino - Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Un pugno di multinazionali ha riempito il mondo di mais, tantissimo, di pochissime varietà, ibride e transgeniche. Un mais che mangia la terra, mangia il suolo, mangia il paesaggio, mangia l'acqua, mangia l'aria, mangia l'uomo. Slow Mays è la rete dei custodi di mais locali a impollinazione libera, ovvero di quei mais la cui selezione e trasformazione delle sementi avviene in modo naturale, nei campi. Ne fanno parte oltre 36 comunità in tutta Italia che producono farina, biscotti, pani, birre, gallette e che cercano di creare sinergie con la ristorazione per sperimentare anche utilizzi innovativi di queste varietà antiche. Assaggiamo le loro produzioni dal Veneto al Friuli, dalla Lombardia al Piemonte, fino a Marche e Abruzzo: un universo di forme e colori ma anche di facce e territori.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Manuel Costardi: il cuoco dolce, dalla cucina alla pasticceria**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Pastry chef presso il nuovo Ristorante Edit by CostardiBros di Torino, Manuel Costardi è una delle due metà del ristorante Christian e Manuel di Vercelli. A Terra Madre propone un laboratorio di dolci non dolci (a base verdure, frutta e semi) che ne mette in luce il profilo di grande sperimentatore. Alla base del lavoro di questo "cuoco dolce", la percezione che il dolce non sia un momento a sé stante del pasto, ma ciò che ne completa l'esperienza, seguendo le stesse linee guida della cucina. L'imperativo: diminuire quanto più possibile zuccheri e grassi per proporre il concetto di dolci sani e salutari.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Variazioni di acciuga: Italia e Olanda a confronto**

Torino – Centro – Fiorfood Coop

Gianni Spegis del ristorante stellato La Credenza di San Maurizio Canavese, e da due anni chef del ristorante Fiorfood della Coop, incontra gli chef olandesi dell'Alleanza dei cuochi. Incontro insolito tra due cucine opposte, l'Italia con le sue ricette territoriali e della tradizione, l'Olanda con una impostazione più internazionale. L'elemento di confronto è l'acciuga, proposto in due ricette originali dagli chef di due nazioni più abituate a confrontarsi sui manti erbosi che in cucina.

*Fiorfood Coop: Galleria San Federico, 26. Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Bicentenario: il tabacco Kentucky e il tartufo**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Stand Sigaro Toscano

Il Sigaro Toscano Granduca incontra un altro grande della Toscana: il tartufo, declinato nelle varianti elaborate dalla famiglia Savini. Un abbinamento esaltante di profumi caratteristici e decisi vi permette di incontrare un pezzo di Toscana, fra gli aromi del tartufo e il fumo del sigaro Toscano. Interviene Cristiano Savini di Savini Tartufi.

*Degustazione riservata ai maggiori di 18 anni. Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Allevamento di qualità – Ovini e caprini**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Nel settore dell'allevamento, la filiera degli ovi-caprini è la più sostenibile in termini di ambiente, benessere animale e alimentazione. Tuttavia, i consumi di carne di capra e pecora sono in calo verticale quasi ovunque. Questa tendenza mette in crisi gli allevamenti destinati alla carne, ma anche quelli in cui si produce formaggio, che devono poter commercializzare gli animali maschi per garantirsi un reddito sufficiente. Quali sono le possibili soluzioni? È pensabile svincolare il consumo di questi animali dalle festività? È possibile promuovere anche un consumo di ovi-caprini adulti?

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Un mare di plastica**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

La produzione globale annua di plastica è passata dai due milioni di tonnellate del 1950 agli oltre 400 milioni di tonnellate del 2015. Nel 2050 nell'oceano ci saranno, in peso, più rifiuti plastici che pesci. Nel tempo, i rifiuti di plastica di grandi dimensioni diventano micro e nano-plastiche, contaminando l'acqua potabile di buona parte del pianeta, l'aria che respiriamo e il cibo che mangiamo. Confrontiamoci con questa nuova emergenza, che impatta anche sulla qualità dei prodotti della pesca.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Nuove tecnologie, vecchi problemi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

È sempre più attuale il dibattito sulle cosiddette nuove tecnologie di manipolazione genetica (Nbt). Come saranno regolamentate? Sono un ulteriore passo verso la privatizzazione delle conoscenze e la concentrazione del potere nelle mani di pochi soggetti? Verso un'agricoltura basata sui brevetti e slegata dal territorio e dai saperi delle comunità? Qual è la differenza fra Nbt e Ogm? Cosa occorre fare per superare l'attuale vuoto legislativo? Come possiamo informare correttamente i consumatori?

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Le dolci alternative**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Così come il sale, anche lo zucchero è responsabile di molti dei mali contemporanei. Eppure, al sapore dolce è difficile resistere. Possiamo però evitare il consumo di zucchero raffinato e, per concederci ogni tanto una parentesi di dolcezza, rivolgerci a dolcificanti naturali alternativi, quali la manna, il miele, la panela, il succo di agave, fino alle melasse di frutta, alla base di dolci tradizionali che ancora oggi si producono in diverse parti del mondo, come la churchela georgiana, il mantala croato, le barrette di gelso del Pamir.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Le api senza pungiglione e la meraviglia dei loro mieli**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti

Melipone e trigone. Cosa indicano questi termini? Sono i nomi delle due grandi famiglie in cui si raggruppano le api senza pungiglione. Nel mondo se ne conoscono circa 400 specie, tutte nelle zone tropicali e subtropicali del pianeta. In Amazzonia e nella Caatinga (Brasile), nella Sierra Norte di Puebla e nella penisola dello Yucatan (Messico), nella regione di Arusha (Tanzania), il loro bottinare incessante contribuisce alla sopravvivenza e al mantenimento di habitat unici al mondo. I loro mieli sono un prodotto di grande valore per le comunità locali, e sono usati sia come alimento sia come medicinale.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **I giovani indigeni, motori del cambiamento**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

I giovani indigeni hanno un ruolo chiave nel garantire la trasmissione intergenerazionale di conoscenze tradizionali come elemento fondante della loro identità culturale. Le loro concezioni spirituali sono strettamente legate all'agricoltura, al cibo, alla terra e alla comunità. In questo contesto, la gioventù indigena rappresenta una fonte di soluzioni per i problemi di oggi e le sfide future che mettono a rischio l'agricoltura e i sistemi alimentari sostenibili. Rafforzando le loro capacità e responsabilizzando le loro conoscenze tradizionali e le capacità decisionali, i giovani indigeni possono essere ispiratori di progetti innovativi.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Natura, esseri umani e cibo: la testimonianza della monaca buddista coreana Ven. Jeongkwan**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Il cibo del tempio costituisce un nucleo culturale che dà una forma concreta agli insegnamenti essenziali del buddismo nel suo percorso verso una vita sana e l'illuminazione finale. Allena gli esseri umani su come vivere armoniosamente con la natura e fruire delle offerte della natura nello spirito del reciproco scambio. Ven. Jeongkwan presenterà la sua concezione di "natura, umano e cibo" attraverso la sua vita nell'eremo di Cheonjinam. Evento a cura di una alumna Unisg.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 16:00**

## **Personal Shopper**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Walk'n Eat**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Caccia al tesoro junior (6-13 anni) a cura degli studenti Unisg**

Gioco, attività per i bambini – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 16:00.*

**ORE 16:00**

## **Bike n'Eat a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre; ore 10:00, 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 10.*

**ORE 16:00**

## **Il furnagin da Cion: come gustare una valle in un boccone**

Incontro, Degustazione – Torino – Lingotto Fiere Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi sabato 22 settembre, ore 11:00.*

**ORE 16:30**

## **Memoria Nueva: case study**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Agostino, ex studente Unisg, parla dei suoi incredibili viaggi tra le comunità indigene e spiega passo dopo passo come è riuscito a impostare la sua avventura, a sopravvivere durante i suoi viaggi e a trasformare la sua esperienza in un libro e un documentario sorprendenti!

*Incontro riservato ai giovani dello Sfyn e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete. Speaker: Agostino Petroni (Italia)*

**ORE 17:00**

## **Il caffè in cucina**

Laboratorio del Gusto – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza

Non solo caffè "da bere" ma anche "da mangiare", in un laboratorio in cui il caffè diventa l'ingrediente protagonista, condotto dai food specialists Lavazza che hanno collaborato con chef del calibro di Ferran Adrià e Moreno Cedroni. Tecnica, abilità e la giusta alchimia: questo è il segreto per vivere una raffinata esperienza gastronomica realizzando piatti dolci e salati che partono dagli aromi intriganti del caffè.

*L'incasso di questo Laboratorio del Gusto contribuirà alla copertura dei costi relativi alla partecipazione dei delegati di Terra Madre. L'ingresso al Museo Lavazza è incluso nel prezzo del laboratorio. Nuvola Lavazza: via Ancona 11/A. Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **Alla scoperta del Morellino**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

La zona di produzione del Morellino si trova in Maremma, a sud della costa Toscana. Qui il sangiovese, spesso integrato con altri vitigni a bacca rossa, dà origine a un vino di grande fascino, espressione di un territorio incontaminato. Un viaggio alla scoperta delle varie espressioni del Morellino con una selezione di sei produttori segnalati dalla guida Slow Wine: Poggio Tревalle, Roccapesta, Antonio Camillo, Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, Santa Lucia, Terenzi.

*Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **Pizza x 2: verso la tradizione**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

“Verso” è parola ambigua perché vuol dire “andare incontro” ma anche “andare contro”. Salvatore Kosta ha voluto, nella sua pizzeria di Nola (Napoli), una macina a pietra per molire la farina sotto gli occhi del pubblico e un forno elettrico per realizzare diversi stili di pizza... napoletana?! Gabriele Sorice, erede della storica pizzeria Acunzo di Napoli, ha invece dato vita a impasti e farciture che restituiscono tutto il sapore di una nuova generazione che intende innovare il mondo della pizza... napoletana?! Scopriamo con loro cosa vuol dire tradizione e come questa parola possa assumere significati molteplici. In abbinamento i vini della Cantina Araldica (Castel Boglione, At).

*Vendita online.*

**ORE 17:00**

## **Caccia al tesoro senior a cura degli studenti Unisg**

Gioco – Torino – Lingotto – Partenza Stand Unisg

Altre date disponibili: 22, 22 settembre

*Per la descrizione, vedi venerdì 21 settembre, ore 17:00.*

**ORE 17:30**

## **Neri alla riscossa – Questione di razza**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Dopo decenni di dominio incontrastato degli ibridi moderni, in Europa – e non solo – si stanno riscoprendo le antiche razze suine. Rustiche, brade, e quasi sempre di vello scuro. Ne approfondiamo la conoscenza in un laboratorio che mette a confronto diversi Presidi: il suino nero dei Nebrodi (Sicilia), il suino nero dei Balcani orientali (Bulgaria), il maiale bazna (Romania), il maiale nero di Bigorre (Francia) e i loro prodotti. In abbinamento una selezione di champagne della maison Steinbrück (Mi).

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Il pesce di città: come sceglierlo, cucinarlo, gustarlo**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Slow Fish

Come si approvvigiona una pescheria in una grande città non marittima come Torino? Come intreccia una rete di contatti fidati e fedeli? Come si riconosce il pesce fresco e non trattato? A Torino, quando si parla del pesce più fresco, istantaneamente si pensa a Beppe Gallina. Nel 2015 molla il banco numero 2 del mercato di Porta Palazzo, per aprire a pochi metri la sua pescheria con ristorante annesso in cui tutti i giorni si può trovare un menù di 5 o 6 piatti di pesce a prezzo accessibile e gustarli in un contesto informale e coloratissimo. A Terra Madre, Beppe dà alcune preziosissime dritte per muoversi con disinvoltura tra i banchi del pesce, portando la sua personale interpretazione di street food marinaro. In abbinamento una selezione di Franciacorta della cantina Guido Berlucchi di Borgonato (Bs).

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Uganda: la biodiversità delle banane e del miglio**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere

Le banane sono il frutto più diffuso al mondo oltre a essere base dell'alimentazione e della gastronomia di molti paesi. In natura ne esistono centinaia di tipologie; nella sola Uganda se ne contano 50. Così come le banane, anche di miglio esistono molte varietà autoctone, la cui sopravvivenza è oggi in crisi. La rete di Slow Food Uganda, rappresentata da produttori, agronomi e chef, vi introduce alle varietà alternative di questi due prodotti simbolo della biodiversità. Su entrambi, Slow Food ha avviato dei progetti di tutela: il Presidio della banana kayinja di Kayunga e il Presidio delle antiche varietà di miglio dei Teso

di Kyere. Sarete piacevolmente stupiti dai mille gusti e abbinamenti che si possono sviluppare da questi due Presidi Slow Food. Menù: katogo (banane verdi con pasta di noccioline) e kalo (pane di miglio) con pesce affumicato.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Senegal: Pierre Thiam e i cereali dimenticati**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Cibo e salute

Pierre Thiam, il «re della nuova cucina africana», è autore di libri di cucina pluripremiati e ambasciatore della cultura gastronomica senegalese a New York. Alla sua tavola siedono spesso personaggi politici e premi Nobel. Molti gli argomenti che gli stanno a cuore, come il recupero dei cereali dimenticati del Sahel, quali il fonio e il miglio, all'origine di ricette gustose e salutari, ma anche baluardi della lotta al cambiamento climatico. Sedersi e ascoltare una sua «lezione» ci dà modo di scoprire un mondo di cui troppo spesso ignoriamo varietà e ricchezza.

*Vendita online.*

**ORE 17:30**

## **Cronache di n'Arnia e Statobrado-cosmEtici naturali**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Enrico Micioni e Alessandra Zaffiro sono due alumni dell'Università di Scienze Gastronomiche: l'amore per la natura, la sostenibilità ambientale e l'economia circolare caratterizzano le loro strade, che si uniscono nel 2017. Da questi percorsi e relative tesi di laurea (sull'apicoltura e l'utilizzo di tutti i prodotti dell'arnia lui, sulle microplastiche lei) nascono Cronache di n'arnia e Statobrado. Siete curiosi di sapere di cosa si tratta? Dolcezze per il palato e la cura del corpo vi attendono!

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 18:00**

## **I territori: Côte Rôtie e Condrieu**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Due tra le più famose denominazioni della Valle del Rodano. La Côte Rôtie, la più settentrionale, a pochi chilometri dalla città di Lione, famosa per i suoi vigneti a picco sul Rodano e per la qualità e la finezza dei suoi vini a base syrah; la Condrieu, patria indiscussa del vitigno viognier. Le raccontiamo attraverso la degustazione dei vini proposti da piccole aziende certificate biologiche o biodinamiche. Per la Côte Rôtie proponiamo l'assaggio delle selezioni del Domaine Stephan e del Domaine Clusel-Roch, mentre per Condrieu scopriamo i vini del Domaine Barou.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Il rum secondo Luca Gargano**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

Tante volte si accusa il rum di essere un po' troppo anarchico, di non avere regole. Le regole possono garantire il consumatore ma a volte frenano anche la diversità. Luca Gargano, uno dei più importanti conoscitori mondiali di rum, ha proposto una classificazione del rum più chiara e trasparente, incentrata sulla tipologia di alambicco e di distillazione, ma porta avanti da sempre il tema della scoperta e dell'avanguardia. Non vi è modo migliore per capire quanto sia vasto e affascinante il mondo dei rum che sentirlo parlare di alcune delle sue distillerie preferite, districandosi tra fermentazioni, alambicchi e serpentine. In degustazione: Hampden 59%, Jamaica, Foursquare Triptich, Barbados, Long Pond TS «cuoricino» CE, Jamaica e Demerara Enmore 1995, Demerara Distillers, Guyana inglese.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Crudo e bollicine: i prosciutti di Carlo Dall'Ava incontrano l'Alta Langa di Contratto**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eataly – Sala Punt & Mes

Per gli aficionados di Terra Madre Salone del Gusto Carlo il nome di Dall'Ava e del prosciuttificio Dok sono un'istituzione. Presenza fissa dell'evento da oltre 20 anni, i suoi crudi e le sorprese in arrivo da tutta Europa non mancano di suscitare entusiasmo. In fatto di sorprese, l'ultima arrivata è la Banca del Prosciutto, nata all'interno dello stabilimento di San Daniele, dove riposano le cosce di razze suine tradizionali, molte delle quali tutelate da Presidi Slow Food. In degustazione, alcune specialità direttamente dalla Banca di San Daniele come il noire de Bigorre dei Bassi Pirenei, il jamón ibérico bellotta De Guijuelo, l'hundok di razza mangalica, un prosciutto istriano e, naturalmente, il San Daniele. In abbinamento l'Alta Langa Pas Dosè, il For England Rosé e l'Alta Langa Blanc de Noir della cantina Contratto, Canelli (At).

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Dall'opificio erboristico al bar**

Laboratorio del Gusto – Torino – Barriera di Milano – Edit

L'opificio erboristico è un viaggio alla scoperta delle spezie, dell'analisi sensoriale, delle lavorazioni e degli impieghi dei botanicals nell'ambito liquoristico e della miscelazione. Salvatore Romano, barmanager del Cocktail Bar di Edit, cofondatore del Barz8 e del Bstr8, insieme ad Alfredo La Cava, aromatiere e consulente liquoristico, vi svelano tutti i segreti della mixologia, dalle erbe al bicchiere. In assaggio tre cocktail inventati da Salvo per l'occasione: Primo Carnera a base di Vermouth Riserva Taurinorum, Pe x 8 a base di Mezcal Joven Espadin, e il New Fashioned a base di Rye Whisky e Vermouth Chinato.

*Edit è in Via Cigna, 96/15. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Ricette del dialogo**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

L'integrazione passa anche per le ricette. In Italia sono molte le iniziative promosse dalla società civile caratterizzate dalla ripresa di tradizioni antiche, rapporti di cooperazione, condivisione di saperi, partecipazione e integrazione sociale. A Terra Madre porteremo l'esempio del progetto Le Ricette del dialogo, iniziativa congiunta di Lvia, Slow Food, Renken, Colibrì, Panafricanando, Asbarl, Regione Piemonte e Città di Torino e finanziata dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS).

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 18:00**

## **Cioccolato e...**

Pairing – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Dal giovedì alla domenica, dalle 18 alle 19 è l'ora del pairing. Il cacao Domori si sposa oggi in degustazione col Mezcal. Degustazione guidata di cioccolato Domori in abbinamento a Mezcal Ilegal Reposado in purezza. A seguire, l'interpretazione dell'abbinamento in miscelazione a cura di Emanuele Russo.

*Intervengono: Gianluca Franzoni, presidente di Domori, e Walter Grosso, ambassador Compagnia dei Caraibi.*

*L'evento si svolge in lingua italiana e ha un costo di 15 euro. Prenotazione obbligatoria sul sito Domori, posti limitati.*

**ORE 18:30**

## **Sfyn: risultati internazionali e strategia futura**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

Sfyn Global condivide con voi i suoi obiettivi, i risultati e le idee per il futuro della rete. Unisciti a noi per condividere opinioni, lotte, sogni e speranze!

*Incontro riservato ai giovani dello Sfyn. Speaker: Jorrit Kiewik, Valentina Gritti, Simone Luijckx (SFYN Global)*

**ORE 19:00**

## **Maremma: la bianca dalle grandi corna – Questione di razza**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Si riconosce dalle grandi corna a lira, dalle dimensioni imponenti e dal manto bianco con sfumature grigie. La maremmana (Presidio Slow Food) è una vacca robusta e frugale, usata un tempo per operazioni di bonifica e di trasporto, e che conserva ancora oggi uno spiccato carattere rustico tanto da essere allevata brada, nella macchia. L'allevamento brado contribuisce in modo decisivo al benessere animale e alla sapidità e salubrità delle carni. La ricetta migliore per gustarla ce la propone Flavio Biserni dell'Antica Fattoria del Grottaione a Castel del Piano (Grosseto): un peposo – ossia uno spezzatino fortemente speziato – dalla lunga cottura e dai sapori e profumi eccezionali. In abbinamento una selezione dei vini del Consorzio a Tutela Del Vino Morellino Di Scansano Docg (Gr).

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Crudo di mare sì, ma sostenibile – Slow Sushi**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

«Io prendo una tartare di salmone». «Per me una di tonno». «E per me una di pesce spada». Quando mangiamo pesce crudo al ristorante, le ordinazioni non si discostano mai troppo da queste. Perché siamo abituati a consumare sempre le solite varietà e, nel caso del crudo, la scelta è ancora più ristretta. E le altre 600 specie presenti nei nostri mari? Silvio Greco, professore, biologo marino e appassionato chef promotore di cene tematiche e corsi di cucina, ci guida in questo “mare di biodiversità”, mostrandoci come con pochi semplici accorgimenti il pesce sostenibile possa in realtà trasformarsi in un piatto ricchissimo di sapore. In abbinamento i vini del Consorzio Franciacorta.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Una finestra sulla biodinamica: la comunità lucchese**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Il Distretto dei produttori biodinamici di Lucca nasce nel 2013 ed è composto da 12 aziende agricole dedicate alla produzione di vino e olio extravergine d'oliva, e una specializzata nella produzione ortofrutticola. In meno di 10 anni una superficie superiore a 100 ettari ha iniziato a essere coltivata sul territorio lucchese con metodo biodinamico. Con la guida di Carlo Triarico, presidente dell'Associazione Italiana di Agricoltura Biodinamica e le testimonianze dei produttori si potranno provare gli ortaggi (come il pomodoro canestrino Presidio Slow Food), i legumi, l'olio e il vino ottenuti con questo metodo e apprenderne principi e concetti.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Vittorio Fusari: La felicità ha il sapore della salute**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

L'elisir di lunga vita è scritto nelle nostre cellule. Possiamo vivere a lungo, sani e in buona salute se impariamo a trovare nel cibo un prezioso alleato. Se basiamo la nostra dieta su una combinazione di prodotti di qualità, locali e stagionali, scelti soprattutto tra verdure, cereali e legumi, la nostra salute ne gioverà. Luigi Fontana, medico tra i massimi esperti nel campo della longevità lo racconta in *La felicità ha il sapore della salute* (Slow Food Editore, 2018) nato dall'incontro con Vittorio Fusari, grande cuoco che per la prima volta si cimenta con la “cucina della salute”. Come portarla nel quotidiano non rinunciando ai piaceri della tavola? Con le ricette firmate dallo chef per cucinare piatti gustosi e salutari. Il costo del laboratorio comprende una copia del libro.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Pizza: alternative di tradizione**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Ciccio Vitiello è il pizzaiolo che ha saputo combinare la cucina e la pizzeria per creare un prodotto che sappia raccontare la storia, la passione e l'impegno di uno dei più bravi artigiani della “new pizza generation”. Nel suo locale, la carta delle pizze consiglia l'impasto per ciascuna delle farciture previste, qui a Torino sarà invece lui a scegliere tutto... restando però fedele al proprio claim: alternative di tradizione. In abbinamento le birre di Quality Beer Academy.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Barbaresco e Roero: rive droite e rive gauche**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

Barbaresco e Roero due aree d'elezione del nebbiolo di Langa a confronto. Una degustazione con sei diverse interpretazioni e un grande millesimo in comune: il 2012. Tre cru di Barbaresco: dal comune di Barbaresco il Rabaja Cortese, da Treiso il cru Marcarni di Ca' del Baio, e da Neive il Montubert di Icardi, proveniente dal cru Serracepelli. Il Roero è invece rappresentato dal Mombeltramo di Malvirà, dal Roche d'Ampsej di Correggia e dal Sudisfà di Negro.

*Vendita online.*

**ORE 19:00**

## **Aperitivo con il produttore a cura degli studenti Unisg**

Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Marco Le Donne e Walter De Gennaro ci raccontano la loro birra artigianale The Loop, prodotta presso il birrifico Balabiott a Domodossola e inserita nella guida Slow Food alle *Birre d'Italia 2019*. In presentazione e degustazione la Don Roger, *golden ale* molto delicata con prevalenza dei malti e note di miele, e la Circe, in stile American *pale ale*, che come la maga incuriosisce e invita a cedere alla tentazione di assaggiarne ancora. Accanto alle birre ecco i formaggi dell'Azienda Agricola La Cascinassa di Roberto Adda, sita nell'anfiteatro morenico di Ivrea. Qui si allevano capre da latte di razza camosciata delle Alpi, suini e bovini di razza piemontese alimentati con foraggi di produzione propria. Agricoltori da tre generazioni, alla Cascinassa si lavora a progetti di valorizzazione del territorio canavesano con particolare attenzione a prodotti a Km 0, seguendo i principi del benessere animale, della lotta integrata e del rispetto dei ritmi della natura.

*Degustazione a pagamento. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 20:30**

## **Acetosella, levistico, alghe e baccalà. La nouvelle vague riparte dall'Islanda**

Appuntamento a Tavola – Torino – Lingotto – Eataly

Heimaey è una piccola isola di pastori e pescatori a sud dell'Islanda, nel remoto arcipelago di Vestmannaeyjar, la cui storia è stata segnata da una violenta eruzione vulcanica nel 1973. Gísli Matthías Auðunsson è un giovane chef di Heimaey, membro dell'Alleanza Slow Food dei cuochi, che nel 2011 decide, con la sua famiglia, di aprire un piccolo ristorante, lo Slippurinn, con l'intento ambizioso di valorizzare la cultura gastronomica della sua terra. Una cena unica, che offre la possibilità di scoprire una cucina focalizzata sui prodotti del territorio e le ricette tradizionali: tårtar di agnello con acetosella e levistico, testa di merluzzo glassata al miele con erbe spontanee e alghe o capesante marinate con emulsione di aglio, rabarbaro e angelica.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 21:00**

## **Bicentenario: dalla corte sabauda di Torino alla corte inglese di Londra**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Stand Sigaro Toscano

Riscoprire la Torino sabauda, dalle tradizioni nobili e aristocratiche. Questa è l'obiettivo che si propongono Sigaro Toscano e Compagnia dei Caraibi. In accompagnamento al sigaro Moro sono proposti in degustazione il vermouth Riserva Carlo Alberto White e il gin Marylebone. Così come negli storici giardini privati londinesi, in questo appuntamento è possibile concedersi un momento di relax. Vogliamo far rivivere una Torino sabauda proponendo prodotti di qualità, in un'esperienza dedicata a consumatori selezionati. Interviene Daniela Vestri di Vestri Cioccolato che porta in assaggio una tavoletta di Cru Vista Alegre della Repubblica Dominicana.

*Degustazione guidata da Stefano Fanticelli e riservata ai maggiori di 18 anni. Vendita online.*

## **Lunedì 24 settembre**

**ORE 10:00**

### **Il caffè in tutte le lingue del mondo**

Laboratorio del Gusto – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza

Alla scoperta di affascinanti preparazioni della nera bevanda e di abitudini di consumo in terre lontane tanto antiche quanto attuali. La storia del caffè viene ripercorsa attraverso diverse tecniche di preparazione ed esperienze di degustazione legate alle tradizioni dei diversi paesi: dal caffè alla turca alla calza brasiliana al tipico caffè touba senegalese.

*L'incasso di questo Laboratorio del Gusto contribuirà alla copertura dei costi relativi alla partecipazione dei delegati di Terra Madre. L'ingresso al Museo Lavazza è incluso nel prezzo del laboratorio. Nuvola Lavazza: Via Ancona 11/A e sarà facilmente raggiungibile dal Lingotto. Vendita online.*

**ORE 10:00**

### **Sfyn Morning Yoga**

Torino – Lingotto Fiere – Sfyn Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Bike n'Eat a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte  
Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre; ore 10:00, 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00*

**ORE 10:30**

## **Tradizione e innovazione, senza contraddizioni**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Sala Blu

E se a guidare la ripresa dell'economia mondiale fosse proprio l'agricoltura? Uno scenario non impossibile, se si tiene conto del fatto che l'agricoltura sta lentamente diventando un attrattore per i giovani, motivati dall'idea di ritrovare un contatto più autentico con la natura, di fare impresa in modo innovativo e di apportare nuove competenze, senza per questo dimenticare lo sviluppo sostenibile. Come coniugare i due termini tradizione e innovazione? Esistono tecniche, strumenti, pratiche innovative al servizio dei prodotti tradizionali e della sostenibilità economica dei produttori? Cosa si intende per agricoltura 2.0?

*I Forum di Terra Madre sono momenti di incontro fra i delegati e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:30**

## **Colazione con il produttore a cura degli studenti Unisg**

Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Ecco i formaggi di Borgo affinatori, laboratorio artigianale di affinamento e stagionatura di Asti. La loro selezione deriva da una scelta meticolosa di prodotti: piccole produzioni da piccoli allevamenti, latte prevalentemente crudo e animali al pascolo, quando possibile provenienti dall'alpeggio. Venite a conoscere Lorenzo Borgo, alunno Unisg che vi racconterà come il territorio, con la sua cultura, deve essere concepito come parte integrante del prodotto.

*Degustazione a pagamento. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 10:30**

## **Food Innovation for Change**

Torino – Lingotto Fiere – Sala Arancio

La strategia di sostenibilità di Andriani è un impegno attivo, verso sé stessi e verso gli stakeholder, con l'obiettivo di raccogliere, ciascuno, le proprie energie e restituirle al pianeta, per salvaguardare il suo benessere. I temi più importanti che caratterizzano il progetto vertono su due asset fondamentali: la tutela ambientale: biodiversità, valorizzazione del territorio locale, tracciabilità alimentare, smart agriculture; il benessere sociale: sicurezza ed educazione alimentare, benessere delle persone e delle comunità locali.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Un mondo di ceci – Slow Beans**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Giuliano Donatantonio è l'eccellente chef del Ristorante Pineta 1903 a Maiori (Salerno) e la sua esperienza ci conduce alla scoperta del legume più coltivato al mondo e simbolo della cucina mediterranea: il cece. Dai piatti classici alle ricette innovative, per assaggiare i Presidi Slow Food legati a questo prodotto: dai campani cece di Teano e cece di Cicerale fino al nero della Murgia pugliese e all'abruzzese di Navelli. Una coltivazione difficile, senza apporti chimici e pazientemente raccolta a mano, raccontata attraverso le esperienze dei produttori. Menù: calamarata di Gragnano con crema di ceci di Cicerale, finocchietto selvatico, sfusato amalfitano e bottarga di tonno; zuppa di ceci di Teano con zucca lunga napoletana e biscotto di pane sbriciolato; insalatina di ceci di Navelli con tonno sott'olio e pesto di aglio orsino; hummus di ceci neri della Murgia a modo mio. In abbinamento la Falanghina 2016 Poggi Reali e il Fiano di Avellino 2015 della cantina Guido Marsella (Av), distribuito da Cuzziol Grandi Vini (Tv).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Marocco: le cozze di Aglou**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Slow Fish

Siamo ad Aglou, un piccolo villaggio di mare nella provincia di Tiznit (sudest del Marocco). Qui una ventina di pescatori artigianali e nove cuochi hanno deciso di mobilitarsi per far conoscere la ricchezza di questi mari e sensibilizzare il pubblico sull'importanza delle pratiche di pesca tradizionali, rispettose del mare e del lavoro delle comunità locali. Dal 2012 hanno unito le forze per creare un'associazione e organizzare un festival dei molluschi e della pesca artigianale, occasione annuale

per unire buona cucina, convivialità e momenti di approfondimento sui problemi del mare e della pesca sconsiderata. In questo appuntamento si può rivivere un piccolo assaggio di quello che accade durante il festival dei molluschi, il Tigri, attraverso racconti e degustazioni di cuscus e tajine impreziositi dai molluschi essiccati di Aglou. Menù: tajine e cuscus di cozze. In abbinamento le birre di Baladin, storico birrifico di Piozzo (Cn).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Pizza e Bloody Mary: che pomodoro ci metto?**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Farina, acqua, sale e uno strato di pomodoro proprio sopra l'impasto. Sembra facile fare una pizza ma lavorando sugli ingredienti, a partire dai grani utilizzati fino al tipo di pomodoro scelto si possono ottenere risultati molto diversi. Ce lo mostra Nicola Falanga della pizzeria Hacademia di Terzigno (Napoli) che ci accompagna alla scoperta della biodiversità dei pomodori della Campania. Dagli antichi pomodori di Napoli al pomodorino verneteca sannita (Presidi Slow Food), dal piennolo rosso vesuviano a quello giallo cilentano (Arca del Gusto) un'esplosione di colori e di sapore. E alla fine un originale Bloody Mary.

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Chiodi Latini: la cucina vegetale-integrale**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

La cucina di Chiodi Latini evolve dal pensiero di Colin Campbell e Rudolf Steiner, i cui studi hanno individuato quella che, secondo molti, è una dieta ideale, fonte di benessere e motivo di riscoperta del gusto originale delle materie prime. Il suo bistrot e ristorante New Food, a Torino, ha come protagonisti indiscussi gli alimenti di origine vegetale nella forma più vicina allo stato naturale (alimenti cosiddetti "integri"), mentre sono banditi tutti i prodotti raffinati, con una personale e interessante interpretazione gastronomica delle indicazioni preventive basate su evidenze scientifiche. Stagionalità, materie prime, tecnica: tutto questo lo assaporiamo a Terra Madre nelle interpretazioni dello chef. Menù: doppio brodo freddo; pane olio e pomodoro; fritto freddo; cavatelli con crema di broccoli.

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Pasticceria: la sostenibile leggerezza dei lievitati**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Alessandro Battazza non ha confini nel proprio locale: dal pane ai dessert, tutto ciò che lievita trova casa a Riccione. Guardare però la vetrina dei dolci senza indulgere in tentazione di assaggiarne alcuno è davvero impossibile. In questo laboratorio, il suo compito è dunque quello di condurci alla scoperta della leggerezza (sostenibile) dei lievitati. In abbinamento il Moscato dell'az. agr. Paolo Saracco (Castiglione Tinella, CN).

*Vendita online.*

**ORE 11:00**

## **Le uova: quali scegliere e perché**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Gran parte delle galline ovaiole sono allevate ancora in capannoni affollati, spesso con poco ricambio di aria, private della possibilità di muoversi normalmente. La genetica di questi animali è stata studiata per assicurare elevata produttività e bassi costi di allevamento. Vivono in gabbia, con pochissimo spazio. È possibile però scegliere di acquistare uova che provengono da galline allevate all'aperto lasciate libere di razzolare senza essere costrette in spazi angusti e nutrite con cereali che possono becchettare liberamente. Gli animali cresciuti in queste condizioni sono più sani, perché liberi di compiere tutti i movimenti di una vita "naturale".

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Le possibilità di un'isola**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Le isole sono ecosistemi fragili, sulle quali possono avere impatti devastanti le “orde” di turisti nei mesi estivi così come una non corretta gestione delle risorse naturali. Proprio per questo, le isole necessitano di cure, attenzioni e piani lungimiranti che garantiscano uno sviluppo sostenibile. È possibile puntare sulla valorizzazione della pesca e dell'agricoltura locale, su percorsi naturali e culturali che favoriscano un turismo consapevole? In questo forum raccontiamo alcune esperienze, dalla rete delle isole Slow (nel Mediterraneo) a esempi più lontani, in Sudamerica e Asia.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Suoli: il futuro è sotto i tuoi piedi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Monocolture, fertilizzanti e semi ad alto rendimento negli ultimi 50 anni hanno triplicato le rese agricole, ma hanno compromesso la fertilità e la biodiversità dei suoli. Ogni anno, nel mondo, perdiamo 24 miliardi di tonnellate di terreno fertile e più del 60% delle terre emerse è degradato, più o meno gravemente. Un terreno impoverito e inquinato non può produrre un cibo sano e sul lungo termine è destinato a diventare improduttivo. Impariamo a rispettare, e a preservare la fertilità dei suoli.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Baby food**

Forum – Torino – Lingotto Fiere

Alimento slow food per antonomasia: il latte materno, il primo cibo – a ricca biodiversità – che il neonato incontra nel suo lungo percorso alimentare. Il latte materno veicola nutrienti e sapori della dieta materna, ed educa il gusto del bambino già prima dello svezzamento. Non solo, il latte materno è l'alimento sostenibile per eccellenza, consumato dal bambino proprio sul luogo di produzione, in equilibrio con l'ecosistema. Un incontro dedicato al cibo per i più piccoli, dal latte ai passi successivi.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Segni particolari: nere**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti

Non è vero che tutte le api sono bionde. La livrea che normalmente associamo all'ape è in realtà tipica dell'ape ligustica, la più diffusa in Italia, tanto da essere definita anche ape italiana. Esistono però molte altre sottospecie e razze di api. Alcune sono grigie, nere o anche nerissime. Si trovano in Africa, dove sono particolarmente aggressive, ma anche in Italia – in Sicilia –, e in Svizzera, dove invece hanno un carattere docile e mansueto. Quanto è importante la razza di un'ape? Quanto influisce sulla sua capacità di adattarsi al territorio? Come possiamo preservare dal rischio di estinzione le razze autoctone delle api?

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 11:00**

## **Personal Shopper**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11.*

**ORE 11:00**

## **Walk'n Eat**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 11.*

**ORE 11:00**

## **Tour speciale per le scolaresche a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

**ORE 11:00**

## **Museo Lavazza: un viaggio sorprendente alla scoperta del caffè**

Visita – Torino – Aurora – Nuvola Lavazza

*Per la descrizione di questo evento vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:30**

## **Il piccolo cioccolatiere**

Attività per i bambini, Laboratorio – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11:30.*

**ORE 12:00**

## **Futuro prossimo venturo: l'Europa in anfora**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Giro d'Europa degustando i vini in anfora, l'espressione più originale e autentica del vino, a partire da quello della Georgia, che riposa nelle qvevri, le anfore di terracotta, e che all'inizio del 2000 stava per scomparire. Grazie al Presidio Slow Food e a Luca Gargano, anima e cuore della Velier di Genova, oggi questi vini vivono una nuova ed esaltante stagione. In degustazione: il georgiano Our Wine, prodotto nel villaggio di Kardenakhi nella regione di Kakheti, lo spagnolo De Sol a Sol Airen Natural Amphora 2016 (anfore interrate nel vigneto) di Esencia Rural, il francese Carpe Diem (vitigno melon de Bourgogne) del Domaine de l'Écu, l'italiano Amphora Rosso da uve sangiovese, di Castello di Lispida e l'austriaco Blaufrankisch Claus Preisinge, vinificato in anfore fuori terra.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **La fermentazione mista: un viaggio tra le birre acide delle Fiandre**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

Le Flemish Red Ales sono birre estremamente particolari, appartenenti alla storia delle Fiandre occidentali, nel cuore del Belgio. Le caratteristiche tecniche e il ricercato processo di maturazione in botti di rovere ne fanno, secondo molti, l'anello di congiunzione tra il vino e la birra. Scopriamo insieme la storia e i segreti di Rodenbach, storico birrifico della città di Roeselare, che da quasi 200 anni produce questa tipologia di birra, insieme a Rudi Ghequire, il suo storico mastro birraio.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **Forma e sostanza: l'agnolotto secondo Ugo Alciati e Walter Ferretto**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto – Eatly – Sala Punt & Mes

Assieme ai tajarin l'agnolotto è il formato di pasta fresca fatta a mano più tipico della cucina piemontese. In ogni zona, comune e frazione del Piemonte gli agnolotti hanno forme e ripieni diversi. In questo evento due tipologie di agnolotti, i classici di Langa, detti del plin, incontrano i gobbi di Asti. A proporli nelle due versioni Ugo Alciati di Guido Ristorante, che li confeziona ancora oggi con la stessa ricetta di mamma Lidia, e Walter Ferretto del Cascinale Nuovo, che grazie a questo piatto si è affermato tra i migliori chef italiani. In abbinamento il Langhe Doc Bianco Le Coccinelle 2017 e il Langhe Doc Nebbiolo Filari Corti 2015 della cantina Agricola Brandini, La Morra (Cn).

*Eatly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 12:00**

## **Plalocal: un'idea di fast-food... buona, pulita e giusta**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

Jean-Yann Fuchs, chef e cuoco del Padiglione Svizzero all'Expo di Milano 2015, presenta una nuova idea per le aziende che si preoccupano del cibo buono, pulito e giusto Plalocal produce e commercializza vassoi freschissimi, a base di prodotti locali e di stagione, in imballaggi biodegradabili. I promotori propongono di mettere a disposizione vassoi per pasti nei distributori automatici o nei frigoriferi aziendali e nei luoghi pubblici.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Posti massimi: 30. L'evento si svolge in lingua italiana e francese.*

**ORE 12:30**

## **Le migrazioni del clima**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Il nesso tra cambiamento climatico, conflitti ambientali e migrazioni è sempre più evidente. L'aumento medio delle temperature sta seriamente minacciando la sicurezza alimentare, l'accesso alle risorse e la sussistenza di milioni di persone in tutto il mondo, costrette a compiere lunghi viaggi inter ed extra continentali in cerca di migliori condizioni di vita. Si tratta di un fenomeno strutturale da esplorare nella sua complessità, che richiede un'attenta e precisa analisi di ogni fattore scatenante.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 13:00**

## **Stati Uniti: Il potere delle piante, all'insegna della creatività – Meatless Monday**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Partita dagli Stati Uniti, Meatless Monday è una campagna nata per celebrare il sapore e il gusto degli alimenti vegetali, e sensibilizzare il pubblico a ridurre i consumi di carne. Per farlo, è fondamentale mostrare quali siano tutti benefici ambientali e in termini di salute di una rinuncia di questo tipo. Ed è altrettanto fondamentale mostrare quanto questa rinuncia sia in realtà piena di piacere. Largo alla fantasia! Le ricette di Meatless Monday sono fresche, gustose, nutrienti e sostenibili. In abbinamento il Deloach California Tier Chardonnay 2016 e il Deloach California Tier Pinot Noir 2015 di Cuzzio Grandi Vini (Tv).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **I sapori della Lettonia**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

La lampreda di Carnikava (Arca del Gusto) è un pesce pregiato perché solo in un luogo della Lettonia ne è consentita la pesca: il comune di Carnikava sulle rive del fiume Gauja. Eriks Dreibants, chef del 3 Pavaru Restorans di Riga, e Baiba Smilga, fondatrice del Mercato della Terra di Straupe, interpretano questa pregiata materia prima in chiave tradizionale e moderna in abbinamento a prodotti tipici del loro paese di provenienza. In questo laboratorio la lampreda è proposta in diverse declinazioni: affumicata con il legno di ontano accompagnata dal pane nero lettone e in gelatina con salsa di rafano, funghi porcini e panna acida. In abbinamento i vini del Consorzio Franciacorta.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Le ricette del semencier**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

Tutelare la biodiversità attraverso le specie autoctone. È questo uno degli obiettivi del semencier, il custode dei semi. Grazie alla collaborazione tra il coordinatore dell'Alleanza dei cuochi francese Xavier Hamon e la sua collaboratrice Elise Chazara, con il custode dei semi locali e produttore Stefano Vegetabile de La Casa Rotta, in questo Laboratorio del Gusto si possono assaggiare due preparazioni a base di verdure autoctone stagionali, nate da semi protetti e tutelati dai contadini, che senza il loro intervento sarebbero probabilmente andati perduti. Un'opportunità unica per conoscere una professione fondamentale e poco conosciuta, e tutto il buono che può derivarne e scoprire la fondamentale sinergia e interdipendenza tra i tre mestieri: il semencier, il contadino e lo chef. In abbinamento una selezione di vini di Ceretto Aziende Vitivinicole, Alba (Cn).

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Russia: le fermentazioni di Tolstoj**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Mikhail Lukashonok è il cuoco del ristorante Mark i Lev di Privolye, immerso nella campagna di Tula Oblast a 120 chilometri da Mosca. Adiacente al ristorante, un giardino botanico storico, che insieme alla lettura di Tolstoj costituisce una continua fonte di ispirazione. Il racconto del cuoco si focalizza sulle tecniche di fermentazione degli ortaggi tanto apprezzate dallo scrittore e descritte con dovizia di particolari nel libro Povarnya russa di Vasily Lyovshin, intrecciando le suggestioni letterarie con le riflessioni sul ruolo salutistico dei cibi fermentati tradizionali. Fra i suoi piatti anche uno speciale dessert a base di medovukha e lo sbiten, speciali bevande analcoliche del territorio presenti sull'Arca del Gusto.

*Vendita online.*

**ORE 13:00**

## **Pizza x 2: le “città” della pizza**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Vicenza e Como non sono certo note come le città della pizza eppure nelle due provincie si annidano degli artigiani che hanno saputo conquistare l'attenzione del pubblico e giungere così alla ribalta. A raccontare le loro storie è un incontro di “pizza a due” con Federico Zordan (“San Martin”, Cornedo Vicentino) e Mario Signorile (“Pizzeria del Centro”, Turate). Scopriamo come il lavoro di coppia è alla base di ogni successo. In abbinamento i vini dell'az. agr. Cavazza (Montebello Vicentino, Vi).

*Vendita online.*

**ORE 13:30**

## **I popoli indigeni: prospettive future**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Sessione conclusiva per la tematica indigena. I leader dell'Indigenous Terra Madre network riassumono cinque giorni di conferenze, incontri e dibattiti, in un incontro che getta le basi per la costruzione di attività, campagne ed eventi futuri. L'appuntamento sarà un momento per la rete per lo scambio di visioni con le istituzioni, che forniranno ai partecipanti consigli e feedback operativi sulla via da seguire.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Grandi bianchi d'Italia**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Enoteca, Palazzo Reale

Tra i vini bianchi Italiani, troppo spesso sottovalutati, si trovano etichette di altissimo livello qualitativo. Un viaggio lungo l'Italia bianchista, da nord a sud della penisola, in sei tappe. Si parte da nordovest con il piemontese Timorasso dell'azienda La Colombiera, per passare all'Alto Adige con il Sauvignon Castel Giovanelli della Cantina Caldaro. Si rimane in grandi terre da bianchi con il Soave Classico Montegrande di Prà e con il Friulano Vigne Cinquant'anni Le Vigne di Zamò. Scendendo verso Sud ci imbattiamo nel Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Stefano Antonucci, per poi passare alla Costa d'Amalfi con il Fiorduva Marisa Cuomo. Gran finale in Sicilia con il Contea di Sclafani Chardonnay Vigna San Francesco Tasca d'Almerita.

*Vendita online.*

**ORE 14:00**

## **La scelta vegetariana**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Vegetariani, vegani, fruttariani sono in aumento in tutto il mondo. La loro scelta è determinata da ragioni etiche e di rispetto per gli animali, dalla volontà di tutelare l'ambiente, dall'attenzione alla salute e al benessere, anche da scelte religiose. Un incontro dedicato ad approfondire scelte, a conoscere progetti e, anche, a indagare su possibili punti di incontro tra chi alla carne ha rinunciato del tutto e chi invece sceglie di mangiarne meno, ponendo attenzione alla sua qualità.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Gli alieni nei mari**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Il cambiamento climatico sta mettendo a rischio anche gli ecosistemi marini, con l'aumento delle temperature dei mari, l'acidificazione delle acque, la riduzione dell'ossigeno. Molti effetti sono osservabili già oggi: ad esempio, sempre più spesso si sta registrando la presenza di specie invasive – che compaiono in habitat diversi da quelli a loro naturali, influenzando negativamente sulla biodiversità del territorio. Quali saranno le ricadute sulla pesca e quali i possibili scenari di adattamento? Ne parliamo con le comunità della rete di Slow Fish.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Farfalle nello stomaco: gli insetti nella cucina della tradizione**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Api e insetti

Gli insetti erbivori consumati dall'uomo sono molto nutrienti, poveri di colesterolo e grassi saturi, ricchi di proteine e con una digeribilità del 60%. Per questo la Fao ha sottolineato l'importanza dell'entomofagia per l'alimentazione del futuro. In molti paesi – ad esempio in Messico, Cambogia, Uganda, Burkina Faso –, gli insetti (selvatici e allevati) fanno parte da sempre della gastronomia tradizionale. I delegati di Terra Madre raccontano le loro esperienze.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Mangia la foglia... ma anche le erbe, le alghe, i funghi**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

Le preparazioni alimentari che quotidianamente accompagnano la dieta nei villaggi africani si basano molto spesso sull'uso delle foglie di ortaggi e tuberi tradizionali, che rappresentano un'integrazione fondamentale della dieta, grazie al contenuto di proteine, vitamine e sali minerali. L'Africa sub-sahariana ospita circa 800-1000 specie di foglie tradizionali, molte delle quali poco conosciute: alcune sono selvatiche, altre sono oggetto di piccole coltivazioni, attraverso tecniche tramandate da generazioni. Molte hanno proprietà medicamentose, così come alcuni funghi asiatici, che sono comparsi recentemente in linee guida mirate alla riduzione dell'infiammazione cronica e delle malattie degenerative. Un incontro dedicato a scoprirne la varietà, e a passare in rassegna altre opzioni di cibi selvatici amici della salute.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 14:00**

## **Laboratorio di cocktail: il modo migliore per finire!**

Workshop, degustazione – Torino - Lingotto Fiere

Abbiamo iniziato con una degustazione di birra: cosa ha più senso della chiusura con un laboratorio di cocktail? Salute ai giovani.

*Incontro riservato ai giovani dello Sfy e a tutti i giovani interessati a conoscere meglio questa rete. Conducono il laboratorio: Elisabeth Wittich ed Enzo Cerletti (Unisg)*

**ORE 14:00**

## **Latti fermentati: cosa sono e come prepararli a casa tua!**

Workshop – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Yogurt, kefir, crème fraîche, labaneh, chèvre... vi siete sempre chiesti come fossero prodotti? Venite a scoprirlo con Elisabeth Berlinghof, studentessa Unisg, e soprattutto imparate come potrete replicarli comodamente a casa vostra! Un workshop ricco di approfondimenti scientifici, curiosità e consigli per introdurvi il mondo del latte fermentato e tutti i suoi segreti!

*Evento a pagamento. 7 euro, 5 euro soci Slow Food. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 14:00**

## **Lievitato in quota: un pane di segale unico**

Incontro, degustazione – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione di questo evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 14:00.*

**ORE 14:30**

## **Ucraina: Il bortsch alla moda vegetariana**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

Originario dell'Ucraina e diffuso nei paesi slavi, il bortsch, la tradizionale minestra a base di barbabietola, verdure e carne e diffusa in molteplici varianti si può realizzare anche senza... carne. A offrirci la sua variante vegetariana, incredibilmente fresca e gustosa, alcuni chef dell'Alleanza Slow Food dei cuochi in Ucraina, che presenteranno anche l'ogirki, piatto rituale della Podolia in cui rientrano numerosi vegetali locali. In abbinamento il Timperosse Terre Siciliane Igt 2017 e il Mandrarossa Santannella Terre Siciliane Igt 2017 della Cantine Settesoli, Menfi (Ag).

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Vogliamo le isole Slow!**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

Sono tante, sparse nel Mediterraneo, sono custodi di biodiversità agricola e marina, ma il sistema di approvvigionamento dei prodotti e il sistema turistico globale ne stanno mettendo in crisi identità e risorse. Da Cipro a Ischia, dalle Eolie all'Arcipelago Toscano, un laboratorio per scoprire e gustare quanta ricchezza c'è sulle nostre isole e quanto si rischia di perdere senza creare una filiera alternativa di approvvigionamento, distribuzione e consumo di cibo e limitando l'importazione di quanto potrebbe essere prodotto localmente. Conosciamo insieme la rete delle Isole Slow. In abbinamento i vini della cantina siciliana Tasca d'Almerita.

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Dall'Asia al Mediterraneo: i dolci di mandorle**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

La sua origine è incerta, ed è diffusa nel bacino del Mediterraneo e anche in Asia. Dedichiamo un laboratorio alle mandorle, uno dei frutti secchi più golosi del mondo, presentando – insieme – tre Presidi e i dolci che se ne ricavano: la mandorla di Toritto (Puglia) e i caratteristici confetti; dolci Rosata e torta Frangipane; la mandorla di Amendolara (Cs) e il dolce Bella Enotria; le vecchie varietà mandorle di Bostanlyk, autentico dono dei boschi dell'Uzbekistan settentrionale e rielaborate in un interessantissimo khashtak, dolce a base di albicocche, uvetta, miele e mandorle prodotto secondo un'antica ricetta di Brichmulla. In abbinamento il De Miranda Asti Spumante e il De Miranda Metodo Classico della cantina Contratto (Canelli, At) e il Moscato d'Asti della cantina La Spinetta (Castagnole delle Langhe, At).

*Vendita online.*

**ORE 14:30**

## **Messico: nozze d'oro tra legumi e cereali**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

L'abbinamento fra legumi e cereali è una costante delle cucine di tutto il mondo e, inserito anche quotidianamente nella nostra dieta, garantisce un buon equilibrio di nutrienti nonché un adeguato apporto proteico per chi sceglie di escludere la carne dalla propria dieta o di limitarne il consumo. Inoltre la loro varietà permette di realizzare ottimi piatti spesso patrimonio della cucina di tradizione. Un laboratorio dedicato a queste nozze felici, come possono dimostrare le preparazioni di Emma Villaneuva e Edgar Delgado, dell'Alleanza Slow Food dei cuochi in Messico, che cucinano il fagioli nativi di Tepetlaxpa (Presidio Slow Food) insieme a cereali locali.

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **A tutto Barbaresco: i cru del monopole Martinenga**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Straordinaria degustazione di Barbaresco con selezioni provenienti dal cru in monopole di proprietà della famiglia dei marchesi di Grésy. Grazie alla straordinaria conduzione di Alberto di Grésy, i vini di questa cantina si sono affermati negli anni e oggi sono tra i più ricercati della denominazione. Dal medesimo anfiteatro, quello della Martinenga, l'azienda ottiene tre ottime selezioni, tutte molto eleganti. In assaggio il Barbaresco Classico Martinenga, che erroneamente viene considerato la versione base, il Camp Gros e il Gaiun, le due selezioni aziendali. Di ogni vino le stesse annate, una recente, il 2013, e una con qualche anno sulle spalle, la 2000, così da poter cogliere le differenze dei tre vini.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Grandi vini francesi: da nord a sud le più importanti denominazioni d'Oltralpe**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

Da nord a sud della Francia per conoscere i migliori territori del paese e i vitigni più interessanti. Questo il progetto Terroirs della famiglia Ceretto, famosa per i suoi vini di Langa. Si parte dallo Champagne con una Cuvée Tradition di Lelarge-Peugeot petit recoltant, molto quotato per le sue selezioni decisamente gastronomiche, per poi passare alla Loira con il Sancerre Vacheron, azienda storica della denominazione, da sempre dedita all'agricoltura biodinamica. Scendendo verso sud si entra trionfalmente in Borgogna nella Côte de Beaune con il Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroie di Fontaine Gagnard e si chiude con un classico della Côte de Nuits, il Nuits-Saint-George 1er Cru Le Cailles Alian Michelot. In questo tragitto non poteva mancare la Côte du Rhone che conosciamo grazie alla denominazione Crozes Hermitage con il vino di Alain Graillot, finendo con un'icona dei vini della Provenza, il Bandol Rosso di Chateau Pibarnon.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Una lenticchia tutta nera! – Slow Beans**

Laboratorio del Gusto – Torino - Eataly

La lenticchia nera è uno dei legumi più caratteristici della Sicilia, probabilmente per la colorazione che la distingue nettamente da tutte le altre lenticchie in coltivazione sull'Isola. È piccola, ha i tegumenti neri, ma al suo interno è rosso-brunastra. Oggi se ne coltivano meno di cinque ettari in tutto l'areale delle colline ennesi, a partire dalla cittadina di Leonforte in provincia di Enna che ne ha saputo fare un elemento di caratterizzazione culturale. In questo laboratorio presentiamo il nuovo Presidio Slow Food preparato dal Ristorante Il gelso nero di Barrafranca che porta a Torino i sapori delle colline ennesi. Menù: zuppetta di lenticchia nera, robiola di capra girgentana, mandorla ennese e caviale di lumaca; lenticchia nera speziata con gambero rosso avvolto nel guanciaffumicato e stracciatella di burrata. In abbinamento i vini della cantina siciliana Tasca d'Almerita.

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Pane: bentornata tradizione!**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

La panetteria di Andrea Perino a Torino è un vero e proprio forno delle delizie: dai grissini al pane, passando per spianate e torte, è tutto un trionfo di profumi. In questi anni Andrea ha fatto quella che comunemente si definisce retro-innovazione: lievito madre e farine poco raffinate da grani antichi sono le sue carte vincenti per consentire al capoluogo sabauda di riconquistare le produzioni tradizionali.

*Vendita online.*

**ORE 15:00**

## **Land Rights Now – Una campagna globale contro il land grabbing**

Forum – Torino – Lingotto Fiere – Arena

Il legame delle popolazioni indigene con la propria terra è cruciale sotto molti punti di vista. La terra è l'elemento che garantisce il loro sostentamento, i loro sistemi alimentari, la salvaguardia della loro cultura. Tuttavia, i diritti di proprietà delle comunità indigene in tutto il mondo sono spesso a rischio, minacciati da interessi economici e dall'accaparramento delle terre. Land Rights Now è una campagna globale per rivendicare i diritti dei popoli indigeni.

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:00**

## **Chocoexperience**

Laboratorio sensoriale – Torino – Lingotto Fiere – Cacao Camp

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione vedi giovedì 20 settembre ore 15:00.*

**ORE 15:00**

## **Plalocal: un'idea di fast-food... buona, pulita e giusta**

Incontro – Torino – Lingotto Fiere – Swiss Booth

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 12:00.*

**ORE 15:30**

## **Mixologia: istruzioni per l'uso**

Workshop – Torino – Lingotto Fiere – Stand Unisg

Elisabeth Wittich, studentessa della triennale dell'Università di Studi di Scienze Gastronomiche, condivide la sua passione per la mixologia. In due ore illustra gli utensili per la preparazione dei drinks, più di 13 categorie di cocktails basate sul libro *Cocktailian* e infine sarà tempo di prendere lo shaker in mano. Quattro categorie e quattro bevande!

*Evento a pagamento. 15 euro, 13 euro soci Slow Food. Presto disponibili maggiori informazioni su come prenotare.*

**ORE 16:00**

## **Sicilia, terra di fave – Slow Beans**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Meat

A Ustica sono molto tenere e di medie dimensioni, a Modica si possono cuocere così facilmente da prendere il nome di cottoie. La preparazione contadina più tipica è il macco di fave, che si prepara con le fave secche e si insaporisce con germogli di finocchietto selvatico. Il macco può essere consumato tal quale o con la pasta. Ci raccontano la tradizione di questo legume fondamentale per l'alimentazione dei contadini i produttori dei due Presidi Slow Food, mentre l'addetto alla preparazione del macco è l'Agriturismo Il Melograno che, nella campagna modicana, mette proprio le fave al centro del menù. Menù: macco di fave cottoie di Modica; macco di fave di Ustica; snack salato di fave e fave in insalata. In abbinamento il Grillo Kados e il Pinot Nero Sciaranera di Duca di Salaparuta, Marsala (Tp).

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Fumi d'Irlanda**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Slow Fish

L'Irlanda è patria di ottimi affumicati, ma tutti concordano sul fatto che il vero punto di riferimento sia il Woodcock Smokery di Sally Barnes, ubicato poco lontano da Castletownshend, grazioso villaggio sul mare nella regione irlandese di West Cork. L'abilità nell'affumicatura del pesce e l'uso di specie ittiche locali sono ciò che rende il lavoro di Sally unico al mondo. L'antico metodo consiste nel mettere sotto sale e poi essiccare con l'affumicatura la superficie delle carni: si tratta di un lavoro paziente, che richiede tempi lunghi e garantisce un prodotto di qualità assoluta. La filosofia di Sally si sposa in pieno a quella di Slow Food; zero compromessi per quanto riguarda la qualità della materia prima, si lavora esclusivamente pesce selvatico fresco, pescato con metodi sostenibili. Menù: kedgeree (riso speziato con pesce bianco affumicato), ceviche. In abbinamento la selezione di birre di Interbrau Villafranca Padovana (Pd).

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Le verdure del "paradiso"**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Semi

A Palazzolo sull'Oglio (Brescia) Maurizio e Grazia portano avanti la tradizione dell'Osteria della Villetta. Poco lontano dall'osteria, sulle colline del Franciacorta, nel 2015 hanno acquistato un terreno, spiantato le viti e avviato un orto, un frutteto e un oliveto. E oggi la frutta e la verdura di quell'orto, coltivati in modo naturale, senza concimi e fertilizzanti chimici, sono protagoniste della cucina della Villetta. Non solo: l'orto è anche luogo di arte e bellezza, ospitando un camminamento ispirato al simbolo del Terzo Paradiso disegnato da Michelangelo Pistoletto. Durante il laboratorio sperimentiamo due preparazioni ispirate alla tradizione gastronomica della Franciacorta e realizzate con prodotti del territorio. Menù: lasagne di verdure, giardiniera. In abbinamento i vini del Consorzio Franciacorta.

*Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Vittorio Fusari: la felicità ha il sapore della salute**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – #foodforchange Cibo e salute

*Per la descrizione di questo evento, vedi domenica 23 settembre, ore 19.*

**ORE 16:00**

## **In Farmacia: la scuola di pasticceria Del Cambio**

Scuola di Cucina – Torino – Centro – Del Cambio

Occasione unica per gli appassionati di pasticceria. Matteo Baronetto, chef stellato Del Cambio, apre le porte della pasticceria a pochi fortunati, che potranno assistere a una lezione di tecnica di pasticceria, direttamente a contatto con i pasticceri Nicola Dobnik e Maicol Vitellozzi. Un corso breve ma intenso dove Nicola e Maicol vi insegnano i trucchi del mestiere e mettono a vostra disposizione tutta la loro esperienza. Degustazione di alcuni dei dolci emblematici del locale.

*Ristorante del Cambio: Piazza Carignano 2. Vendita online.*

**ORE 16:00**

## **Personal Shopper**

Visita guidata – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Walk'n Eat**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre ore 11:00 e ore 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 11.*

**ORE 16:00**

## **Bike n'Eat a cura degli studenti Unisg**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Casa Slow Food Piemonte

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre; ore 10:00, 16:00

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00*

**ORE 16:00**

## **Caccia al tesoro junior (6-13 anni) a cura degli studenti Unisg**

Gioco, attività per i bambini – Torino – Lingotto Fiere – Partenza Stand Unisg – Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione, vedi giovedì 20 settembre, ore 16:00.*

**ORE 17:00**

## **Pizza: gusto divino**

Laboratorio del Gusto – Torino – Lingotto Fiere – Fucina

Nasce pizzaiolo, diventa pasticciere e infine ritorna pizzaiolo con la consapevolezza che la panificazione è una nobile arte che quotidianamente pone sfide diverse da affrontare e superare. Massimiliano Prete racconta come si giunge al "gusto divino": il modo migliore per concludere Terra Madre 2018 e gli appuntamenti di una fucina che ha visto protagonisti i buoni lievitati d'Italia. In abbinamento le bollicine del Consorzio Alta Langa.

*Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **I territori: tutto il Barolo possibile**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Vino

Barolo. Per il binomio inscindibile vitigno-territorio e per la qualità dei suoi vini, questa prestigiosa denominazione piemontese può essere paragonata alle più importanti aree vitivinicole del mondo. Un solo vitigno e un solo vino, dunque, ma capace di tradurre l'estrema variabilità pedoclimatica del territorio. Insieme a produttori provenienti dai diversi comuni che fanno parte della Docg (La Morra, Monforte, Castiglione Falletto, Verduno, Novello, Serralunga, Barolo e Grinzane Cavour) proviamo a tracciare un inedito profilo della zonazione del Barolo nell'annata 2010, ritenuta dalla critica mondiale uno dei migliori millesimi di sempre. In assaggio: Bricco Gattera (Cordero di Montezemolo), Runcot Riserva (Elio Grasso), Villero (Brovia), Monvigliero (Fratelli Alessandria), Bricco Pernice (Cogno), Marencà (Pira), Cannubi (Borgogno), e Campe Riserva (La Spinetta).

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 18:00**

## **Alla scoperta della Chartreuse**

Laboratorio del Gusto – Torino – Centro – Palazzo Giunta Regionale – Sala Liquidi

La Chartreuse, un metodo di lavorazione fedele alla prima produzione del 1605. Un liquore prodotto senza alcun additivo o colorante ma solo con alcol e 130 erbe, le uniche che donano la colorazione verde o gialla al prezioso nettare. Maturazioni in fusti di rovere per almeno tre anni, fino ad arrivare oltre a 10 per la V.E.P (vieillessement exceptionnellement prolongé). Un liquore sempre uguale a se stesso, ma che cambia in continuazione all'interno dell'iconica bottiglia che lo contiene. Un'occasione unica per scoprirne la complessità e il fascino anche con bottiglie di due decenni fa: Elixir Chartreuse Vegetal, il prodotto più amato dai certosini e la ricetta più vecchia di sempre, Chartreuse Gialla imbottigliamento 70th per Velier, Chartreuse Verde produzione corrente, Chartreuse gialla 1988, Chartreuse verde 1988.

*Palazzo della Giunta Regionale: piazza Castello 165. Vendita online.*

**ORE 20:30**

## **Moreno Cedroni, un viaggiatore senza tempo**

Appuntamento a Tavola – Torino – Lingotto – Eataly

«Trentaquattro anni fa iniziano due viaggi, il primo finisce subito, a Capo di Buona Speranza, dove due masse d'acqua, l'Oceano Atlantico e l'Oceano Indiano, si fondono insieme restando al tempo stesso distinte. Il secondo viaggio dura ancora oggi da 34 anni, ed è la Madonnina del Pescatore». «Guardando il ricordo di quel primo viaggio mi rendo conto di quanto l'immagine delle masse d'acqua mi sia rimasta impressa, tanto da voler ricreare nella mia cucina un simile incontro e fusione tra due forze ugualmente incisive: creatività e tradizione». In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, ospite di Eataly, Moreno Cedroni vi fa rivivere le esperienze di questi anni attraverso una sequenza di portate che prova a ripercorrere indietro nel tempo una bella storia italiana di successo. In abbinamento, i vini della Cantina Santa Barbara (Ancona).

*Eataly Torino Lingotto: Via Nizza 224. Vendita online.*

## **Domenica 30 settembre**

**ORE 20:30**

## **Del Cambio per gli under 35**

Appuntamento a Tavola – Torino – Centro – Del Cambio

Il ristorante Del Cambio è lieto di dedicare una serata a un pubblico giovane, rigorosamente "under 35". Nella storica sala ottocentesca del ristorante, tra velluti, specchi e boiserie, Matteo Baronetto propone una versione ad hoc della sua "improvvisazione ragionata", un percorso gastronomico di sette portate, creato per "palati" curiosi e attenti, ma soprattutto giovani.

*Ristorante del Cambio: Piazza Carignano 2. Vendita online.*

## TERRA MADRE IN

### **Aurora, Barriera di Milano, Borgo Vittoria, Borgo San Paolo, Centro, Crocetta, Lingotto, Madonna del Pilone, Mirafiori Sud, Regio Parco, San Donato, San Salvario...**

Scorrendo il calendario degli eventi in programma nel **Terra Madre IN**, dove sono inclusi gli appuntamenti entrati nel programma ufficiale grazie al bando lo sono Terra Madre ci si rende conto di come questa edizione dell'evento potrà – e può già – essere letta all'insegna delle tante proposte culturali arrivate dai diversi quartieri. Siamo a **oltre 200 appuntamenti**, non solo nel cuore e nelle periferie di Torino, ma anche in tutto il Piemonte.

Cogliete l'occasione per conoscere meglio un territorio ricco, vivo, e pieno di idee.

## Mercoledì 19 settembre

**ORE 08:30**

### **Alla scoperta della provincia di Torino – Val di Susa**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Val di Susa, l'agricoltura eroica e i rari vitigni autoctoni di montagna. Un itinerario per esplorare la viticoltura eroica, l'agricoltura e anche l'olivicoltura di montagna. In Valle di Susa, a una cinquantina di chilometri da Torino, tra visite guidate alle aziende agricole e degustazioni dedicate. Né manca la visita al monumento simbolo di questa zona del Piemonte – e forse dell'intera regione –, la Sacra di San Michele, una delle più eminenti architetture religiose di questo territorio alpino. L'itinerario si conclude con la cena presso un ristorante a Trana, segnalato da Slow Food.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 08:30**

### **Alla scoperta della provincia di Cuneo – Valli cuneesi**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Altre date disponibili: 22 settembre

Il fascino delle alte valli cuneesi: l'agricoltura montana e l'altopiano di Mondovì. Un itinerario che porta a Val Casotto, un piccolo borgo ideale per assaporare la vita slow, i formaggi piemontesi e farsi conquistare dal morbido sapore del burro, e Vola Castello, paesino della Valle Mongia alla scoperta della coltivazione della castagna. Una passeggiata rigenerante tra i boschi in questo angolo fuori dalle rotte turistiche più battute, fatto da una locanda, una bottega, un mulino e una serie di cantine sotterranee in cui si affina vino Herzu. Inoltre, dal centro storico della vicina Mondovì, la visita del centro storico con il suo panorama sulle Alpi cuneesi. In conclusione la cena presso un'osteria segnalata da Slow Food.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 18:00**

### **Stasera cosa mangio?**

Incontro – Torino – Mirafiori Nord – Cascina Roccafranca

Incontro pubblico tra cittadini, consumatori e produttori sui temi della stagionalità, della filiera corta, della sostenibilità. Un confronto con famiglie e produttori del Gas Roccafranca, i produttori dell'Asci Piemonte e i delegati di Terra Madre. A cura di Gas Roccafranca.

*Ingresso libero. L'evento è organizzato presso Cascina Roccafranca, via Rubino 45. Per info e prenotazioni: tel. 011 01136250, [inforoccafranca@comune.torino.it](mailto:inforoccafranca@comune.torino.it).*

**ORE 18:30**

### **Matti per il cibo: rassegna di incontri sul consumo consapevole**

Incontro – Torino – San Salvario – Casa del Quartiere

Un'occasione per informare sulla necessità di acquistare prodotti che riducano al minimo le cause di sottoalimentazione, i danni causati all'ambiente e lo sfruttamento dei piccoli produttori. A cura di Ass. Arcobaleno Onlus, in collaborazione con: Ass. Cittadinanza Attiva, Movimento consumatori, Acli, Coop Terra Terra, Piccoli produttori locali, Esperienze di orti sociali.

*Ingresso libero. L'evento è organizzato presso la Casa del Quartiere di San Salvario, via Morgari 14. Per info e prenotazioni: tel. 011 6686772, [info@casadelquartiere.it](mailto:info@casadelquartiere.it).*

## Giovedì 20 settembre

**ORE 08:00**

### **Dalla terra al piatto: da dove arriva il cibo**

**Mostra – Torino – Madonna di Campagna – Circoscrizione 5**

La Circoscrizione e le associazioni del territorio vogliono diffondere l'educazione ambientale e alimentare: le associazioni organizzano laboratori e workshop sull'orticoltura, sulla cultura della terra e la scoperta della provenienza del cibo per gli alunni delle scuole elementari della Circoscrizione. Durante Terra Madre Salone del Gusto sarà inaugurata la mostra dei disegni dei bambini delle scuole hanno partecipato e vinto il premio per il miglior progetto di educazione alimentare promosso dalla Circoscrizione.

*Ingresso libero su prenotazione. L'evento si tiene presso Via Stradella 192 Torino. Per informazioni e prenotazioni: tel.3483161181, e-mail alice.arena@comune.torino.it*

**ORE 08:30**

### **Alla scoperta della provincia di Alessandria – Timorasso**

**Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale**

Le colline selvagge tortonesi, il Timorasso e Pellizza da Volpedo. Un percorso che esplora le eccellenze enogastronomiche e culturali di Tortona: il vino, con l'assaggio del Timorasso, antico vitigno quasi perduto, che oggi gode di rinnovato successo; il cibo, il salame delle valli tortonesi (Presidio Slow Food) prodotto unicamente da una Cooperativa agricola che ne svelerà le particolarità; infine la cultura, con la visita alla mostra dedicata a Pelizza da Volpedo, artista e pittore del luogo.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: cristina.sorice@tourdivini.com.*

**ORE 08:30**

### **Alla scoperta della provincia di Asti – Monferrato**

**Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale**

Le colline e i vini del Monferrato: il Grignolino e il Moscato. Questa proposta vi porterà ad assaggiare i prodotti tipici del Monferrato, uno di quei posti dove è possibile trascorrere un weekend rigenerante, terra del fresco e pregiato Grignolino, un vino antico di cui conoscere tutte le sfumature visitando una cantina rinomata per la sua produzione. Poi Canelli, la cui caratteristica più originale sono le cosiddette cattedrali sotterranee, cantine uniche al mondo, dichiarate patrimonio dell'umanità Unesco e perfette per l'invecchiamento di vini e spumanti, come il Moscato d' Asti che si degusterà presso un ristorante enoteca segnalato da Slow Food.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: cristina.sorice@tourdivini.com.*

**ORE 08:30**

### **Alla scoperta della provincia di Cuneo – Barbaresco e Roero**

**Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale**

**Altre date disponibili: 23 settembre**

Gli affascinanti terroir del Barbaresco e del Roero. La visita inizia con la città medievale di Alba e si arricchisce con esperienze di degustazione di dolci a base di nocciola tonda gentile e di Barbaresco, da sorseggiare con vista panoramica sulle colline circostanti. Trasferiti a Govone, piccolo comune del Roero, si visita una cantina a conduzione familiare che produce Arneis, Barbera, Nebbiolo, e Roero dal sapore inconfondibile. Per finire, merenda sinoira al ciabot in mezzo alle vigne, per una vera e autentica esperienza conviviale.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: cristina.sorice@tourdivini.com.*

**ORE 08:30**

### **Due giorni alla scoperta della provincia di Cuneo – Alba, Langhe e Roero**

**Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale**

Alba, Langhe e Roero: i vini e la cerca del tartufo in notturna. Un viaggio che parte da Alba, con la visita guidata della città medievale, prosegue con passeggiate tra i filari e percorsi di degustazione guidata di vini del territorio: Barolo, Barbaresco,

Roero, Pelaverga. Cena in ristorante segnalato Slow Food. Il momento clou sarà all'imbrunire, quando si potrà vivere l'esperienza unica della vera cerca del tartufo bianco in notturna e con i cani come da antica tradizione.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 09:00**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 10:30, 12:00, 14:00, 15:30

Perché i fiori sono colorati? E i frutti? Perché le foglie in autunno diventano arancioni? Perché la natura cambia colore? Comprendere la composizione della luce e la natura del colore che osserviamo intorno a noi con un'attività pratica basata su come il mondo vegetale abbia sfruttato questi concetti fisico-chimici. Capire natura e funzione della clorofilla e dei pigmenti accessori, in particolare nel mondo vegetale, e l'uso del colore in relazione all'ambiente in cui la vita si è sviluppata.

*Destinatari: studenti delle scuole secondarie di primo grado. Ingresso gratuito. Per info e prenotazioni: 011 8129786. Evento organizzato presso: Xké? Il laboratorio della curiosità: Via Gaudenzio Ferrari 1.*

**ORE 09:00**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 10:30, 12:00, 14:00, 15:30

Gli animali possiedono gli stessi sensi che abbiamo noi esseri umani per interagire con il mondo circostante. Ma hanno per loro la stessa importanza? No, perché? Gli animali hanno sviluppato determinati sensi più di altri che hanno permesso loro di sopravvivere nei propri habitat. Il percorso si svolge nelle diverse sezioni dei cinque sensi con un punto di vista animale! Un viaggio fra habitat, mimetismo, tatto, vocalizzazioni e infine un bestiario: un animale ideale che, grazie ai sensi che gli studenti gli doneranno, possa sopravvivere a un habitat preciso.

*Destinatari: studenti delle scuole primarie, classi I e II. Ingresso gratuito. Per info e prenotazioni: 011 8129786. Evento organizzato presso: Xké? Il laboratorio della curiosità: Via Gaudenzio Ferrari 1.*

**ORE 09:00**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 10:30, 12:00, 14:00, 15:30

Come è cambiata la Terra nel corso della sua storia? Come era un tempo la Terra e quali erano gli animali e le piante che la abitavano? Il valore positivo del cambiamento dalle estinzioni fino alle abitudini degli ultimi decenni, che hanno modificato gli usi in modo troppo veloce. L'impronta ecologica, in modo facilitato, come calcolo matematico; una guida alle piccole azioni della vita quotidiana per un futuro più rispettoso di tutti. Un percorso fra scienza, evoluzione ed educazione alla cittadinanza e ai comportamenti responsabili.

*Destinatari: studenti delle scuole primarie, classi III, IV e V. Ingresso gratuito. Per info e prenotazioni: 011 8129786. Evento organizzato presso: Xké? Il laboratorio della curiosità: Via Gaudenzio Ferrari 1.*

**ORE 09:00**

## **Slow Food Mirafiori h 24**

Festival – Torino – Mirafiori Sud – Diverse location nel quartiere

Una giornata intera vissuta all'insegna della Chiocciola, dal buongiorno alla buonanotte. Le proposte di attività vanno dal mattino al pomeriggio alla sera, per accompagnare nel corso della giornata chi si interessa alle tematiche del cibo. Le attività verranno realizzate in diversi luoghi di Mirafiori Sud, con l'intento di far conoscere anche angoli diversi di questo pezzo di Torino ai margini della Città. La proposta vede una collaborazione tra un nutrito gruppo di associazioni e realtà che da molti anni lavorano insieme per migliorare la qualità della vita in quartiere e per valorizzarne le potenzialità.

**ORE 9:00**

## **Riduci, riusa, ricicla: scegli lo sfuso a filiera corta**

Incontro – Pino Torinese – Sweet Lab

Altre date disponibili: 22 settembre ore 16:00, 24 settembre ore 10:00

Scopri un modo nuovo e più consapevole di fare acquisti: sfuso, riuso, e filiera corta sono l'essenza di un innovativo concept store in cui fare acquisti in modo sostenibile. Scegliere lo sfuso valorizza la produzione locale e senza packaging e permette di regolare i nostri acquisti secondo le effettive necessità. Sono i piccoli gesti come questi compiuti quotidianamente da tante persone che fanno la differenza, trasmettendo nuovi valori, modelli e stili di vita alternativi.

*Ingresso libero su prenotazione. L'evento si svolge presso Sweet Lab [www.sweetbiodelicious.it](http://www.sweetbiodelicious.it), via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com).*

**ORE 09:30**

## **Siediti vicino a me**

Festival – Torino – Aurora – Diverse location nella zona di Porta Palazzo

Altre date disponibili: 21, 22, 23 settembre

Siediti vicino a me è il titolo di un festival caratterizzato da spettacoli teatrali, reading letterari, incontri, momenti conviviali, concerti, eventi internazionali sui temi della migrazione, della convivenza, dell'incontro. Nella zona di Porta Palazzo, e più precisamente negli spazi di San Pietro in Vincoli zona Teatro, Arsenale della Pace-Sermig, Cottolengo, il festival si svolge all'insegna della partecipazione di diversi soggetti culturali: la popolazione italiana autoctona, le persone di diverse provenienze residenti da anni in Italia e diventate cittadini italiani, le seconde o terze generazioni, chi a Torino ci è arrivato da poco.

*Il festival è organizzato da Acti Teatri indipendenti, Almateatro, Tedacà presso gli spazi di San Pietro in Vincoli: via San Pietro in Vincoli, 28. Il festival è a ingresso libero, ma gli spettacoli teatrali e i concerti sono su prenotazione e a pagamento al prezzo di 3 euro. Per maggiori informazioni e per il dettaglio degli eventi: [info@teatriindipendenti.org](mailto:info@teatriindipendenti.org).*

**ORE 10:00**

## **Che cosa mangia il mondo**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Un evento per riflettere su come varia la spesa alimentare nelle differenti aree geografiche, quali sono i piatti più diffusi, come si recuperano gli eventuali sprechi nelle diverse culture. L'evento vede il coinvolgimento di persone di diverse etnie che si confrontano con i bambini e raccontano la loro esperienza. Nel corso dell'incontro, vengono proiettate le foto tratte dal progetto Hungry Planet e immagini della sit-com Senti un po'.

*Destinatari: studenti delle scuole secondarie di I grado. Ingresso libero con prenotazione obbligatoria. L'evento è organizzato presso il Museo del Risparmio: Via San Francesco d'Assisi 8/A, Torino. Per info e prenotazioni scrivere a [info@museodelrisparmio.it](mailto:info@museodelrisparmio.it).*

**ORE 10:00**

## **Salvadanai a tavola**

Mostra – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, presso il Museo del Risparmio viene allestita un'esposizione temporanea di originali e divertenti salvadanai a tema alimentare. Gli esemplari, provenienti da diverse aree geografiche ed epoche storiche, sono selezionati dalla collezione di oltre 1500 salvadanai del Museo del Risparmio.

*Ingresso libero. L'evento è organizzato presso il Museo del Risparmio, Via San Francesco d'Assisi 8/A, Torino. Per informazioni scrivere a [info@museodelrisparmio.it](mailto:info@museodelrisparmio.it).*

**ORE 10:00**

## **Reali sensi e Maestri del gusto**

Torino – Residenze reali aderenti all'iniziativa

Altre date disponibili: dal 12 al 30 settembre

Dal 12 al 30 settembre, le Residenze Reali propongono un calendario ricco di appuntamenti dedicati al senso del "gusto". Una visita inconsueta per vivere un'esperienza unica che si conclude con una degustazione di prodotti tipici a cura dei Maestri del Gusto.

*Tariffa intera 15 €, ridotto Soci Slow Food. Max 25-30 persone. Per info e prenotazioni: [info.torino@turismotorino.org](mailto:info.torino@turismotorino.org), 011535181. L'evento è promosso da Turismo Torino e Provincia. Consulta il calendario degli eventi su [www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org).*

**ORE 10:00**

## **Made in Torino: entra nelle aziende torinesi!**

Torino – Diverse location in città

Altre date disponibili: dal 17 al 24 settembre

Sai come è fatto? Entra nelle aziende made in Torino! Dal 17 al 24 settembre, un'esperienza dedicata a consumatori attenti. In esclusiva puoi vedere dal vivo come nascono prodotti agroalimentari di alta qualità.

*Partecipare è facile: consulta il calendario su [www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org), iscriviti e con un servizio bus, con la guida del personale specializzato dell'azienda, puoi assistere in prima fila al processo produttivo. Tariffa intera 15 €, ridotto Soci Slow Food. Max 40 persone. Per info e prenotazioni (entro il 20/09): [info.torino@turismotorino.org](mailto:info.torino@turismotorino.org), 011535181. L'evento è promosso da Turismo Torino e Provincia.*

**ORE 10:00**

## **Fighting Food Waste Design: our work in progress**

Incontro, workshop – Torino – Mirafiori Sud – Cittadella Politecnica del Design e della mobilità sostenibile

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

Per la prima volta in mostra il racconto di Fighting Food Waste Design, un progetto on-going di didattica e ricerca-azione sulle filiere del cibo. A cura del Dipartimento di Architettura e Design, finanziato dal Politecnico di Torino nell'ambito dei Fondi per il Miglioramento della Didattica. Un racconto dinamico e immersivo di workshop, sperimentazioni, ricerche applicate e seminari che, dal 2016, Fighting Food Waste Design promuove per approfondire il tema della lotta allo spreco alimentare, secondo un'ottica progettuale sistemica e attraverso una pratica interdisciplinare.

*Ingresso libero. L'evento è organizzato presso Cittadella Politecnica del Design e della Mobilità Sostenibile Corso Luigi Settembrini, 178, 10135 Torino. Info: [relazioni.esterne.dad@polito.it](mailto:relazioni.esterne.dad@polito.it)*

**ORE 10:00**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 15:30, 18:00

Tatto, udito, vista, olfatto... gusto! Tutti i nostri sensi possono essere educati, fin da bambini. TUGO® è un percorso sensoriale che trae ispirazione dal pensiero della pedagogista Maria Montessori ed è stato progettato da Veronica Lumazza per aiutare i bambini a comprendere l'importanza dei sensi attraverso attività ludiche. È concepito per essere utilizzato in contesti diversi, pubblici e privati (aule scolastiche, esterni, abitazioni private). Il percorso ha la durata di un'ora e mezza e la sua struttura è pensata anche per fare attività di educazione alimentare con giochi appositi e laboratori attinenti.

*Destinatari: bambini dai 3 ai 9 anni. Numero minimo di partecipanti: 7; numero massimo: 20. Ingresso su prenotazione a pagamento (15 euro, comprensivo di merenda). Per info e prenotazioni: Veronica 340 9506264; Elisabetta 349 6432007. Il percorso si svolge presso la scuola Nina Kids: via Boccaccio 59.*

**ORE 10:10**

## **Get into the Future of Food! Scopri l'Unisg di Pollenzo**

Visita guidata – Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Altre date e orari disponibili: 21, 22, 24 settembre; ore 10:10, 14:10

In occasione di Terra Madre-Salone del Gusto, l'Unisg offre a tutti gli aspiranti studenti, agli insegnanti e ai soci di Slow Food, l'opportunità di conoscere l'offerta didattica UNISG e di visitare il campus.

**Prenotazioni e svolgimento delle visite:**

*La prenotazione è obbligatoria per tutti. I gruppi superiori alle 8 persone devono contattare [info\\_student@unisg.it](mailto:info_student@unisg.it) o +39 0172 458574 e prenotare entro due giorni prima della data richiesta.*

*Le visite durano un'ora circa, si svolgono in italiano e in inglese e sono gratuite.*

*Il punto di incontro per le visite è sotto l'arco di ingresso in Agenzia, in piazza Vittorio Emanuele 9, Pollenzo.*

**Contatti:**

*Email: [info\\_student@unisg.it](mailto:info_student@unisg.it) e Tel. +39 0172 458574 o presso Stand UNISG a Torino*

**ORE 10:30**

## **Educare alla corretta alimentazione: il domani è giovane**

Convegno – Torino – Centro – Liceo Gioberti, Aula Magna

Distinguere i gusti, apprezzare la qualità del cibo, saper scegliere l'eccellenza necessitano di allenamento quotidiano. L'iniziativa realizzata dagli studenti del Liceo Gioberti a favore di più di cento bambini nell'ambito di un laboratorio educativo in cui i cinque sensi sono al centro delle attività. Dopo la restituzione, a conclusione del laboratorio si approfondiscono dettagli riguardo alla produzione, al controllo e identificazione di cibi che possiamo definire davvero buoni, puliti e giusti. Presentazione degli studenti: Eleonora Ferrera, Giulia Scarpante e del docente: Fabrizio Bellone.

*Liceo Gioberti: Via Sant'Ottavio 9. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:30**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 10:30**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 10:30**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 10:30**

## **Il canto del pane: può il pane lievitare con il canto?**

Incontro – Torino – Diverse location in città

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

Una riflessione sullo stile alimentare e di vita, sull'importanza di disporre di ingredienti buoni, puliti e giusti, e del saperli riconoscere e trattare con le proprie mani. Con le pratiche di Endra i linguaggi di arte, cibo e salute si mescolano e si fanno ingredienti per lavorare insieme il pane. Stimolati con la poesia di gesti, parole e suoni fino a formare un'esperienza e un racconto compartecipati e condivisi e ottenendo una vera e propria pagnotta, che ognuno potrà portare a casa per cuocerla con tutta la famiglia.

*L'evento – ingresso su prenotazione a contributo libero – è organizzato da Endra [www.endra-food-art.org](http://www.endra-food-art.org) – ArteèCiboèSalute e si svolge in luoghi differenti, in base alle date: 20/09 Circostrazione 1, via Deigo 6; 21/09 Aipeç, via Maria Vittoria 38; 22/09 Fabbrica del Chinino, via Taggia 29; 23/09 Centro Studi Sereno Regis, via Garibaldi 8; 24/09 Laadan Associazione, via Vanchiglia 3. Per info e prenotazioni: tel +39 3929484415, [cerri.rosa@gmail.com](mailto:cerri.rosa@gmail.com).*

**ORE 11:00**

## **Lo spazio del sapere**

Mostra, esposizione, lezioni aperte – Torino – Mirafiori Sud – Mrf

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

Lo Spazio Mrf si trasforma nello "spazio del sapere" grazie alla collaborazione tra Torino Nuova Economia e il Corso di laurea in Design e comunicazione visiva del Politecnico di Torino. Si possono visitare la mostra fotografica di Oliviero Toscani dedicata a Terra Madre e l'esposizione didattica curata dal Food Lab del Politecnico di Torino. Inoltre, ogni giorno alle 11:00 si svolgono lezioni aperte alla presenza di esperti e delegati di Terra Madre. Tra i temi: i semi antichi, il recupero degli scarti edibili, l'alimentazione sana, la produzione di colori naturali.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Spazio Mrf: corso Settembrini 164.*

*Info: Stefano Di Polito [stefano.dipolito@gmail.com](mailto:stefano.dipolito@gmail.com) – Food Lab: Cristian Campagnaro – [cristian.campagnaro@polito.it](mailto:cristian.campagnaro@polito.it)*

**ORE 11:00**

## **5 sensi lab: cereali gluten free**

Workshop – Pino Torinese - Sweet Lab

Sempre più consumatori adottano una dieta priva di glutine, nella maggior parte dei casi per specifiche necessità di salute. Tuttavia, molte persone consumano cereali gluten free semplicemente per controllare lo stile alimentare o perché prediligono un regime alternativo. In questo laboratorio scopriamo alcuni cereali meno noti e diffusi – amaranto, miglio, quinoa – e impariamo a realizzare ricette innovative e salutari, mettendo alla prova tutti e cinque i sensi.

*Ingresso su prenotazione e a pagamento. L'evento si svolge presso Sweet Lab ([www.sweetbiodelicious.it](http://www.sweetbiodelicious.it)), via Chieri 62, Pino Torinese. Per info e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com)*

**ORE 11:00**

## **Un orto che diventa foresta: la grande storia di Daniel Balimà**

Proiezione, workshop – Biella – Villa Piazza

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto l'associazione Pacefuturo mostra in anteprima il documentario sulla straordinaria vita di Daniel Balimà. Daniel, sin da adolescente, ogni giorno percorre con la sua carrozzina 8 chilometri di sentiero per arrivare nell'orto in cui coltiva ortaggi, nel cuore del Sahel. In oltre quarant'anni di lavoro, ha fatto crescere più di un milione di alberi. Daniel è inoltre disponibile durante i giorni della manifestazione con workshop e laboratori didattici.

*L'evento è organizzato presso Villa Piazza, Via Gian Battista Maggia, 2 – Pettinengo, Biella.*

*Per informazioni: [info@pacefuturo.it](mailto:info@pacefuturo.it).*

**ORE 12:00**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 12:00**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 12:00**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **Merenda Reale**

Degustazione – Torino – Caffè storici aderenti all'iniziativa

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 Settembre

La Merenda Reale® nei caffè storici o nelle caffetterie delle Residenze Reali. Un'occasione imperdibile per gustare una fumante cioccolata calda o un bicierin, serviti insieme agli irresistibili "bagnati" e altre specialità al cioccolato: un momento indimenticabile per grandi e piccini!

*Visita guidata a pagamento – gradita la prenotazione presso i locali aderenti.*

*Per info e prenotazioni: [info.torino@turismotorino.org](mailto:info.torino@turismotorino.org), 011535181. L'evento è promosso da Turismo Torino e Provincia.*

*[www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org)*

**ORE 14:10**

## **Get into the Future of Food! Scopri l'Unisg di Pollenzo**

Visita guidata – Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Altre date e orari disponibili: 21, 22, 24 settembre; ore 10:10, 14:10

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:10.*

**ORE 15:00**

## **Le ricette per l'integrazione**

Mercato, Dimostrazione culinaria – Torino – Borgo Vittoria – Casa Ozanam

Casa Ozanam, ex edificio industriale nel cuore di Borgo Vittoria, ospita numerose attività per gli abitanti del quartiere. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto negli spazi industriali delle Fonderie Ozanam cuochi italiani e stranieri si cimentano in dimostrazioni culinarie e produzione di piatti tipici, ma con una sfida in più: ai cuochi italiani il compito di preparare ricette etniche e ai cuochi stranieri quello di realizzare piatti della tradizione italiana: orecchiette, friandises, pasta ripiena, chapati, panelle e falafel. I cuochi scendono in strada per mostrare come l'integrazione passi, anche, per la cucina. Nell'adiacente OrtoAlto è possibile acquistare gli ortaggi coltivati nei 300 metri quadrati di orti sociali che crescono sul tetto, il miele urbano e altri prodotti.

*Ingresso libero. L'evento è organizzato presso Casa Ozanam. Indirizzo: via Foligno, 14.*

*Per informazioni: [meetingservicecatering@gmail.com](mailto:meetingservicecatering@gmail.com)*

**ORE 15:00**

## **Festival internazionale della cucina mediterranea**

Festival – Torino – San Salvario – Diverse location nel quartiere

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

In concomitanza con Terra Madre Salone del Gusto 2018, tra le vie di San Salvario si svolge la quarta edizione del Festival internazionale della cucina mediterranea, organizzato da Slow Food e dall'associazione italo-francese Mediterran: il nostro stile di vita. Due i temi chiave della quarta edizione del Festival: il Mediterraneo e il cambiamento climatico.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 15:30**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 15:30**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 15:30**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 9:00.*

**ORE 15:30**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 18:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 16:00**

## **5 sensi lab: laboratorio di autoproduzione formaggi e bevande vegetali**

Workshop – Pino Torinese – Sweet Lab

Un laboratorio dedicato all'autoproduzione di formaggi realizzati con bevande vegetali. Per chi è intollerante a latte e derivati, per chi predilige la dieta vegan, per i vegetariani e per chi ama sorprendere in cucina. Imparerai inoltre ad autoprodurre in casa le tue bevande vegetali preferite con metodo manuale, senza necessità di macchine per l'estrazione. Ingresso su prenotazione a pagamento.

*L'evento si svolge presso Sweet Lab [www.sweetbiodelicious.it](http://www.sweetbiodelicious.it), via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com)*

**ORE 17:30**

## **Campagna in città – Oltre l'agricoltura urbana, al di là del paesaggio**

Incontro – Torino – Borgo Vittoria – Casa Ozanam

Che cosa è l'agricoltura urbana? Come è nata e come si è sviluppata? Quale riflesso può avere in termini di vera e propria produzione agricola? E quale impatto sullo spazio pubblico? Che cosa può diventare o è diventata nelle grandi città italiane, ormai definitivamente multietniche e multiculturali? A partire dal libro *Campagna in città – Oltre l'agricoltura urbana, al di là del paesaggio*, a cura di Marco Trisciuglio, (ed. Linaria 2017), un eterogeneo gruppo di lavoro vuole cercare le risposte a questi interrogativi per costruire un ragionamento e indagare insieme i possibili sviluppi.

*Incontro a cura dell'associazione Donne per la Difesa della Società Civile. Accesso libero fino a esaurimento posti. Casa Ozanam: via Foligno, 14. Intervengono: Bianca Maria Rinaldi, architetto, Politecnico di Torino; Andrea Rolando, architetto, Politecnico di Milano; Michela Pasquali, paesaggista e fondatrice di Linaria Modera e introduce: Elena Carmagnani, architetto e fondatrice di OrtiAlti.*

**ORE 18:00**

## **La terra non è mai sporca**

Presentazione – Torino – Centro – MAO Museo d'Arte Orientale

«La terra non è mai sporca, siamo noi che la sporchiamo con i nostri pensieri» così ha esordito Svamini Ma Uma Shakti Ghiri in una giornata dedicata all'ecologia e allo spirito. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto la presentazione del libro di Carola Benedetto e Luciana Ciliento, edito da ADD Editore, nato in viaggio e costruito durante il viaggio, con l'incontro di persone molto diverse fra loro, ma accomunate dal profondo legame con la terra.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. I tagliandi gratuiti saranno distribuiti a partire da mezz'ora prima dell'inizio della conferenza. L'evento si svolge presso MAO Museo d'Arte Orientale, Via San Domenico, 11 Torino. Per informazioni e prenotazioni: tel. 0114436935, [delia.malfitano@fondazionetorinomusei.it](mailto:delia.malfitano@fondazionetorinomusei.it)*

**ORE 18:00**

## **Esperienza Vermouth, edizione speciale**

Workshop – Torino – Barriera di Milano – Edit

Altre date disponibili: 24 settembre

Esperienza Vermouth è un laboratorio interattivo che ripercorre la storia di una delle eccellenze piemontesi, dando la possibilità ai partecipanti di produrre il proprio vermouth. A introdurre gli ospiti nel mondo del vermouth è Fulvio Piccinino, maestro del settore, e l'attività è accompagnata dalla degustazione di tre assaggi, che permette ai partecipanti di comprendere quale tipologia preferiscano. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, l'evento vede la partecipazione del vivaio Fratelli Gramaglia, azienda di Collegno specializzata nella coltivazione di piante aromatiche, medicinali e tintorie.

*Evento su prenotazione a pagamento. L'evento è organizzato da Sapere bere. Edit: via Cigna 96/17d. Per info e prenotazioni (entro il 17/09/18): [esperienzavermouth@jo-in.it](mailto:esperienzavermouth@jo-in.it), tel.011 19214791. L'evento si svolge il 20 settembre in lingua italiana, il 24 in lingua inglese.*

**ORE 18:00**

## Looking for Common Roots

Mostra, degustazione – Torino – Barriera di Milano – Sala Scicluna

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 settembre

Presso la Sala Scicluna, situata in Barriera di Milano, quartiere multietnico impegnato a favorire l'inclusione sociale, la mostra fotografica dell'autore Paolo Tarengi presenta l'ambiente rurale dei paesi di Terra Madre mentre canti e racconti, affidati alle voci esperte di Nuove Cosmogonie Teatro e LabPerm di D. Castaldo, esplorano le radici comuni di donne e uomini di differenti origini dando valore alla bellezza della diversità. In degustazione, prodotti dell'eccellenza agricola e culinaria locale, frutto dell'interazione tra saperi, esperienze e competenze.

*L'evento ha un costo di 5 euro e si svolge presso Sala Scicluna: via Martorelli 78. Per info: nuovecosmogonie@libero.it*

**ORE 18:00**

## Le prospettive occupazionali dell'agricoltura: tra mestiere del futuro e lotta per la legalità

Convegno – Torino – Centro – Fiorfood Coop

Dopo alcuni decenni di calo costante (e pesante) degli occupati in agricoltura, negli ultimi anni stiamo assistendo a un ritorno di interesse, soprattutto dei giovani, per il settore primario. A fronte delle rinnovate prospettive, il settore si trova però a combattere ancora battaglie senza tempo, come quella per estirpare la piaga del caporalato, una moderna forma di schiavitù che tocca da vicino molti territori del nostro Paese. Come sostenere le opportunità e combattere al contempo questi mali che macchiano spesso i prodotti che arrivano sulle nostre tavole?

*Intervengono: Dino Scanavino, presidente Cia Agricoltori Italiani; Yvan Sagnet, associazione No Cap; Stefano Mantegazza, Segretario Uila Uil; Bruno Francescon, amministratore delegato Meloni Francescon; Giuseppe Piscopo, direttore generale Legacoop Agroalimentare; Giuseppe Garesio, amministratore delegato Synergie; Giuseppe Orefice, comitato esecutivo Slow Food Italia. Modera: Maurizio Tropeano, La Stampa.*

*Incontro realizzato da Synergie in collaborazione con Novacoop. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Fiorfood Coop: Galleria San Federico 26.*

**ORE 18:00**

## Tugò – Sensi e alimentazione in gioco

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 19:00**

## Verità e bugie su intolleranze e allergie

Workshop – Torino – Borgo San Paolo – Libreria Borgo San Paolo

Affrontiamo il tema delle allergie e intolleranze alimentari. Questo workshop è strutturato in quattro tappe, ognuna delle quali introdotta da attività volte a stimolare il confronto con il pubblico. Lo scopo delle prime due tappe è far comprendere la differenza fra allergia e intolleranza alimentare e spiegare le ragioni della loro diversa diffusione nel mondo. Le ultime due tappe, invece, sono dedicate ad approfondire il tema della celiachia e dell'intolleranza al lattosio, fornendo strumenti per comprendere e affrontare consapevolmente tali condizioni.

*Evento su prenotazione. L'evento è organizzato dall'associazione Scienza cipolla presso la libreria Borgo San Paolo: via Dante Di Nanni 102C. Per informazioni: scienzacipolla@gmail.com*

**ORE 19:00**

## Lentil a Torino – perché no?

Cena – Torino – Nizza Millefonti – Barrito

Altre date disponibili: 24 settembre

Il comitato Lentil a Torino propone ai visitatori di Terra Madre l'esperienza australiana dei ristoranti solidali Lentil as anything. Lentil non sono ristoranti ordinari né mense per i poveri, ma luoghi in cui pietanze di alta qualità sono cucinate da eccellenti chef con prodotti locali e sostenibili. Caratteristica fondamentale è che si paga quello che ci si sente di pagare, secondo le proprie possibilità. In questo modo è possibile offrire lo stesso cibo anche a chi non potrebbe permetterselo. Lentil propone questa esperienza di inclusione e di alto valore sociale in cui tutti possono incontrarsi e nutrirsi di cibo, arte e cultura.

*Ingresso pay as you feel. L'evento è organizzato presso Barrito, via Tepice 23.*

*Per maggiori informazioni: andrea.ignazio.gallo@inbox.com*

**ORE 19:30**

## **Blind Dinner: una squadra mista di chef italo-francesi**

**Cena – Torino - San Salvario**

Capitanata dallo chef Xavier Hamon, una squadra mista di chef dell'Alleanza Slow Food dei cuochi francesi e del team dei Bagni Municipali improvvisa un menù a partire dai prodotti reperiti tra i banchi del mercato, mescolando le tradizioni dei due paesi. A cura di Bagni Municipali.

*Evento a pagamento su prenotazione. L'evento è organizzato presso la Casa del Quartiere di San Salvario, via Morgari 14. Per info e prenotazioni: tel. 3934591027, bagnimunicipali@gmail.com*

**ORE 20:00**

## **Le ricette per l'integrazione**

**Cena – Torino – Borgo Vittoria – Casa Ozanam**

Casa Ozanam, ex edificio industriale nel cuore di Borgo Vittoria, ospita numerose attività per gli abitanti del quartiere. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto negli spazi industriali delle Fonderie Ozanam cuochi italiani e stranieri si cimentano in dimostrazioni culinarie e produzione di piatti tipici, ma con una sfida in più: ai cuochi italiani il compito di preparare ricette etniche e ai cuochi stranieri quello di realizzare piatti della tradizione italiana. Orecchiette, friandises, pasta ripiena, chapati, panelle e falafel: tutti questi piatti compongono il menù di una cena a base di prodotti freschi, direttamente dall'OrtoAlto di Casa Ozanam alla tavola. L'integrazione passa per la cucina. Nell'adiacente OrtoAlto è possibile acquistare gli ortaggi coltivati nei 300 metri quadrati di orti sociali che crescono sul tetto, il miele urbano e altri prodotti.

*Evento a pagamento su prenotazione. Per informazioni: meetingservicecatering@gmail.com. Casa Ozanam: via Foligno, 14 Torino.*

**ORE 20:30**

## **La sfida delle nonne di Mirafiori**

**Show cooking, cena – Torino – Mirafiori Sud – Locanda nel Parco**

Show cooking di comunità con gara di cucina a squadre. Tre squadre si sfidano cucinando tre piatti della tradizione italiana (pasta al forno, polpette, contorno fantasia e tiramisù). Scegli la squadra che cucina come tua nonna e falle vincere un ricco premio.

*L'evento è organizzato dalla cooperativa sociale Patchanka e dall'associazione Centrox100 presso la Locanda nel Parco: via Panetti, 1. Il servizio in sala è a cura degli allievi dei corsi Operatore e tecnico della ristorazione di Engim San Luca. Il costo della cena è comprensivo di: tre assaggi di pasta, tre assaggi di polpette, tre contorni, tre assaggi di tiramisù, accompagnati dal vino della collina del Chierese e caffè. Per info e prenotazioni: locandanelparco@gmail.com, tel. 3278722766.*

**ORE 21:00**

## **Super8 à la carte**

**Proiezione – Torino – Mirafiori Nord – Cascina Roccafranca**

Superottimisti è un archivio regionale di film di famiglia. Un evento speciale di proiezione con sonorizzazione dal vivo. Attraverso i materiali di repertorio descriviamo le comunità di torinesi, piemontesi e immigrate, selezionando pellicole in cui il cibo è elemento aggregante, simbolo culturale e di appartenenza. Dalla bagna caoda alle passate di pomodoro, dai pic nic ai banchetti di matrimonio. Un mosaico di ricordi e sapori che appartengono alla storia di tutti e che risvegliano emozioni e... appetito!

*Ingresso libero, 120 posti disponibili. L'evento è organizzato presso Cascina Roccafranca, Via Edoardo Rubino, 45 Torino. Per informazioni: superottimisti@gmail.com*

**ORE 21:30**

## **#Cibotriste Masterchef**

**Show cooking – Torino – San Salvario – Circolo Arci Sud**

Cibotriste è una pagina Facebook nata nel 2016 e la sua comunità "cibotristista" è cresciuta velocemente e ha dato vita al primo cooking show in cui "non serve essere bravi", organizzato presso il Circolo Arci Sud. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto il cooking show ritorna: protagoniste tre coppie di concorrenti che si sfidano in una gara di cucina con prodotti a sorpresa. Uno scatolone ciascuna, contenente ingredienti comuni da scoprire sul momento, un tavolo, due piastre elettriche, qualche utensile da cucina a disposizione e un pizzico di autoironia.

*Ingresso libero per i soci Arci. L'evento è organizzato presso il Circolo Arci Sud: via Principe Tommaso 18/bis. Per info: max.borella@arcitorino.it.*

## Venerdì 21 settembre

**ORE 08:30**

### **L'alimentazione in ospedale, un nuovo approccio alla ristorazione ospedaliera. Quale futuro?**

Convegno – Torino – Lingotto – Città della salute e della scienza

È oggi ben nota la relazione tra alimentazione e stato di salute. Ancor più in un soggetto malato, lo stato nutrizionale influenza la capacità di difesa dell'organismo e la nutrizione corretta è parte integrante della terapia. Per questo la mensa ospedaliera e il cibo servito in corsia dovrebbero essere considerati di fondamentale importanza. A volte invece nelle strutture ospedaliere la qualità del cibo è migliorabile, sia con riferimento agli aspetti organolettici sia per il ruolo terapeutico del pasto in ospedale. Un convegno e una tavola rotonda per evidenziare le esperienze positive e i modelli da seguire.

*L'evento è organizzato presso AOU, Città della salute e della scienza – Aula magna Dental School, via Nizza 230 Torino.*

*Per iscrizioni: [www.formazione-sanita-piemonte.it](http://www.formazione-sanita-piemonte.it), oppure inviare la richiesta alla segreteria organizzativa ([ftertulliani@cittadellasalute.to.it](mailto:ftertulliani@cittadellasalute.to.it)), indicando i dati anagrafici e la professione, entro il 7 settembre 2018. I dipendenti CDSS possono iscriversi su [www.formazione-sanita-piemonte.it](http://www.formazione-sanita-piemonte.it).*

**ORE 08:30**

### **Alla scoperta della provincia di Alessandria – Gavi**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Le colline selvagge tortonesi, il Gavi e il montèbore, formaggio medievale. Un viaggio all'insegna di antichi prodotti e tradizioni custoditi dalle colline selvagge del Piemonte, con degustazioni guidate di due vini del territorio: il Timorasso, bianco ottenuto da un vitigno autoctono riscoperto recentemente, e il Gavi Docg. Spazio anche a una specialità gastronomica di Mongiardino, il montèbore (Presidio Slow Food), formaggio raro e antico con visita guidata per scoprire i segreti della produzione di questo formaggio unico.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone.*

*Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 08:30**

### **Alla scoperta della provincia di Biella**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

La pezzata rossa, il santuario di Oropa, il ricetto fortificato e il Nebbiolo. Una visita tra storia e bontà enogastronomiche del Biellese, in una cornice di roccaforti medievali, santuari e monasteri. Tra questi, il famoso santuario di Oropa con la Madonna nera e il monastero Trappa di Sordevolo, dove si produce il burro dell'alta Valle Elvo (Presidio Slow Food), prodotto dal latte delle vacche pezzate rosse d'Oropa (Arca del Gusto). La visita include i laboratori di produzione di prodotti locali, tra cui il formaggio macagn (Presidio Slow Food), e si conclude con una tipica merenda sinoira.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone.*

*Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 08:30**

### **Alla scoperta della provincia di Cuneo – Langhe classiche**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Le Langhe classiche: Barolo, vino dei re, l'elegante Pelaverga e la Nascetta. Partendo dalla storica città di Alba, un percorso che riscopre i sapori più conosciuti delle Langhe, come la nocciola tonda gentile. Passeggiando tra i vigneti con vista sulle colline più famose del Piemonte, visita guidata delle cantine di Novello, Barolo, La Morra e Verduno con degustazioni di vini famosi in tutto il mondo, come il Barolo, e meno noti, come il Pelaverga e la Nascetta. In conclusione, una merenda sinoira nello splendido giardino del ristorante del Real Castello di Verduno.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone.*

*Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 08:30**

## **Alla scoperta della provincia di Vercelli**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

La capitale europea del riso: il mare delle risaie piemontesi. Alla scoperta della città di Vercelli e il suo centro storico, delle dolci colline del Gattinara, e delle pianure del riso, vera ricchezza del territorio. La varietà di riso gigante Vercelli (Presidio Slow Food) è particolarmente pregiata: seguiremo la sua produzione passo a passo, insieme a una panoramica sulla storia del riso in Piemonte. Il tour si conclude in un birrificio artigianale, in cui ristorarsi con le eccellenti birre e una gustosa merenda sinoira.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 08:30**

## **Alla scoperta della provincia di Torino – Ivrea**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Il tour dei cinque laghi di Ivrea e il Castello di Masino. Questo tour vi porterà sulle rive dei cinque laghi vicino alla cittadina di Ivrea per apprezzare al meglio gli spettacolari scenari delle montagne del Canavese. Nel pomeriggio, dopo il pranzo in un ristorante segnalato da Slow Food, visita guidata al Castello e al Parco di Masino, patrimonio del Fai, che da oltre 1000 anni dominano la vasta piana del Canavese. Si conclude con la cena in un'osteria segnalata da Slow food con prodotti locali.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 08:30**

## **Due giorni alla scoperta della provincia di Verbania Cusio Ossola – Lago Maggiore**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Il Lago Maggiore: le isole, gli agrumi, l'olio di oliva e lo zafferano. Un weekend slow nella stagione più suggestiva per questo meraviglioso territorio: visite in battello delle Isole Borromeo, con i loro inestimabili tesori d'arte che si specchiano nell'acqua, pernottamento sul lago, in relais, circondati da uno splendido giardino ricco di arance, limoni, pompelmi e cedri. Un percorso alla scoperta degli agrumi di Cannero Riviera e l'eccezionale biodiversità agrumicola del territorio. Il giorno seguente invece la scoperta riguarda lo zafferano del lago, con degustazione di un risotto speciale cucinato con questo ingrediente.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 09:00**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 10:30, 12:00, 14:00, 15:30

Perché i fiori sono colorati? E i frutti? Perché le foglie in autunno diventano arancioni? Perché la natura cambia colore? Comprendere la composizione della luce e la natura del colore che osserviamo intorno a noi con un'attività pratica basata su come il mondo vegetale abbia sfruttato questi concetti fisico-chimici. Capire natura e funzione della clorofilla e dei pigmenti accessori, in particolare nel mondo vegetale, e l'uso del colore in relazione all'ambiente in cui la vita si è sviluppata.

*Destinatari: studenti delle scuole secondarie di primo grado. Ingresso gratuito. Per info e prenotazioni: 011 8129786. Evento organizzato presso: Xké? Il laboratorio della curiosità: Via Gaudenzio Ferrari 1.*

**ORE 09:00**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 10:30, 12:00, 14:00, 15:30

Gli animali possiedono gli stessi sensi che abbiamo noi esseri umani per interagire con il mondo circostante. Ma hanno per loro la stessa importanza? No, perché? Gli animali hanno sviluppato determinati sensi più di altri che hanno permesso loro di sopravvivere nei propri habitat. Il percorso si svolge nelle diverse sezioni dei cinque sensi con un punto di vista animale! Un viaggio fra habitat, mimetismo, tatto, vocalizzazioni e infine un bestiario: un animale ideale che, grazie ai sensi che gli studenti gli doneranno, possa sopravvivere a un habitat preciso.

*Destinatari: studenti delle scuole primarie, classi I e II. Ingresso gratuito. Per info e prenotazioni: 011 8129786. Evento organizzato presso: Xké? Il laboratorio della curiosità: Via Gaudenzio Ferrari 1.*

**ORE 09:00**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 10:30, 12:00, 14:00, 15:30

Come è cambiata la Terra nel corso della sua storia? Come era un tempo la Terra e quali erano gli animali e le piante che la abitavano? Il valore positivo del cambiamento dalle estinzioni fino alle abitudini degli ultimi decenni, che hanno modificato gli usi in modo troppo veloce. L'impronta ecologica, in modo facilitato, come calcolo matematico; una guida alle piccole azioni della vita quotidiana per un futuro più rispettoso di tutti. Un percorso fra scienza, evoluzione ed educazione alla cittadinanza e ai comportamenti responsabili.

*Destinatari: studenti delle scuole primarie, classi III, IV e V. Ingresso gratuito. Per info e prenotazioni: 011 8129786. Evento organizzato presso: Xké? Il laboratorio della curiosità: Via Gaudenzio Ferrari 1.*

**ORE 09:00**

## **In cucina con For e Mika**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 14:00, 15:00

Laboratorio didattico per far riflettere i bambini sullo spreco di cibo, sulle modalità di conservazione degli alimenti, sulla corretta osservazione delle scadenze e sull'impatto economico degli sprechi. Vengono inoltre forniti suggerimenti per fare una corretta spesa alimentare e sarà proiettata la sit-com Senti un po' del Museo del Risparmio. Destinatari: studenti delle scuole primarie (per un massimo di 25 studenti).

*Ingresso libero con prenotazione obbligatoria. L'evento è organizzato presso il Museo del Risparmio, Via San Francesco d'Assisi 8/A, Torino. Per info e prenotazioni: info@museodelrisparmio.it.*

**ORE 09:00**

## **European Startup Festival**

Festival – Torino – Aurora – Istituto di arte applicata e design-laad

Altre date disponibili: 22, 23 settembre

Lo European Startup Festival rappresenta il luogo in cui stratupper, investitori, incubatori e acceleratori si incontrano per sviluppare business, condividere know-how ed esperienze in un contesto informale e divertente.

*Ingresso libero su prenotazione. L'evento si tiene presso lo Istituto di arte applicata e design – laad, via Pisa 5/d 10152 Torino.*

*Per info: hello@eustartupfestival.com*

*Per prenotazioni: <https://www.eventbrite.co.uk/e/european-startup-festival-tickets-40961673468>*

**ORE 09:00**

## **Slow Food Mirafiori h 24**

Festival – Torino – Mirafiori Sud – Diverse location nel quartiere

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 09:30**

## **Siediti vicino a me**

Festival – Torino – Aurora – Diverse location nella zona di Porta Palazzo

Altre date disponibili: 20, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:30.*

**ORE 10:00**

## **Migrantour**

Visita guidata – Torino – Aurora – Mercato di Porta Palazzo

Altre date disponibili: 22 settembre

Per conoscere e comprendere Torino bisogna entrare in contatto con le molteplici storie di migrazione che da sempre hanno contribuito allo sviluppo sociale, culturale, economico e urbano della città. A Porta Palazzo, il mercato all'aperto più grande d'Europa, le distanze si annullano. Partirete dall'ottocentesca Galleria Umberto I e conoscerete le botteghe storiche, le antiche ghiacciaie e il padiglione liberty dell'Antica Tettoia dell'Orologio. Sarete trasportati in un porto del meridione d'Italia entrando nel mercato ittico, per proseguire verso l'Asia, l'Africa e l'America Latina dei negozi che circondano la piazza.

*Le passeggiate Migrantour sono offerte nell'ambito del progetto Le nostre città invisibili. Incontri e nuove narrazioni del mondo in città, co-finanziato dall'Agenzia italiana della cooperazione allo sviluppo, promosso da Viaggi solidali, Acra, Associazione di volontariato Amici di Sardegna, Trame di quartiere, Casba società cooperativa sociale, Città di Torino, Cooperativa sociale progetto con-Tatto, Comune di Milano, Fondazione Ismu, Fondazione pubblicità progresso, Next generation Italy, Oxfam Italia, Università di Bologna. Per riservare il tuo posto o per info: [rosinachiurazzi@viaggisolidali.it](mailto:rosinachiurazzi@viaggisolidali.it).*

**ORE 10:00**

## **Progetti Erasmus+: una tazza di creatività per un'Europa solidale**

Incontro – Torino – Borgo Po – Istituto Gobetti Marchesini

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, i ragazzi di vari paesi europei guidano e stimolano la riflessione su un'idea di Europa solidale, all'interno e all'esterno dei suoi confini, disseminando i frutti del loro lavoro di ricerca sulle bevande in tazza locali e sul consumo consapevole dei prodotti del circuito equo e solidale.

*Ingresso libero. L'evento è organizzato presso l'Aula magna dell'Istituto di istruzione superiore Gobetti Marchesini - Casale - Arduino, via Figlie dei Militari. Per informazioni: antonio.farino@gmca.gov.it, tel. 3474750633*

**ORE 10:00**

## **Salvadanai a tavola**

Mostra – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **In cucina con For e Mika**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altri orari disponibili: 09:00, 11:00, 14:00, 15:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 09:00.*

**ORE 10:00**

## **Reali sensi e Maestri del gusto**

Visita guidata, degustazione – Torino – Residenze reali aderenti all'iniziativa

Altre date disponibili: dal 12 al 30 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00*

**ORE 10:00**

## **Made in Torino: entra nelle aziende torinesi!**

Visita guidata – Torino – Diverse location in città

Altre date disponibili: dal 17 al 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00*

**ORE 10:00**

## **Fighting Food Waste Design: our work in progress**

Incontro, workshop – Torino – Mirafiori Sud – Cittadella Politecnica del Design e della mobilità sostenibile

Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00*

**ORE 10:00**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 15:30, 18:00

Tatto, udito, vista, olfatto... gusto! Tutti i nostri sensi possono essere educati, fin da bambini. TUGO® è un percorso sensoriale che trae ispirazione dal pensiero della pedagogista Maria Montessori ed è stato progettato da Veronica Lumazza per aiutare i bambini a comprendere l'importanza dei sensi attraverso attività ludiche. È concepito per essere utilizzato in contesti diversi, pubblici e privati (aule scolastiche, esterni, abitazioni private). Il percorso ha la durata di un'ora e mezza e la sua struttura è pensata anche per fare attività di educazione alimentare con giochi appositi e laboratori attinenti.

*Destinatari: bambini dai 3 ai 9 anni. Numero minimo di partecipanti: 7; numero massimo: 20. Ingresso su prenotazione a pagamento (15 euro, comprensivo di merenda). Per info e prenotazioni: Veronica 340 9506264; Elisabetta 349 6432007. Il percorso si svolge presso la scuola Nina Kids: via Boccaccio 59.*

**ORE 10:00**

## **La cucina del re: una comunità al lavoro per l'agricoltura di Stupinigi**

Incontro – Stupinigi – Palazzina di caccia

Altri orari disponibili: ore 14:00

Nelle splendide cucine della Palazzina di Stupinigi, una comunità si racconta. Partendo da una filiera composta dalle fitte relazioni tra agricoltori, imprese familiari, cooperative sociali, con la collaborazione dei cittadini e con la competenza degli studenti dell'Istituto Erasmo da Rotterdam, è possibile valorizzare il territorio di Stupinigi, le sue bellezze architettoniche, il paesaggio agricolo, i prodotti della terra. In questo appuntamento scopriamo come si trasforma il grano in pane, il grano saraceno in biscotti, come dal latte si ottengono mozzarella e gelati, e come si arriva dal cacao al cioccolatino in questo speciale ecosistema che è l'agricoltura di prossimità.

*Ingresso libero. Palazzina di Caccia di Stupinigi: Piazza Principe Amedeo, 7, Stupinigi – Nichelino.*

**ORE 10:00**

## **5 sensi lab: germogli e alghe, un mondo da scoprire**

Workshop – Pino Torinese - Sweet Lab

Impariamo a coltivare facilmente i germogli a casa: sono un alimento ricco di proprietà ma ancora poco diffuso nella nostra cucina. I germogli sono veri e propri alleati per la nostra salute, in quanto racchiudono una grande quantità di enzimi e sostanze nutritive. Le alghe, altro prezioso alimento alla base dell'alimentazione orientale, sono ricche di vitamine, minerali e antiossidanti. Questi alimenti, combinati insieme, sono un vero toccasana per il nostro organismo.

*Ingresso su prenotazione a pagamento. L'evento si svolge presso Sweet Lab [www.sweetbiodelicious.it](http://www.sweetbiodelicious.it), via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com)*

**ORE 10:10**

## **Get into the Future of Food! Scopri l'Unisg di Pollenzo**

Visita guidata – Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Altre date e orari disponibili: 20, 22, 24 settembre; ore 10:10, 14:10

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:10.*

**ORE 10:30**

## **La lotta contro lo spreco tutela il pianeta**

Convegno – Torino – Centro – Liceo Gioberti, Aula Magna

Tutto il cibo edibile che finisce nella spazzatura contribuisce ai cambiamenti che stanno influenzando il clima del nostro pianeta. Lo spreco alimentare riguarda anche la dispersione di risorse naturali impiegate nelle fasi di produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti. Il recupero, la preparazione e la distribuzione di cibi edibili e invenduti della catena distributiva è l'iniziativa proposta degli studenti del Liceo Gioberti. Dopo la restituzione al pubblico dell'iniziativa, si evidenziano l'impatto dello spreco alimentare e quanto sia importante ridurlo e gestirlo secondo i reali bisogni dei cittadini.

*Liceo Gioberti: Via Sant'Ottavio 9. Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 10:30**

## **Eco&Eco Eccellenze Green Piemonte – Tour 2018**

Incontro – Torino – Cavoretto – Casa dell'Ambiente

Il Piemonte è sempre più green e sostenibile. Conosciamo iniziative di imprese locali virtuose che hanno orientato i processi produttivi a una riduzione dell'impatto ambientale con Eco&Eco Eccellenze Green Piemonte – Tour 2018. Il progetto promuove le eccellenze d'impresa del territorio che valorizzano le risorse locali, riducono gli scarti della lavorazione e che mantengono un forte legame con il territorio in cui sono inserite. Incontriamo in particolare aziende enogastronomiche e produttrici di riso piemontese insieme a esperti del settore.

*Ingresso libero. L'evento è organizzato presso la Casa dell'Ambiente, corso Moncalieri, 18 10131 Torino.*

*Per info: [segreteria@ecoandecopiemonte.it](mailto:segreteria@ecoandecopiemonte.it) [www.ecoandecopiemonte.it](http://www.ecoandecopiemonte.it)*

**ORE 10:30**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.*

**ORE 10:30**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.*

**ORE 10:30**

## **La Terra: com'era, com'è e come sarà**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.*

**ORE 10:30**

## **Il canto del pane: può il pane lievitare con il canto?**

Incontro – Torino – Diverse location in città

Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:30.*

**ORE 11:00**

## **In cucina con For e Mika**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altri orari disponibili: 09:00, 10:00, 14:00, 15:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 09:00.*

**ORE 11:00**

## **Lo spazio del sapere**

Mostra, esposizione, lezioni aperte – Torino – Mirafiori Sud – Mrf

Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:00**

## **Un orto che diventa foresta: la grande storia di Daniel Balimà**

Proiezione, workshop – Biella – Villa Piazza

Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:40**

## **Egitto essenziale**

Visita guidata – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 22, 23, 24 settembre

Un percorso sensoriale fra i reperti e le fragranze dell'antico Egitto per scoprire i segreti della cosmetica e l'importanza che i profumi avevano sia per la cura del corpo sia per i riti religiosi. Le pratiche di cosmesi avevano finalità terapeutiche, ma anche simboliche; si fondavano, infatti, sul desiderio di preservare il corpo dalla dissoluzione del tempo, mirando all'immortalità.

*Costo: 7 euro a partecipante + biglietto di ingresso al museo.*

*Prenotazione obbligatoria: tel. 011 4406903 – e-mail: info@museitorino.it. L'Ufficio Informazioni e prenotazioni è aperto dal lunedì al venerdì, dalle 8:30 alle 19:00; il sabato, dalle 9:00 alle 13:00. Museo Egizio: via Accademia delle Scienze, 6.*

**ORE 11:40**

## Ogni cosa buona e pure per l'anima

Visita guidata – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 22, 23, 24 settembre

Il nuovo percorso tematico elaborato per Terra Madre Salone del Gusto porta il visitatore alla scoperta delle proprietà nutritive e medicamentose del cibo e dei prodotti naturali. Gli alimenti, nell'antico Egitto, servivano per curare il corpo e lo spirito, per offrire benessere, prevenzione e sollievo dalle malattie.

Costo: 7 euro a partecipante + biglietto di ingresso al museo.

Prenotazione obbligatoria: tel. 011 4406903 – e-mail: [info@museitorino.it](mailto:info@museitorino.it). L'Ufficio Informazioni e prenotazioni è aperto dal lunedì al venerdì, dalle 8:30 alle 19:00; il sabato, dalle 9:00 alle 13:00. Museo Egizio: via Accademia delle Scienze, 6.

**ORE 12:00**

## Xké le foglie sono verdi?

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.

**ORE 12:00**

## Se fossi un altro animale

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.

**ORE 12:00**

## La Terra: com'era, com'è e come sarà

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.

**ORE 12:30**

## Alma Terra incontra Terra Madre

Pranzo – Torino – Regio Parco – Alma Mater

L'associazione Almaterra allestisce nel cortile dell'Alma Mater una mensa in cui il pubblico di Terra Madre può condividere un pasto insieme alle donne migranti, native e a tutte coloro che ogni giorno animano la sede dell'Associazione, rendendola un vero crocevia di culture. Il pasto sarà cucinato con prodotti donati o recuperati presso supermercati della zona perché in scadenza, dimostrando che si possono creare piatti freschi e gustosi senza sprechi e rispettando le tradizioni culinarie di diverse culture.

L'evento è organizzato dall'associazione Almaterra. Indirizzo: Via Norberto Rosa, 13/a.

Per maggiori info: [almainfo@almaterratorino.org](mailto:almainfo@almaterratorino.org), tel. 011 2467002.

**ORE 14:00**

## Percorso alimentazione

Attività per i bambini – Torino – San Donato – MACA Museo A come Ambiente

Altre date disponibili: 22 settembre

Il cibo è ambiente. Il cibo è tradizione. Il cibo è sperimentazione. In un percorso di 90 minuti andiamo alla scoperta della natura chimica e fisica degli alimenti, ci interroghiamo sulle sfide che attendono la popolazione di dieci miliardi prevista per il 2050, e diamo un'occhiata alle sfaccettature culturali che la parola cibo porta con sé. Senza dimenticare che le scelte del consumatore hanno un grande potere nel determinare le politiche nel campo dell'industria alimentare. Scelte informate possono fare la differenza. E tu, vuoi assaggiare?

Il percorso è allestito presso MACA – Museo A come Ambiente: Corso Umbria 90. L'ingresso ha un costo di 5 € a partecipante, con 1 accompagnatore gratuito. Per info e prenotazioni: [info@acomeambiente.org](mailto:info@acomeambiente.org)

**ORE 14:00**

## Xké le foglie sono verdi?

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.

**ORE 14:00**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **La Terra: com'era, com'è e come sarà**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **In cucina con For e Mika**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altri orari disponibili: 09:00, 10:00, 14:00, 15:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 09:00.*

**ORE 14:00**

## **Merenda Reale**

Degustazione – Torino – Caffè storici aderenti all'iniziativa

Altre date disponibili: 21, 22, 23, 24 Settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 14:00**

## **La cucina del re: una comunità al lavoro per l'agricoltura di Stupinigi**

Incontro – Stupinigi – Palazzina di caccia

Altri orari disponibili: ore 10:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 10:00.*

**ORE 14:10**

## **Get into the Future of Food! Scopri l'Unisg di Pollenzo**

Visita guidata – Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Altre date e orari disponibili: 20, 22, 24 settembre; ore 10:10, 14:10

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:10.*

**ORE 15:00**

## **In cucina con For e Mika**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altri orari disponibili: 09:00, 10:00, 14:00, 15:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 09:00.*

**ORE 15:00**

## **Festival internazionale della cucina mediterranea**

Festival – Torino – San Salvario – Diverse location nel quartiere

Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 15:30**

## **Tutti i colori del cibo**

Attività per i bambini – Torino – San Donato – MAcA Museo A come Ambiente

Altre date disponibili: 22 settembre

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!

*L'evento è organizzato presso MAcA – Museo A come Ambiente: Corso Umbria 90. L'ingresso ha un costo di 5 € a partecipante, con 1 accompagnatore gratuito. Il laboratorio è dedicato ai bambini dai 3 ai 6 anni. Per info e prenotazioni: info@acomeambiente.org*

**ORE 15:30**

## **L'orto sul balcone**

Attività per i bambini – Torino – San Donato – MAcA Museo A come Ambiente

Altre date disponibili: 22 settembre

Ci sono i campi, le vigne, le foreste e... i balconi. Sì, perché anche qui possiamo impiantare 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 a un nucleo di orto urbano. Da portare a scuola e veder crescere!

*L'evento è organizzato presso MAcA – Museo A come Ambiente: Corso Umbria 90. L'ingresso ha un costo di 5 € a partecipante, con 1 accompagnatore gratuito. Il laboratorio è dedicato ai bambini dai 6 ai 13 anni. Per info e prenotazioni: info@acomeambiente.org*

**ORE 15:30**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.*

**ORE 15:30**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.*

**ORE 15:30**

## **La Terra: com'era, com'è e come sarà**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 12:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 9:00.*

**ORE 15:30**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 18:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 10:00.*

**ORE 16:00**

## **5 sensi lab: laboratorio di pasta madre e farine locali**

Workshop – Pino Torinese – Sweet Lab

Un percorso esclusivo alla scoperta della pasta madre, un vivo alleato in cucina. Mettiamo le mani in pasta per imparare la tecnica del rinfresco, approfondiamo la conoscenza delle farine locali e dei loro migliori utilizzi in cucina. Ogni partecipante riceverà un pezzetto di pasta madre da portare a casa: non dimenticate di portare un barattolino per conservarla.

*Ingresso su prenotazione a pagamento. Prezzo: 35 euro, 30 euro per i soci Slow Food. L'evento si svolge presso Sweet Lab [www.sweetbiodelicious.it](http://www.sweetbiodelicious.it), via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com).*

**ORE 16:30**

## **Il mangiastorie – Fiabe ed educazione alimentare nella prima infanzia**

Attività per i bambini – Torino – Borgo San Paolo – Binaria Centro Commensale

Quante volte ci si lamenta delle abitudini alimentari dei bambini? Mangiano poco o troppo, snobbano le verdure, si riempiono di merendine, arricciano il naso davanti alla bistecca. I dati al riguardo confermano che la dieta dei piccoli italiani è spesso squilibrata. Per Terra Madre Salone del Gusto, Guido Quarzo e Diana Vivarelli, autori di libri per l'infanzia, affrontano il tema del cibo con i bambini attraverso la lettura di storie animate con i burattini e disegnate, lasciando anche lo spazio per nuove invenzioni, e offrono ai genitori gli strumenti per ragionare con i figli sulla corretta alimentazione. Al centro dell'attenzione, il tema dell'alimentazione nella prima infanzia affrontato in modo creativo e al di fuori degli stereotipi.

*L'evento è organizzato presso Binaria Centro Commensale – Gruppo Abele Onlus. Indirizzo: Via Sestriere 34. Per informazioni: [binaria@gruppoabele.org](mailto:binaria@gruppoabele.org). Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 17:00**

## **Cucinare... fa bene**

Cucina, cena – Torino – Barriera di Milano – Bagni Pubblici di Via Agliè

A partire dalla raccolta dell'inventuto del mercato di Piazza Foroni, un pomeriggio in cucina tutti insieme. Cuochi d'eccezione: le famiglie di Fa bene con il supporto degli ambulanti. A seguire, cena condivisa. A cura di Fa bene e Associazione Piazza Foroni. Ingresso a contributo libero.

*L'evento è organizzato presso Bagni Pubblici di via Agliè 9.*

*Per info e prenotazioni: tel. 0115533938, [bagnipubblici@consorziokairos.org](mailto:bagnipubblici@consorziokairos.org).*

**ORE 17:30**

## **Earthink Festival – Apertura**

Festival – Torino – Aurora – Housing Giulia

L'Earthink Festival apre le danze con la mostra fotografica "Aurora" L'omonimo quartiere di Torino è raccontato per immagini dagli allievi dell'Istituto per le Arti grafiche e fotografiche Bodoni Paravia. Esposizione del lavoro di ricerca eseguito dalla classe 4DT coordinati dal fotoreporter Max Ferrero del Collettivo X.

*Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: [info@earthinkfestival.eu](mailto:info@earthinkfestival.eu), tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 18:00**

## **L'impatto sociale delle micro-imprese rurali in Senegal**

Convegno – Torino – Aurora – Campus Einaudi

L'imprenditoria rurale contribuisce positivamente ad alcune delle più grandi sfide dei nostri tempi: lavoro, demografia, migrazioni, distribuzione della ricchezza e tutela dell'ambiente. L'obiettivo del progetto promosso da CISV e altri partner è sostenere le micro-imprese rurali nelle regioni senegalesi di Saint-Louis, Louga e Thiès, per poi accompagnarle nel potenziamento delle loro competenze e la diffusione di le buone pratiche.

*Nel corso di una conferenza-dibattito, si confrontano su questi temi: Modou Gueye, presidente dell'Associazione Sunugal di Milano; Ababacar Seck, presidente dell'Associazione dei senegalesi di Torino; Dijbril Dia, presidente di Caper Sas, prima impresa sociale in campo agricolo in Senegal. Modera Carlotta Fiorino. L'evento è organizzato dall'associazione CISV Torino. Indirizzo: Campus Luigi Einaudi, Lungo Dora Siena, 100. Per informazioni: [s.guida@cisvto.org](mailto:s.guida@cisvto.org). Ingresso libero fino a esaurimento posti.*

**ORE 18:00**

## **Tribal Slow Town**

Gena, concerto – Torino – Mirafiori Sud – Casa nel Parco e Locanda nel Parco

Serata all'insegna della cultura africana, con cibo, musica e artigianato. A partire dalle ore 18, è possibile incontrare un pezzo di Africa a Mirafiori, con dj set musicale, cena senegalese e pizza popolare con i Presidi Slow Food. Gran finale con il concerto di musica panafricana a cura dell'associazione Tamra. Il concerto è ad accesso libero e gratuito. Il costo della cena è di 15 euro e il servizio in sala è a cura degli allievi dei corsi Operatore e tecnico della ristorazione di Engim San Luca.

*L'evento è organizzato da associazione Tamra, Casa nel Parco e Patchanka cooperativa sociale presso Casa nel parco e Locanda nel parco: via Panetti, 1. Per info e prenotazioni: [locandanelparco@gmail.com](mailto:locandanelparco@gmail.com), tel. 3278722766.*

**ORE 18:00**

## **Looking for Common Roots**

Mostra, degustazione – Torino – Barriera di Milano – Sala Scicluna

Altre date disponibili: 20, 22, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 18:00**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 10:00.*

**ORE 18:30**

## **Le nuove sfide nella gestione del personale per il settore hospitality e beverage**

Convegno – Torino – Centro – Hotel Sitea

Un nuovo scenario connotato da complessità per i settori dell'accoglienza. Come rilanciare continuando a crescere e garantendo flessibilità e diritti ai lavoratori? I massimi rappresentanti del settore si confrontano con domande e risposte.

*Dimitri Ciaschini, presidente Ada Direttori D'Albergo Piemonte; Fabrizio Musso, general manager Grand Hotel Sitea; Palmiro Noschese, operation manager Italia Melia' Hotels; Roberto Necci, vicepresidente Federalberghi Roma; Alessandro Grassetto, Hr manager Italia Fabbro Ristorazione S.p.A; Mauro Papalini, presidente Confindustria Marche. Modera: Daniele Sordano, Synergie. Incontro realizzato da Synergie. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Grand Hotel Sitea: Via Carlo Alberto 35.*

**ORE 19:00**

## **Curcuma e bignè - Ricordi e storie sul cibo tra Torino e Marocco**

Spettacolo – Torino – Centro – Hafa Storie

Curcuma e bignè - Ricordi e storie sul cibo tra Torino e Marocco è un viaggio tra i colori, gli odori e i sapori dei piatti di due cucine lontane e diverse per certi aspetti, quasi indistinguibili tra loro per altri. La performance nasce da interviste fatte a ragazzi e ragazze di Porta Palazzo di origine marocchina e ha la forma di lettura recitata. Gli attori-narratori di Curcuma e bignè sono gli stessi protagonisti delle storie raccontate.

*Lo spettacolo è a cura della Compagnia di Palazzo, giovane compagnia teatrale in formazione del progetto Yepp Porta Palazzo. L'evento è organizzato presso Hafa Storie, Galleria Umberto I, 10-13, 10122 Torino. Per informazioni: tel. 3482205594, e-mail: yepp.portapalazzo@gmail.com*

**ORE 19:00**

## **Mamma a carico: mia figlia ha 90 anni**

Spettacolo – Torino – Aurora – Housing Giulia

Va in scena lo spettacolo vincitore del bando Earthink Festival 2017, di e con Gianna Coletti, attrice di teatro, cinema e televisione, cantante-chitarrista e ballerina di tip tap, scrittrice. Nel libro Mamma a carico, pubblicato da Einaudi, l'autrice racconta gli ultimi anni trascorsi con la madre. Attraverso una storia vera e personalissima lo spettacolo parla di tematiche universali come il prendersi cura di chi ci ha generato, il conflitto genitori e figli a tutte le età, la lotta per accettare ciò che la vita ci dà e ci toglie. Lo fa con grazia, ferocia, umorismo, musica. Spettacolo realizzato con il Sostegno di Fnp-Cisl e Cgil. Segue aperitivo.

*Ingresso 8 euro. Per informazioni e prenotazioni: info@earthinkfestival.eu, tel. 39 3938666347. Housing Giulia: Via Cigna 14.*

**ORE 19:00**

## **La cucina delle terre alte: Gottfried Bachler**

Cena, incontro – Torino – Borgo Po – Museo della Montagna

Il Museo della Montagna ospita nel suo ristorante Gottfried Bachler, cuoco storico della rete di Slow Food in Carinzia, Austria, con una passione sfrenata per i prodotti regionali e per l'innovazione creativa. I prodotti di montagna e di collina di piccoli agricoltori e allevatori sono sapientemente accostati per sviluppare contrasti e incontri armoniosi grazie alle sue competenze di gastronomo, ricercatore e sperimentatore di sapori, fragranze e consistenze. Sua moglie Ingrid Bachler, sommelier, ci illustrerà i vini e la birra abbinati ai piatti.

*Il convegno è organizzato presso Piazzale Monte dei Cappuccini, 7. La cena si tiene presso Ristorante Monte dei Cappuccini, Salita al CAI Torino 12. La partecipazione al convegno è gratuita e libera fino a esaurimento posti. Cena: ore 20:30, prezzo 55 euro. È obbligatoria la prenotazione, direttamente al Ristorante, entro il 14 settembre. Per prenotazioni e informazioni: 011 660 0302, daniela.bera@museomontagna.org*

**ORE 19:30**

## **Il Festival internazionale della cucina mediterranea nella Casa del Quartiere**

Incontro, aperitivo – Torino – San Salvario – Casa del Quartiere

Come ogni anno, la Casa del Quartiere ospita una delle serate del Festival internazionale della cucina mediterranea per educare all'alimentazione Perché il piacere, la salute, la bellezza e l'armonia non siano un "lusso" esclusivo di un potere commerciale, ma un diritto di tutti. A seguire, aperitivo a cura dei Bagni Municipali.

*A cura di Associazione italo-francese "Mediterran: il nostro stile di vita". Prezzo 10 euro. L'evento è organizzato presso la Casa del Quartiere di San Salvario, via Morgari 14. Per info e prenotazioni: tel. 3934591027, bagnimunicipali@gmail.com.*

**ORE 20:00**

## **Qualcosa di sinistra... Cena di riscatto per i mancini**

Cena – Torino – Crocetta – Circolo della Stampa

Solo chi è mancino sa quanto disagio si può provare nelle piccole azioni quotidiane. La gastronomica semiseria Sara Casiraghi vi invita a una serata speciale di inclusione e condivisione, per invertire i ruoli e mettere mancini "al centro". "Qualcosa di sinistra" è una ironica panoramica sul mondo del mancinismo, dagli oggetti che creano più difficoltà, alle opere d'arte frutto di geniali mancini, fino alla sfida di una cena da affrontare con la mano sinistra – una zuppa da sorbire col cucchiaino, un secondo da affettare, un dolce da spalmare –, gustando un menù a base di prodotti dei Presidi Slow Food. Il tutto è intervallato dai brillanti monologhi dell'attrice Eleni Molos sui risultati dell'andare... a destra.

*Prenotazione obbligatoria. Posti massimi 80 persone. La cena ha un costo di 55 euro, 50 euro per i soci Slow Food e Circolo della Stampa. Per info e prenotazioni: info@palazzocm.it, tel. 011 517 5146 – 366585960. Circolo della Stampa – Palazzo Ceriana Mayneri: Corso Stati Uniti 27.*

**ORE 20:00**

## **Aggiungi un posto a tavola... Le famiglie ospitanti e i delegati si incontrano a cena**

Cena – Torino – Mirafiori Nord – Cascina Roccafranca

Piatti condivisi, cucinati nelle case di chi accoglie i delegati, mescolando i sapori e gli ingredienti dei diversi paesi. Un momento per conoscersi tra famiglie della comunità di Terra Madre. Una cena tra vicini che ospitano i delegati Terra Madre. Costi a carico di ciascuna famiglia partecipante, che preparerà il menù condividendolo. A cura di GAS Roccafranca, Fondazione Cascina Roccafranca.

*Prezzo 15 euro con prenotazione obbligatoria Ingresso su prenotazione. L'evento è organizzato presso Cascina Roccafranca, via Rubino 45. Per info e prenotazioni: tel. 01101136250, inforoccafranca@comune.torino.it.*

**ORE 21:30**

## **Pale Blue Dot – Pallido Pallino Blu**

Spettacolo – Torino – Aurora – Housing Giulia

Andrea Brunello (Arditodesio| Jet Propulsion Theatre) porta in scena un'incredibile storia di speranza, meraviglia, bellezza e disperazione. Il destino della sonda Voyager1 si mescola con quello del suo creatore dalle tendenze suicide, le sorti di suo figlio sognatore e quelle del Pianeta Terra. Mentre il satellite artificiale si allontana dal sistema solare tutto cade in prospettiva, diventa dolorosamente chiaro che il nostro Pallido Pallino Blu, la Terra, è l'astronave più preziosa e va protetta senza esitazione e senza compromessi. Spettacolo vincitore del Premio nuova\_scena.tn 2015.

*Per informazioni e prenotazioni: info@earththinkfestival.eu, tel. 39 3938666347. Housing Giulia: Via Cigna 14.*

## **Sabato 22 settembre**

**ORE 08:30**

## **Alla scoperta della provincia di Asti – Langhe astigiane**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Le Langhe astigiane: la robiola di Roccaverano, la nocciola tonda gentile e la doc più piccola d'Italia, il Moscato passito di Loazzolo. Una giornata per rallentare i ritmi della vita e assaporare le piccole cose, come una passeggiata, un bosco, un formaggio. Dove? Le Langhe astigiane nascondono tesori preziosi, come il formaggio robiola di Roccaverano (Presidio Slow Food) e la nocciola tonda gentile, che in questo tour incontrano l'agnolotto del plin nella degustazione servita per pranzo. Il viaggio tra le tradizioni dei paesini dell'alta Langa si conclude con una visita a Canelli e la degustazione dei vini della zona, tra cui spicca il Moscato Passito Loazzolo.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone.*

*Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: cristina.sorice@tourdivini.com.*

**ORE 08:30**

## **Alla scoperta della provincia di Torino – Canavese**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Il Canavese: Caluso e l'Erbaluce, Carema e il Nebbiolo. Un percorso per scoprire le specialità di questo territorio a ridosso delle Alpi, la tradizione vitivinicola e cerealicola locale con i mais antichi piemontesi che fanno parte della rete Slow Mays. Il Canavese regala due vini preziosi, il Carema (Presidio Slow Food) dal nome dal piccolo paese di montagna in cui è storicamente prodotto, e il famoso Erbaluce di Caluso con cui brindare con un giro in battello sul suggestivo lago di Candia, incastonato tra le colline moreniche del Basso Canavese.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**ORE 08:30**

## **Alla scoperta della provincia di Cuneo – Valli cuneesi**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Altre date disponibili: 19 settembre

*Per la descrizione di questo evento, vedi mercoledì 19 settembre, ore 08:30.*

**ORE 09:00**

## **Slow Food Mirafiori h 24**

Festival – Torino – Mirafiori Sud – Diverse location nel quartiere

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 09:00**

## **Colazione dello sportivo con prodotti locali**

Torino – Mirafiori Sud – Cooperativa I Passi

Altre date disponibili: 23 settembre

Due in uno. Non c'è niente di meglio, per iniziare bene la giornata, di una colazione sana e a base di prodotti locali. Se poi il luogo prescelto è proprio di fronte al mausoleo della Bela Rosin, edificio sconosciuto ai più, che riproduce, in scala ridotta, il Pantheon di Roma, allora siamo a cavallo.

*L'evento è organizzato dalla cooperativa I passi presso la sua sede: strada Castello di Mirafiori 142/8. Ci si arriva in macchina oppure con gli autobus 63, 34 e il tram 4. Per info e prenotazioni: 3385650754.*

**ORE 09:00**

## **La riforma del terzo settore**

Torino – Centro – Ordine dottori commercialisti ed esperti contabili di Torino

L'evento, inserito nel programma formativo istituzionale dell'Ordine, approfondisce la riforma del terzo settore, un tema attuale che riguarda in percentuale crescente tutto il mondo non profit, in particolare per le ricadute economiche e sociali generate. Ad esempio, Terra Madre Salone del Gusto è un modello virtuoso attraverso il quale promuovere l'attenzione per l'impatto ambientale. Al termine dell'incontro è previsto un aperitivo, che include anche alcuni Presidi Slow Food.

*Evento gratuito su prenotazione. Il convegno è organizzato presso Ordine Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Torino, via Carlo Alberto 59 Torino. Per informazioni: 011 8121873 [segreteria@odcec.torino.it](mailto:segreteria@odcec.torino.it).*

**ORE 09:00**

## **European Startup Festival**

Festival – Torino – Aurora – Istituto di arte applicata e design-laad

Altre date disponibili: 21, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 09:00.*

**ORE 09:30**

## **Siediti vicino a me**

Festival – Torino – Aurora – Diverse location nella zona di Porta Palazzo

Altre date disponibili: 20, 21, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:30.*

**ORE 09:30**

## **Festa della canapa**

Valprato Soana – Località Campiglia

Nella cornice del Parco del Gran Paradiso, un evento speciale dedicato alla canapa, per spiegare come coltivarla e utilizzarla, ma anche per illustrarne la storia. Non ultimo, si parla anche del suo impiego in cucina, con un approfondimento sulle sue proprietà organolettiche e nutrizionali. La giornata ha inizio con attività didattiche sul campo e prosegue con un pranzo a base di canapa e dei prodotti con marchio di qualità del Parco Nazionale Gran Paradiso nei ristoranti della Valle Soana. Si prosegue nel pomeriggio con un incontro informativo scientifico per chiudere con uno show cooking con protagonisti gli chef del territorio. Non manca il mercato dei produttori.

*L'evento è promosso dal Consorzio operatori turistici Valli del Canavese.*

*Per informazioni e prenotazioni: [direttore@turismoincanavese.it](mailto:direttore@turismoincanavese.it).*

**ORE 10:00**

## **Salvadanai a tavola**

Mostra – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **La tua prima volta a Torino**

Visita guidata – Torino – Centro – Partenza Piazza Castello, Ufficio del Turismo

Una visita guidata alla scoperta degli oltre 2000 anni di storia di Torino, dall'epoca romana ai fasti del Regno fino ai nostri giorni. Un percorso "regale", nella magnificenza della Prima Capitale d'Italia, tra chiese barocche, piazze auliche e gli splendidi palazzi del Patrimonio Unesco.

*Visita guidata a pagamento e su prenotazione (max 25 partecipanti). Tariffa intera 12€, ridotto Soci Slow Food. Per info e prenotazioni: [info.torino@turismotorino.org](mailto:info.torino@turismotorino.org), 011535181. Partenza: Piazza Castello, ufficio del turismo. L'evento è promosso da Turismo Torino e Provincia.*

**ORE 10:00**

## **Reali sensi e Maestri del gusto**

Degustazione – Torino – Residenze reali aderenti all'iniziativa

Altre date disponibili: dal 12 al 30 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Made in Torino: entra nelle aziende torinesi!**

Visita guidata – Torino – Diverse location in città

Altre date disponibili: dal 17 al 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita all'Accademia di agricoltura di Torino**

Visita guidata – Torino – Centro – Accademia di agricoltura

Altri orari disponibili: 11:00, 12:00, 14:00, 15:00, 16:00

L'Accademia di agricoltura di Torino, nata nel 1785 con lo scopo di «promuovere a pubblico vantaggio la coltivazione dei terreni», continua ancora oggi la sua attività di studio e ricerca. Durante la visita guidata dai volontari FAI, si possono ammirare i saloni di Palazzo Corbetta Bellini di Lessolo, sede dell'Accademia, l'imponente patrimonio librario e la preziosa collezione di pomologia, consistente in una raccolta di frutti artificiali prodotti nel 1800.

*Ingresso su prenotazione a pagamento. Offerta destinata al Fondo Ambiente Italiano a partire da 3 euro, libera per gli iscritti FAI. Possibilità di iscriversi al FAI in loco a quote agevolate. Accademia di agricoltura di Torino: via Andrea Doria, 10. Per info e prenotazioni: [torino@faigiovani.fondoambiente.it](mailto:torino@faigiovani.fondoambiente.it)*

**ORE 10:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita al laboratorio Cioccolato Croci dal 1930**

Visita guidata – Torino – San Donato – Cioccolato Croci

Altri orari disponibili: 11:00, 12:00, 15:00, 16:00

Il laboratorio artigianale Croci dal 1930 porta avanti la tradizione torinese della lavorazione del cioccolato. Il FAI Giovani

Torino propone la visita dell'antica cioccolateria, guidata da coloro che ogni giorno con passione si dedicano alle lavorazioni artigianali per trasformare pregiate materie prime in gustose praline. I visitatori possono scoprire e approfondire la storia del cioccolato e del laboratorio, i metodi di produzione e le lavorazioni.

*Offerta destinata al Fondo Ambiente Italiano a partire da 3 euro, libera per gli iscritti FAI. Possibilità di iscriversi al FAI in loco a quote agevolate. Cioccolato Croci: via Principessa Clotilde, 6. Per info e prenotazioni: torino@faigiovani.fondoambiente.it*

**ORE 10:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita alle antiche ghiacciaie di piazza Emanuele Filiberto**

Visita guidata – Torino – Aurora – Piazza Emanuele Filiberto

Altri orari disponibili: 11:00, 15:00, 16:00

Eccezionale visita guidata alle antiche ghiacciaie di Piazza Emanuele Filiberto, utilizzate in passato dagli ambulanti di Porta Palazzo per la conservazione degli alimenti da vendere al mercato. I volontari del FAI Giovani Torino conducono i visitatori alla scoperta della ghiacciaia centrale e dei resti del muro di cinta romano, posti nel sottosuolo della piazza. Risaliti in superficie, si procede con l'esclusiva visita di una seconda grande ghiacciaia.

*Offerta destinata al Fondo Ambiente Italiano a partire da 3 euro, libera per gli iscritti FAI. Possibilità di iscriversi al FAI in loco a quote agevolate. Ritrovo: Piazza Emanuele Filiberto, 44 (parcheggio Apcoa). Per info e prenotazioni: torino@faigiovani.fondoambiente.it*

**ORE 10:00**

## **Migrantour**

Visita guidata – Torino – Aurora – Mercato di Porta Palazzo

Altre date disponibili: 21 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Fighting Food Waste Design: our work in progress**

Incontro, workshop – Torino – Mirafiori Sud – Cittadella Politecnica del Design e della mobilità sostenibile

Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 15:30, 18:00

Tatto, udito, vista, olfatto... gusto! Tutti i nostri sensi possono essere educati, fin da bambini. TUGO® è un percorso sensoriale che trae ispirazione dal pensiero della pedagogista Maria Montessori ed è stato progettato da Veronica Lumazza per aiutare i bambini a comprendere l'importanza dei sensi attraverso attività ludiche. È concepito per essere utilizzato in contesti diversi, pubblici e privati (aule scolastiche, esterni, abitazioni private). Il percorso ha la durata di un'ora e mezza e la sua struttura è pensata anche per fare attività di educazione alimentare con giochi appositi e laboratori attinenti.

*Destinatari: bambini dai 3 ai 9 anni. Numero minimo di partecipanti: 7; numero massimo: 20. Ingresso su prenotazione a pagamento (15 euro, comprensivo di merenda). Per info e prenotazioni: Veronica 340 9506264; Elisabetta 349 6432007. Il percorso si svolge presso la scuola Nina Kids: via Boccaccio 59.*

**ORE 10:00**

## **5 sensi lab: dolci raw – crudisti senza cottura**

Workshop – Pino Torinese – Sweet Lab

Alla scoperta di deliziosi dolci realizzati senza cottura per rispettare ed esaltare le materie prime locali a filiera corta. Una pasticceria adatta a vegani, intolleranti e a chi è alla ricerca di sapori autentici e vivi. La cucina crudista permette di mantenere inalterate le proprietà degli ingredienti e tutti i loro valori nutrizionali. Un laboratorio che mette alla prova i cinque sensi con sapori ogni volta diversi e sorprendenti. Ingresso su prenotazione a pagamento.

*Prezzo: 45 euro, 40 euro per i soci Slow Food. L'evento si svolge presso Sweet Lab (www.sweetbiodelicious.it), via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: sweetbiodelicious@gmail.com*

**ORE 10:10**

## **Get into the Future of Food! Scopri l'Unisg di Pollenzo**

Visita guidata – Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 24 settembre; ore 10:10, 14:10

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:10.*

**ORE 10:30**

## **I pani dal mondo**

**Workshop – Torino – San Salvario – Casa del Quartiere**

Laboratorio di panificazione secondo le tradizioni di diverse culture, per panificatori dai 12 mesi in su. A cura della Casa del Quartiere San Salvario e Bagni Municipali.

*L'evento è organizzato presso la Casa del Quartiere di San Salvario, via Morgari 14. Per info e prenotazioni: tel. 0116686772, info@casadelquartiere.it.*

**ORE 10:30**

## **Il canto del pane: può il pane lievitare con il canto?**

**Incontro – Torino – Diverse location in città**

**Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre**

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:30.*

**ORE 11:00**

## **Migrazione e cambiamenti climatici**

**Convegno – Torino – Aurora – Housing Giulia**

Legambiente organizza un convegno che mette in relazione i temi delle migrazioni e dei cambiamenti climatici. Nata nel 1980, erede dei primi nuclei ecologisti e del movimento antinucleare che si sviluppò in Italia e in tutto il mondo occidentale nella seconda metà degli anni Settanta, suo tratto distintivo è stato fin dall'inizio l'ambientalismo scientifico, ovvero la scelta di fondare ogni progetto in difesa dell'ambiente su una solida base di dati scientifici, uno strumento con cui è possibile indicare percorsi alternativi concreti e realizzabili.

*Evento gratuito. Intervengono: Fabio Dovana, Presidente Legambiente Piemonte-Valle d' Aosta; Mario Salomone, Professore aggregato di Sociologia dell'ambiente e del territorio e di Educazione ambientale all'Università degli Studi di Bergamo; Marco Bussone, Uncem-Unione Nazionale Comunità Enti Montani Per informazioni e prenotazioni: info@earthinkfestival.eu, tel. 39 3938666347. Housing Giulia: Via Cigna 14.*

**ORE 11:00**

## **Resistere, migliorare, cambiare**

**Incontro, workshop – Torino – Aurora – Housing Giulia**

MAcA, Museo A come Ambiente di Torino cura un incontro-laboratorio dedicato ai cambiamenti climatici. Che cosa sono i cambiamenti climatici? Quali sono gli organismi scientifici internazionali che se ne occupano? Che dire di fake news e post verità? In questo laboratorio, ogni partecipante sperimenta in prima persona cosa significa adattarsi ai cambiamenti climatici, esaminando le conseguenze, scenari futuri, provando a inventare azioni di mitigazione e adattamento. Grazie a un kit dimostrativo indaghiamo alcuni degli elementi chiave che insistono sul tema utilizzando l'approccio partecipativo che caratterizza ogni proposta del Museo.

*Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: info@earthinkfestival.eu, tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 11:00**

## **L'evoluzione della cucina nel quartiere Mirafiori**

**Convegno, pranzo – Torino – Mirafiori Sud – Biblioteca Pavese e Casa nel Parco**

Dalla cucina piemontese intorno agli anni '50 alla cucina meridionale negli anni '60 per arrivare alla cucina etnica ai giorni nostri: un incontro di approfondimento sull'evoluzione del cibo nel quartiere. A partire dalle trasformazioni dei piatti cucinati dalle famiglie del quartiere, andiamo alla scoperta delle trasformazioni demografiche e dei flussi migratori che hanno caratterizzato la storia di Mirafiori Sud. A seguire, un pranzo presso la Locanda nel Parco, con assaggio di alcune ricette rappresentative delle migrazioni che hanno coinvolto il territorio dagli anni Cinquanta a oggi. L'evento è organizzato da Biblioteca Pavese, gruppo donne Biblioteca Pavese e Patchanka cooperativa sociale.

*L'incontro è ad accesso libero e si svolge presso la Biblioteca Pavese: via Candiolo 79. Il pranzo si svolge presso la Locanda nel parco: via Panetti, 1, e ha un costo di 10/12 euro. Per info e prenotazioni: locandanelparco@gmail.com, tel. 3278722766.*

**ORE 11:00**

## **Fibre: tessile riciclato nel Food e Fashion Industries**

**Evento speciale – Torino – Aurora – Teatro Espace**

**Altre date disponibili: 22 settembre**

Fibre è un evento di due giorni composto di talk, presentazione prodotti, sessioni di networking, performance live, mostra fotografica e live music che coinvolge artigiani, artisti e produttori impegnati nel riciclaggio delle materie di recupero per i settori food e fashion. Gli espositori, gli artigiani e gli artisti espongono il loro lavoro e informano sulla loro etica e coinvolgono

i partecipanti. In collaborazione con: Barbara Odetto per fashion; Fabrizio Bastimento per la fotografia; Acta archivi per il tessile in Piemonte; Moving Bodies Festival per le live arts performances.

L'evento avrà luogo presso Teatro Espace, Via Mantova 38 10153 Torino.

Per informazioni: [ambrabergamasco@teatroespace.it](mailto:ambrabergamasco@teatroespace.it), tel. 3392384244.

**ORE 11:00**

## **Permacultura, manuale di progettazione**

Incontro – Torino – Cavoretto – Casa dell'Ambiente

Altri orari disponibili: 14:00, 17:00

L'opera maestra di Bill Mollison, scienziato e naturalista australiano, fondatore del movimento globale della permacultura, è finalmente disponibile in italiano grazie al successo della raccolta fondi promossa dall'Aps Mediperlab. L'Italia diventa così un fulcro per la divulgazione delle nozioni fondamentali e delle tecniche di permacultura. L'evento è un momento di confronto per conoscersi e parlare dello stato dell'arte.

Ingresso libero su prenotazione. Per partecipare è necessario prenotare una delle tre sessioni durante la giornata di sabato 22 settembre 2018. I posti sono limitati. L'evento è organizzato presso la Casa dell'Ambiente, Corso Moncalieri, 18 Torino. Per info e prenotazioni: Ignazio Schettini, tel. 3475249272 e e-mail [ignazio.schettini@gmail.com](mailto:ignazio.schettini@gmail.com)

**ORE 11:00**

## **I superfoods del Perù nel mondo**

Convegno, mercato, cena – Torino – Centro – StudioFood33

Presentiamo i prodotti superfoods del Perù, sempre più importanti per l'alimentazione in tutto il mondo, attraverso un seminario informativo tenuto da Gloria Carpinelli, promotrice della gastronomia peruviana e del pisco in Italia. Il seminario si svilupperà nell'arco della giornata e verrà accompagnato da varie degustazioni offerte da diversi ristoranti presenti sul territorio ed esposizione dei prodotti. La giornata si conclude con una cena tipica a base di superfoods aperta a 25 persone in collaborazione con Rosy Leon Catering.

Per il convegno, il mercato, le degustazioni, l'entrata è libera e gratuita fino alle 18:00. La cena, a partire dalle ore 20:00, ha un prezzo di 35 euro. L'evento è organizzato presso StudioFood33, via dei Mille, 33 Torino. Per informazioni e prenotazioni: [info@ilfioredellacannella.it](mailto:info@ilfioredellacannella.it) e tel. 335 6004430.

**ORE 11:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita all'Accademia di agricoltura di Torino**

Visita guidata – Torino – Centro – Accademia di agricoltura

Altri orari disponibili: 10:00, 12:00, 14:00, 15:00, 16:00

Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.

**ORE 11:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita al laboratorio Cioccolato Croci dal 1930**

Visita guidata – Torino – San Donato – Cioccolato Croci

Altri orari disponibili: 10:00, 12:00, 15:00, 16:00

Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.

**ORE 11:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita alle antiche ghiacciaie di piazza Emanuele Filiberto**

Visita guidata – Torino – Aurora – Piazza Emanuele Filiberto

Altri orari disponibili: 10:00, 15:00, 16:00

Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.

**ORE 11:00**

## **Un orto che diventa foresta: la grande storia di Daniel Balimà**

Proiezione, workshop – Biella – Villa Piazza

Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre

Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.

**ORE 11:00**

## **Lo spazio del sapere**

Mostra, esposizione, lezioni aperte – Torino – Mirafiori Sud – Mrf

Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:40**

## **Egitto essenziale**

Visita guidata – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 21, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 11:40.*

**ORE 11:40**

## **Ogni cosa buona e pure per l'anima**

Visita guidata – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 21, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 11:40.*

**ORE 12:00**

## **L'esperienza del baru gongyang, il pasto monastico coreano**

Laboratorio del Gusto – Torino – Crocetta – Circolo della Stampa

Altre date disponibili: 23, 24 settembre

La famosa monaca buddista Jeong Kwan ci guida nell'esperienza del baru gongyang, il pasto monastico formale in cui le persone traggono il proprio nutrimento dalle ciotole di legno denominate baru. Secondo il buddismo coreano mangiare è un rituale sacro attraverso il quale i monaci riaffermano l'intenzione di vivere la vita di un Bodhisattva e di riflettere sull'insegnamento del Buddha, di tutta la natura e di tutti gli esseri senzienti.

*L'evento si svolge presso il Circolo della Stampa – Palazzo Ceriana Mayneri: Corso Stati Uniti 27, e sarà tradotto in italiano (il 22 e il 23 settembre) e in inglese (il 24 settembre). L'evento costa 20 euro, 18 per i soci Slow Food. Per info e prenotazioni: info@palazzocm.it, 011 5175146 o 366 586596.*

**ORE 12:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita all'Accademia di agricoltura di Torino**

Visita guidata – Torino – Centro – Accademia di agricoltura

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 14:00, 15:00, 16:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 12:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita al laboratorio Cioccolato Croci dal 1930**

Visita guidata – Torino – San Donato – Cioccolato Croci

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 15:00, 16:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 14:00**

## **Presentazione degli spettacoli selezionati dal bando Earthink Festival 2018**

Torino – Aurora – Housing Giulia

Earthink Festival è la prima rassegna in Italia dedicata alle espressioni artistiche attente al tema dell'eco-sostenibilità e dei beni comuni. L'edizione 2018 mantiene invariata la mission dell'evento: promuovere, attraverso le arti performative e la cultura, le buone pratiche per la salvaguardia e la cura del pianeta e dell'ambiente. L'obiettivo principale del Festival è quello di offrire, a tutte le fasce di pubblico, gli strumenti necessari per prendere consapevolezza della realtà ambientale del nostro pianeta e per l'acquisizione e la trasmissione di buone pratiche, per cercare di preservare in prima persona, anche con piccole e semplici azioni quotidiane, le risorse naturali di cui disponiamo.

*Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: info@earthinkfestival.eu, tel. 39 3938666347. Housing Giulia: Via Cigna 14.*

**ORE 14:00**

## **Percorso alimentazione**

Attività per i bambini – Torino – San Donato – MACA Museo A come Ambiente

Altre date disponibili: 21 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 14:00.*

**ORE 14:00**

## **Merenda Reale**

Degustazione – Torino – Caffè storici aderenti all'iniziativa

Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 Settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 14:00**

## **Permacultura, manuale di progettazione**

Incontro – Torino – Cavoretto – Casa dell'Ambiente

Altri orari disponibili: 11:00, 17:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 11:00.*

**ORE 14:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita all'Accademia di agricoltura di Torino**

Visita guidata – Torino – Centro – Accademia di agricoltura

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 12:00, 15:00, 16:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 14:10**

## **Get into the Future of Food! Scopri l'Unisg di Pollenzo**

Visita guidata – Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 24 settembre; ore 10:10, 14:10

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:10.*

**ORE 15:00**

## **Mirafiori Green Tour**

Visita guidata, passeggiata – Torino – Mirafiori Sud – Partenza Casa nel Parco

Un tour a piedi attraverso le aree verdi di Mirafiori Sud per ripercorrere la storia agricola di questo quartiere tra passato e presente. Si parte da Casa nel Parco e si percorre il Parco Colonnati alla ricerca delle tracce dei preesistenti frutteti. Poi il passaggio agli orti regolamentari, incontrando gli ortolani al lavoro. Si prosegue verso il mausoleo della Bela Rosin e si approda al forno sociale della cooperativa I passi. Il tour continua attraversando il Boschetto, per poi risalire il Sangone e osservarne le sponde e gli orti informali. Dalla celebre spiaggia del Sangone, si risale dunque verso Cascina Piemonte, ultima tappa del percorso. Qui i partecipanti parteciperanno a una merenda con i prodotti del forno sociale. L'evento è organizzato da: Kallipolis, Associazione Coefficiente Clorofilla, ECOntACT e cooperativa I passi.

*Il costo del tour è di euro 10 e comprende l'accompagnamento e la merenda.*

*Per info e prenotazioni: mirafioriconconto@gmail.com (iscrizioni entro il 19 settembre).*

**ORE 15:00**

## **Laboratorio di panificazione con pasta madre e farine della filiera di Stupinigi**

Workshop – Torino – Barriera di Milano – Panacea Social Farm

Panacea Social Farm è una cooperativa sociale che produce pane esclusivamente con pasta madre e con la farina della filiera di Stupinigi, nata per produrre pane di qualità a lievitazione naturale utilizzando farina di grano tenero coltivato nei campi di Stupinigi. Il laboratorio propone la condivisione di tecniche di panificazione utilizzando pasta madre e farine di filiera con poco glutine, per ottenere un prodotto secondo la tradizione, sostenibile, buono per la salute umana e l'ambiente. Il workshop si svolge in lingua italiana, inglese e araba grazie al team multietnico che gestisce il forno di Panacea.

*Ingresso a pagamento su prenotazione. Il costo del laboratorio è di 25 euro. A seguire, pizza: 12 euro. L'evento è organizzato presso Panacea Social Farm cooperativa sociale: via Baltea, 3. Per info e prenotazioni: corsi.panacea@gmail.com.*

**ORE 15:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita all'Accademia di agricoltura di Torino**

Visita guidata – Torino – Centro – Accademia di agricoltura

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 12:00, 14:00, 16:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 15:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita al laboratorio Cioccolato Croci dal 1930**

Visita guidata – Torino – San Donato – Cioccolato Croci

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 12:00, 16:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 15:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita alle antiche ghiacciaie di piazza Emanuele Filiberto**

Visita guidata – Torino – Aurora – Piazza Emanuele Filiberto

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 16:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 15:30**

## **Laboratorio di autoproduzione di detersivi e cosmesi**

Workshop – Torino – San Salvario – Casa del Quartiere

Il consumo consapevole non passa solo dal cibo. Laboratorio per imparare ricette facili e veloci per sostituire gli articoli della grande distribuzione con detersivi e prodotti per la cosmesi naturali e autoprodotti. A cura di Ass. Arcobaleno Onlus.

*L'evento ha un costo di 5 euro ed è organizzato presso la Casa del Quartiere di San Salvario, via Morgari 14. Per info e prenotazioni: tel. 0116686772, info@casadelquartiere.it.*

**ORE 15:30**

## **Laboratori a cura di Yepp**

Torino – Aurora – Housing Giulia

Il laboratorio teatrale, organizzato dai ragazzi della Compagnia di Palazzo, dà vita a una riflessione profonda sui temi ambientali e comunitari. Per mezzo di esercizi di improvvisazione, l'osservazione delle immagini di Salgado, la proposta di giochi ludici e letture tratte dal testo di Gregory Bateson Verso un'ecologia della mente, i fruitori del piccolo percorso teatrale daranno vita a una performance simbolica e rappresentativa delle ore di formazione. YEPP è un progetto internazionale fatto dai giovani per i giovani.

*Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: info@earththinkfestival.eu, tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 15:30**

## **Laboratori a cura di Alta Fantasia**

Torino – Aurora – Housing Giulia

Laboratorio aperto alle comunità locali finalizzato alla realizzazione di stampe serigrafiche, ed eventuali gadget. Le persone possono collaborare alla costruzione di oggetti preventivamente progettati utili durante i giorni del Festival, totem, bacheche informative, e arricchire ambienti nel quale le persone si incontrano. Lo scopo primario di Alta Fantasia è sostenere la creazione letteraria in tutte le sue forme favorendo azioni di cooperazione, informazione e promozione in favore dell'economia del libro e della lettura in Piemonte. Alta Fantasia ha ideato e cura Centopagine, Osservatorio Letterario del Piemonte.

*Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: info@earththinkfestival.eu, tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 15:30**

## **Tutti i colori del cibo**

Attività per i bambini – Torino – San Donato – MAcA Museo A come Ambiente

Altre date disponibili: 22 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 15:30.*

**ORE 15:30**

## **L'orto sul balcone**

Attività per i bambini – Torino – San Donato – MACA Museo A come Ambiente

Altre date disponibili: 21 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 15:30.*

**ORE 15:30**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 18:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 15:00**

## **Festival internazionale della cucina mediterranea**

Festival – Torino – San Salvario – Diverse location nel quartiere

Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 16:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita e aperitivo alle OGR e a Snodo**

Visita guidata, aperitivo – Torino – Cenisia – Officine Grandi Riparazioni

Le Officine Grani Riparazioni, maestoso edificio industriale di fine Ottocento, sono state per molti anni protagoniste della crescita economica di Torino.

Dopo anni di abbandono sono tornate a vivere grazie a un importante progetto di recupero. Fulcro ora di una nuova economia digitale, sono anche sede di Snodo, un ritrovo per gli amanti dell'enogastronomia. Il Fai Giovani propone una visita guidata con un gustoso aperitivo conclusivo.

*Ingresso su prenotazione a pagamento. Contributo di partecipazione a partire da euro 15 per gli iscritti FAI e da euro 17 per i non iscritti. Possibilità di iscriversi al FAI in loco a quote agevolate. Per info e prenotazioni: torino@faigiovani.fondoambiente.it. Officine Grandi Riparazioni: Corso Castelfidardo, 22.*

**ORE 16:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita all'Accademia di agricoltura di Torino**

Visita guidata – Torino – Centro – Accademia di agricoltura

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 12:00, 14:00, 15:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 16:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita al laboratorio Cioccolato Croci dal 1930**

Visita guidata – Torino – San Donato – Cioccolato Croci

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 12:00, 15:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 16:00**

## **Il FAI incontra Terra Madre: visita alle antiche ghiacciaie di piazza Emanuele Filiberto**

Visita guidata – Torino – Aurora – Piazza Emanuele Filiberto

Altri orari disponibili: 10:00, 11:00, 16:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 16:00**

## **Riduci, riusa, ricicla: scegli lo sfuso a filiera corta**

Incontro – Pino Torinese – Sweet Lab

Altre date disponibili: 20 settembre ore 09:00, 24 settembre ore 10:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 16:30**

## **Torino golosa**

Visita guidata, degustazione – Torino – Centro – Partenza Piazza Castello, Ufficio del Turismo

Un itinerario nel centro storico della città per raccontare la storia del Piemonte più antico e gustare le “golosità” nate in quell'epoca tra nobiltà e popolo, tra aneddoti, storia e curiosità. Un percorso alla scoperta dei segreti delle prelibatezze di Torino e Piemonte, tra storia ed enogastronomia: dal cioccolato al gelato passando dalla leggenda dei grissini e dalla storia dello zabaione, in un itinerario goloso da non perdere, alla scoperta delle botteghe artigiane della città.

*Tariffa intera 22 €, ridotto Soci Slow Food. Partenza: Piazza Castello, ufficio del turismo. Max 20 persone. Per info e prenotazioni (entro il 20/09): [info.torino@turismotorino.org](mailto:info.torino@turismotorino.org), 011535181. L'evento è promosso da Turismo Torino e Provincia.*

**ORE 17:00**

## **Permacultura, manuale di progettazione**

Incontro – Torino – Cavoretto – Casa dell'Ambiente

Altri orari disponibili: 11:00, 14:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 11:00.*

**ORE 18:00**

## **Looking for Common Roots**

Mostra, degustazione – Torino – Barriera di Milano – Sala Scicluna

Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 18:00**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 10:00.*

**ORE 18:30**

## **#winepeople – I mestieri del vino**

Convegno – Torino – Crocetta – Hotel Turin Palace – Sala Campanini

Qual è il valore aggiunto delle competenze necessarie al settore enologico per valorizzare e promuovere l'eccellenza dei vini italiani nel mondo? Ne discuterà chi, ogni giorno, si occupa di selezionare, valutare, distribuire i vini, trainando un mercato in ascesa ma ancora dall'altissimo potenziale.

*Intervengono: Massimo Sagna, amministratore delegato Sagna SpA; Giancarlo Gariglio, curatore Guida Slow Wine; Maurilio Fratino, Campari International. Incontro realizzato da Synergie. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Turin Palace Hotel: Via Carlo Sacchi 8.*

**ORE 19:00**

## **5 sensi lab: pizza a lievitazione naturale**

Workshop – Pino Torinese - Sweet Lab

Prepariamo una sana, digeribile e buona pizza con lievito madre! Dalla scelta delle migliori farine locali ai consigli sulle strumentazioni richieste per ottenere una pizza eccezionale. Protagonisti della serata sono le farine a filiera corta macinate a pietra lavica, altri ingredienti di stagione e la pasta madre. Per concludere, degustiamo insieme le pizze realizzate abbinandole a una birra selezionata tra le eccellenze del territorio.

*Ingresso su prenotazione a pagamento. Prezzo: 55 euro, 50 euro per i soci Slow Food. L'evento si svolge presso Sweet Lab, via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com).*

**ORE 19:00**

## **Rifiutopoli: veleni e antidoti**

Spettacolo – Torino – Aurora – Housing Giulia

Vito Baroncini alla lavagna luminosa in dialogo con Enrico Fontana. Veleni e antidoti porta in scena le parole scritte e narrate da Enrico Fontana, membro della segreteria nazionale di Legambiente e direttore del mensile La Nuova Ecologia, e le immagini trasformate dall'artista Vito Baroncini con la sua lavagna luminosa, per raccontare il ciclo illegale dei rifiuti, i traffici della cosiddetta ecomafia, ma anche il cambiamento concreto che i nostri gesti quotidiani possono generare. Le farfalle, che trasformano i rifiuti organici in “nettare”, diventano il filo conduttore di una narrazione che non dimentica le tante buone storie

di raccolta, riuso e riciclo del nostro Paese. Dedicato a Ilaria Alpi, Miran Hrovatin, Natale De Grazia, Michele Liguori, Roberto Mancini e a tutte le vittime innocenti dell'ecomafia, lo spettacolo vuole rappresentare la denuncia, ma anche la risposta, la reazione, la cultura e la creatività al servizio di un nuovo umanesimo.

*Ingresso 8 euro. A seguire, aperitivo. Per informazioni e prenotazioni: info@earththinkfestival.eu, tel. 39 3938666347. Housing Giulia: Via Cigna 14.*

**ORE 19:00**

## **'Lisòndria': piatti, vini e tradizioni di Alessandria e dintorni**

**Cena – Torino – Centro – Magazzini Oz**

L'Arca del Gusto di Slow Food porta con sé nuove piccole produzioni frutto del lavoro di recupero e salvaguardia della condotta Slow Food di Alessandria. Il salamino di Mandrogne, realizzato con carne di vacca, e il cavolo di San Giovanni, antica e precoce verza delle campagne di Casalcermelli, sono i protagonisti di una serata tutta alessandrina per conoscere, attraverso il piacere del gusto, antiche ricette locali, vini selezionati dal premio Marengo Doc e appuntamenti tradizionali da non perdere, come il Festival del Raviolotto, che quest'anno festeggerà gli 850 anni di Alessandria.

*L'evento è organizzato presso Magazzini Oz, Palazzo Costa Carrù della Trinità, via G. Giolitti 19/A Torino. Ingresso su prenotazione e a pagamento. La cena ha un costo di 35 euro, 32 euro per i soci Slow Food. Per prenotazioni: ristorazione@magazzinioz.it, tel. 0110812816 oppure Slow Food Alessandria, slowfood.al@gmail.com, tel. 3388879620.*

**ORE 19:30**

## **Macarun Mundial con Disco Soup!**

**Torino – San Salvario – Casa del Quartiere**

Una cena in occasione del compleanno della Casa del Quartiere di San Salvario con la tradizionale maccheronata di inizio anno a cura dei dei Bagni Municipali, accompagnata da Disco Soup. Gli studenti del Liceo Gioberti prepareranno macedonie e succhi con la frutta di stagione recuperata dall'inventario dei supermercati del quartiere. Il tutto condito da musica elettronica live.

*Prezzo: 2 euro. L'evento è organizzato presso la Casa del Quartiere di San Salvario, via Morgari 14. Per info e prenotazioni: tel. 3934591027, bagnimunicipali@gmail.com.*

**ORE 20:00**

## **Cena senza sprechi – Festa finale Cecchi Day 2018**

**Torino – Aurora – Cecchi Point**

Una serata di condivisione. Una cena di scambio di ricette, di soluzioni alternative per recuperare e "riciclare in cucina", con nuove invenzioni e grandi classici da proporre e da assaggiare.

*A cura di Cecchi point e Fermento Social Pub. Cena a contributo libero. L'evento è organizzato presso Cecchi Point, via Cecchi 17. Per info e prenotazioni: tel. 01119714416, info@cecchipoint.it.*

**ORE 20:00**

## **Aggiungi un posto a tavola... Le famiglie ospitanti e i delegati si incontrano a cena**

**Torino – Barriera di Milano – Bagni Pubblici di via Agliè**

Un'occasione per incontrare la Comunità di Terra Madre, i delegati ospiti e le famiglie ospitanti nel quartiere Barriera di Milano. A cura di Bistrot popolare AcquaAlta dei Bagni Pubblici di Via Agliè.

*Prezzo 15 euro con prenotazione obbligatoria. L'evento è organizzato presso i Bagni Pubblici di via Agliè 9. Per info e prenotazioni: tel. 0115533938, bagnipubblici@consorziokairos.org.*

**ORE 20:30**

## **Indovina chi viene a cena...?**

**Torino – Case di migranti in città**

I muri e le soglie delle case delle famiglie di Indovina chi viene a cena non sono barriere, non servono per trattenere le persone al di fuori ma sono un luogo di ospitalità e convivialità dal 2011. Aprire le porte della propria casa è un gesto intimo, di massima fiducia verso l'altro. Famiglie dal Marocco, dalla Cina, dalla Romania, dall'Argentina, dall'Albania, dall'Etiopia, dal Senegal e dai paesi di tutto il mondo aprono le porte delle loro case per ospitare cittadini italiani e invitarli a condividere piatti tipici, casalinghi, e la loro cultura.

*Promossa da Rete italiana di cultura popolare, l'iniziativa Indovina chi viene a cena? è sempre stata sostenuta dalla Fondazione Crt con il meccanismo del raddoppio delle donazioni dei partecipanti. che ha consentito l'avvio del progetto Colibrì. Per informazioni e prenotazioni (obbligatorie): info@reteitalianaculturapopolare.it.*

**ORE 21:30**

## **Acqua di colonia, prima parte: Zibaldino africano**

Spettacolo – Torino – Aurora – Housing Giulia

Elvira Frosini e Daniele Timpano sono autori, registi e attori della scena contemporanea italiana che dal 2008 condividono un comune percorso artistico. In questo spettacolo portano in scena il colonialismo italiano. Una storia rimossa e negata, che dura 60 anni, inizia già nell'Ottocento, ma che nell'immaginario comune si riduce ai cinque anni del regime fascista. Cose sporche sotto il tappetino, tanto erano altri tempi, non eravamo noi, chi se ne importa. È acqua passata, acqua di colonia, cosa c'entra col presente? E i profughi, i migranti che oggi ci troviamo intorno, sull'autobus, per strada, anche loro sono astratti, immagini, corpi, identità la cui esistenza è irreali: non riusciamo a giustificarli nel nostro presente. Come un vecchio incubo che ritorna, incomprensibile, che ci piomba addosso come un macigno.

*Ingresso 10 euro. Per informazioni e prenotazioni: info@earthinkfestival.eu, tel. 39 3938666347*

**ORE 00:00**

## **Filoq Dj Set**

Torino – Aurora – Housing Giulia

Filoq producer, dj ed esploratore sonoro Perennemente in viaggio dal porto di Genova al mondo, sviluppando la propria ricerca sonora tra la global beats, il jazz e la musica elettronica, mettendo a sistema musica tradizionale presa da ogni parte del mondo e beat digitali in un taglia e cuci vorticoso. Per Earthink Festival, dietro alla consolle mixa beat downtempo, black soulful, hip hop e fiati jazz, in un percorso che attraversa la black music nelle sue molteplici espressioni.

*Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: info@earthinkfestival.eu, tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

## **Domenica 23 settembre**

**ORE 08:30**

## **Alla scoperta della provincia di Cuneo – Barbaresco e Roero**

Tour – Torino – Partenza Lingotto Fiere – Piazzale

Altre date disponibili: 20 settembre

*Per la descrizione di questo evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 08:30.*

**ORE 09:00**

## **Slow Food Mirafiori h 24**

Festival – Torino – Mirafiori Sud – Diverse location nel quartiere

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 09:00**

## **Colazione dello sportivo con prodotti locali**

Torino – Mirafiori Sud – Cooperativa I Passi – Altre date disponibili: 22 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 09:00.*

**ORE 09:00**

## **European Startup Festival**

Festival – Torino – Aurora – Istituto di arte applicata e design-laad

Altre date disponibili: 21, 22 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 09:00.*

**ORE 09:30**

## **Siediti vicino a me**

Festival – Torino – Aurora – Diverse location nella zona di Porta Palazzo

Altre date disponibili: 20, 21, 22 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:30.*

**ORE 10:00**

## **Royal e-bike tour**

Visita guidata, pedalata – Torino – Centro – Partenza Piazza Castello

Un'esperienza facile, divertente e sostenibile per scoprire in modo originale Torino e le sue Residenze Reali. Un tour con le bici a pedalata assistita – lungo le piste ciclabili della città – per conoscere senza sforzo luoghi famosi e meno noti con gli accompagnatori cicloturistici.

*Tariffa intera 23 €, ridotto Soci Slow Food. Max 8 persone. Partenza: Piazza Castello, ufficio del turismo. Per info e prenotazioni (entro il 20/09): [info.torino@turismotorino.org](mailto:info.torino@turismotorino.org), 011535181. L'evento è promosso da Turismo Torino e Provincia.*

**ORE 10:00**

## **Scarti di dignità, la dignità degli scarti**

Convegno – Torino – Borgo Po – Caserma La Marmora

Un momento aperto a chiunque, inclusi gli addetti ai lavori, per riflettere di buone pratiche nella lotta allo spreco di cibo e nel riutilizzo sociale delle eccedenze. A partire dalla "legge del buon samaritano" (155.25/06/2003) e dagli obiettivi dell'agenda Onu 2030 per arrivare alle esperienze pratiche e dirette presenti in città, con diversi attori formali e informali impegnati concretamente e quotidianamente su questa tematica si discute di buone pratiche esportabili e replicabili e di forme innovative di recupero degli sprechi e delle eccedenze alimentari nelle reti urbane.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. Attività organizzata da Babel Onlus in collaborazione con la Condotta Slow Food di Torino Città presso la Caserma La Marmora: via Asti 22, 10131 Torino. Per informazioni: [mari.rizzo@coopbabel.it](mailto:mari.rizzo@coopbabel.it)*

**ORE 10:00**

## **La colazione di Sara**

Torino – Aurora – Housing Giulia

Sara Piva, giovane appassionata di dolci, ha trasformato la diagnosi di intolleranza al latte e uova in una nuova attività, partendo dal pasto più importante della giornata: la colazione. Laureata in storia ed ex studentessa dell'Accademia Albertina, dopo aver sperimentato i benefici di un'alimentazione sana ha dato vita al progetto La colazione di Sara. Fra collaborazioni con realtà gastronomiche torinesi, partecipazioni ad eventi e catering anche a domicilio, La colazione di Sara ha come obiettivo il condividere il suo stile di vita sano, prestando attenzione agli ingredienti scelti per la propria alimentazione e a ciò che mangiamo. La Colazione di Sara è un progetto di Social Eating Itinerante nel quale il pasto più importante della giornata diventa un momento di condivisione.

*Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: [info@earthinkfestival.eu](mailto:info@earthinkfestival.eu), tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 10:00**

## **Salvadanai a tavola**

Mostra – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Reali sensi e Maestri del gusto**

Torino – Residenze reali aderenti all'iniziativa

Altre date disponibili: dal 12 al 30 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Made in Torino: entra nelle aziende torinesi!**

Torino – Diverse location in città

Altre date disponibili: dal 17 al 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00*

**ORE 10:00**

## **Fighting Food Waste Design: our work in progress**

Incontro, workshop – Torino – Mirafiori Sud – Cittadella Politecnica del Design e della mobilità sostenibile

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00*

**ORE 10:00**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 15:30, 18:00

Tatto, udito, vista, olfatto... gusto! Tutti i nostri sensi possono essere educati, fin da bambini. TUGO® è un percorso sensoriale che trae ispirazione dal pensiero della pedagogista Maria Montessori ed è stato progettato da Veronica Lumazza per aiutare i bambini a comprendere l'importanza dei sensi attraverso attività ludiche. È concepito per essere utilizzato in contesti diversi, pubblici e privati (aule scolastiche, esterni, abitazioni private). Il percorso ha la durata di un'ora e mezza e la sua struttura è pensata anche per fare attività di educazione alimentare con giochi appositi e laboratori attinenti.

*Destinatari: bambini dai 3 ai 9 anni. Numero minimo di partecipanti: 7; numero massimo: 20. Ingresso su prenotazione a pagamento (15 euro, comprensivo di merenda). Per info e prenotazioni: Veronica 340 9506264; Elisabetta 349 6432007. Il percorso si svolge presso la scuola Nina Kids: via Boccaccio 59.*

**ORE 10:00**

## **5 sensi lab: farine di legumi e cereali**

Pino Torinese – Sweet Lab

Alla scoperta di farine alternative che saranno una rivoluzione nella vostra cucina, per scelta consapevole, per necessità o per la voglia di sperimentare ricette insolite. Si scoprono usi e proprietà di farine di legumi e altri cereali alternativi per un'alimentazione quotidiana salutare. Un laboratorio che mette alla prova i cinque sensi con sapori ogni volta diversi e sorprendenti.

*Ingresso su prenotazione a pagamento. Prezzo: 38 euro, 33 euro per i soci Slow Food. L'evento si svolge presso Sweet Lab [www.sweetbiodelicious.it](http://www.sweetbiodelicious.it), via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com)*

**ORE 10:10**

## **Una fame da oltretomba**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 24 settembre

I bambini, accompagnati dalle loro famiglie, possono indagare sulle abitudini alimentari degli antichi Egizi, imparando a conoscere gli ingredienti più comuni di questo popolo e i prodotti più pregiati, riservati alle tavole di faraoni e dèi.

*Costo: 5 euro a partecipante + biglietto di ingresso al museo. Prenotazione obbligatoria: tel. 011 4406903 – e-mail: [info@museitorino.it](mailto:info@museitorino.it). L'Ufficio Informazioni e prenotazioni è aperto dal lunedì al venerdì, dalle 8:30 alle 19:00; il sabato, dalle 9:00 alle 13:00. Museo Egizio: via Accademia delle Scienze, 6.*

**ORE 10:30**

## **Il canto del pane: può il pane lievitare con il canto?**

Incontro – Torino – Diverse location in città

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:30.*

**ORE 11:00**

## **L'anatra, la morte, il tulipano**

Spettacolo – Torino – Aurora – Housing Giulia

Quella dell'incontro fra l'anatra e la morte è una storia dal finale inevitabile, ma inaspettatamente divertente e leggera. In fondo racconta una cosa semplice, e cioè che la morte ci accompagna fin da quando siamo in vita, e che comprenderlo ci aiuta a non averne paura e a sentirci meno soli. Spettacolo di teatrodanza, musica e parole dai 7 anni a cura di Compagnia Tardito Rendina.

*Ingresso 5 euro bambini, 8 euro adulti. Eolo Awards 2015 – Miglior spettacolo di teatro ragazzi e giovani. Per informazioni e prenotazioni: [info@earthinkfestival.eu](mailto:info@earthinkfestival.eu), tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 11:00**

## **L'alimentazione sostenibile**

Incontro – Torino – Aurora – Housing Giulia

Un'alimentazione sostenibile prevede il consumo di cibo nutrizionalmente sano, con una bassa impronta in termini di uso di suolo e di risorse idriche impiegate, con basse emissioni di carbonio e azoto, attento alla conservazione della biodiversità e degli ecosistemi, ricco di cibi locali e tradizionali, equo e accessibile per tutti.

*L'evento è organizzato da [www.oneplanetfood.info](http://www.oneplanetfood.info)*

*Per informazioni e prenotazioni: [info@earthinkfestival.eu](mailto:info@earthinkfestival.eu), tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 11:00**

## **Fibre: tessile riciclato nel Food e Fashion Industries**

Evento speciale – Torino – Aurora – Teatro Espace

Altre date disponibili: 22 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi 22 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:00**

## **Lo spazio del sapere**

Mostra, esposizione, lezioni aperte – Torino – Mirafiori Sud – Mrf

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:00**

## **Un orto che diventa foresta: la grande storia di Daniel Balimà**

Proiezione, workshop – Biella – Villa Piazza

Altre date disponibili: 20, 21, 23, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:40**

## **Egitto essenziale**

Visita guidata – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 11:40.*

**ORE 11:40**

## **Ogni cosa buona pure per l'anima**

Visita guidata – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 11:40.*

**ORE 12:00**

## **L'esperienza del baru gongyang, il pasto monastico coreano**

Laboratorio del Gusto – Torino – Crocetta – Circolo della Stampa

Altre date disponibili: 22, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 12:00.*

**ORE 14:00**

## **Premiazione spettacoli vincitori del bando Earthink 2018**

Premiazione – Torino – Aurora – Housing Giulia

Earthink Festival è la prima rassegna in Italia dedicata alle espressioni artistiche attente al tema dell'eco-sostenibilità e dei beni comuni. L'edizione 2018 mantiene invariata la mission dell'evento: promuovere, attraverso le arti performative e la cultura, le buone pratiche per la salvaguardia e la cura del pianeta e dell'ambiente. L'obiettivo principale del Festival è quello di offrire, a tutte le fasce di pubblico, gli strumenti necessari per prendere consapevolezza della realtà ambientale del nostro pianeta e per l'acquisizione e la trasmissione di buone pratiche, per cercare di preservare in prima persona, anche con piccole e semplici azioni quotidiane, le risorse naturali di cui disponiamo.

*Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: [info@earthinkfestival.eu](mailto:info@earthinkfestival.eu), tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 14:00**

## **Merenda Reale**

Degustazione – Torino – Caffè storici aderenti all'iniziativa

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 15:00**

## **Merenda con furto**

**Attività per i bambini – Torino – Centro – Museo del Risparmio**

Il mistero deve essere svelato: un pomeriggio all'insegna del giallo e del divertimento! Gli attori di Reboot mettono in scena un vero e proprio giallo: i partecipanti, riuniti per una merenda e disposti a squadre, devono risolvere il caso mettendo insieme gli indizi forniti, interrogando i sospettati, ricostruendo chi ha rubato uno dei più preziosi salvadanai della collezione del Museo.

*Destinatari: bambini da 6 a 12 anni + famiglie. Ingresso a pagamento con prenotazione obbligatoria (2 euro a bambino). Nr. max. partecipanti: 30. L'evento è organizzato presso il Museo del Risparmio, Via San Francesco d'Assisi 8/A, Torino. Per informazioni e prenotazioni scrivere a [info@museodelrisparmio.it](mailto:info@museodelrisparmio.it).*

**ORE 15:00**

## **Let's party**

**Evento speciale – Torino – Lingotto – Parco Arte Vivente**

Il PAV, Parco Arte Vivente, non è il solito parco: mette a disposizione i suoi 23.000 mq alla sperimentazione dell'arte del vivente, con installazioni artistico-ambientali e uno spazio espositivo interno, e dal 2008 propone attività artistiche, culturali e laboratoriali. Per celebrare i primi dieci anni di attività invita la cittadinanza a festeggiare insieme nel parco, cuore verde e pulsante del museo interattivo. Nell'ambito di Terra Madre Salone del Gusto 2018, il PAV e il progetto Or-TO, dedicato ai semi e alla biodiversità urbana, promosso da Eataty Torino, propongono Let's party, una giornata di festeggiamenti presso l'installazione Focolare, con laboratori per adulti e bambini, musica dal vivo e DJ set.

*Ingresso libero. Parco Arte Vivente: via Giordano Bruno 31. Per informazioni: [info@parcoartevivente.it](mailto:info@parcoartevivente.it)*

**ORE 15:00**

## **Di giostra in giostra**

**Spettacolo – Torino – Aurora – Housing Giulia**

Macrospectacolo di microperformance: un innovativo format di spettacolo che intende stravolgere il rapporto tradizionale tra artista e spettatore, facendo convivere e rivivere al suo interno arte, socialità e cultura, creando una nuova forma di proposta artistica. Un luna park d'artista: dove il pubblico non è sotto al palcoscenico, ma si ritrova itinerante, mappa alla mano, accanto ai performer, come parte integrante dello show. Un diverso modo di fare spettacolo sia per gli artisti sia per il pubblico, a partire dallo spazio che lo ospita. Con Le due e un quarto, Mister Bang, Davide Fontana, Luigi Ciotta, Mario Levis.

*Ingresso 5 euro. Per informazioni e prenotazioni: [info@earthinkfestival.eu](mailto:info@earthinkfestival.eu), tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 15:00**

## **Festival internazionale della cucina mediterranea**

**Festival – Torino – San Salvario – Diverse location nel quartiere**

**Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre**

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 15:30**

## **Un pomeriggio con Re Vittorio e la bela Rosin**

**Spettacolo, merenda – Torino – Mirafiori Sud – Mausoleo della bella Rosin e Cooperativa I Passi**

**Altri orari disponibili: 16:30**

La vita, l'amore gli intrighi di palazzo e... la storia del cioccolato. Rappresentazione storica con la partecipazione dei figuranti del gruppo Mirafiores. Durante il pomeriggio, Sapori da ascoltare: letture a alta voce e proposte per un menù letterario sostenibile a cura dei gruppi di lettura delle Biblioteche civiche torinesi e del Sistema bibliotecario dell'area metropolitana area sudovest. A seguire, merenda con la degustazione della tavoletta di cioccolato Mirafiores, realizzata e offerta per l'occasione ai partecipanti dalla storica ditta Leone.

*L'evento è ad accesso gratuito (necessaria la prenotazione) ed è organizzato da: Comitato Borgata Mirafiori (in collaborazione con Mirafiori Social Green), Biblioteche civiche torinesi, ditta Leone e cooperativa I passi. La rappresentazione si svolge presso il Mausoleo della bela Rosin e la degustazione presso la cooperativa I passi: strada Castello di Mirafiori 142/8. Ci si arriva in macchina oppure con gli autobus 63, 34 e il tram 4. Per info e prenotazioni: [info@fondazionemirafiori.it](mailto:info@fondazionemirafiori.it), tel. 011 6825390.*

**ORE 15:30**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 18:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi domenica 23 settembre, ore 10:00.*

**ORE 16:00**

## **Profumi e colori d'Oriente**

Visit guidata, workshop – Torino – Centro – MAO Museo d'Arte Orientale

Una passeggiata per tutta la famiglia nelle gallerie del museo dedicate all'Asia Meridionale e ai Paesi islamici dell'Asia, luoghi da cui provengono e in cui si utilizzano abitualmente le spezie più note. Il tema fornisce lo spunto per presentare alcune opere del museo e i contesti di provenienza. Dopo la visita, i sensi dell'olfatto, del tatto e della vista sono stimolati da una divertente attività nella quale tè e spezie vengono utilizzate per creare un disegno dall'aroma orientale.

*Ingresso su prenotazione. L'ingresso è gratuito per i bambini mentre ha un costo di 7 euro per gli adulti. Prezzo ridotto a 4 euro per i soci Slow Food. L'evento si svolge presso MAO Museo d'Arte Orientale, Via San Domenico, 11 Torino. Per informazioni e prenotazioni: tel. 0114436927, maodidattica@fondazionetorinomusei.it*

**ORE 16:00**

## **La vita nell'oceano**

Giornata di studio – Rivoli – Castello di Rivoli

Il Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea presenta, in collaborazione con TBA21, "La vita nell'oceano", una giornata di studio interdisciplinare dedicata all'approfondimento dell'ecosistema marino, della sua biodiversità e delicato equilibrio. In anteprima sarà mostrato il nuovo lavoro dell'artista americana Joan Jonas, prodotto da TBA21. L'evento prevede inoltre un dibattito cross-disciplinare con la partecipazione dell'artista Elena Mazzi, del docente Jeff Peakall, del biologo marino David Gruber, del collettivo Cooking Sections e della curatrice Chus Martínez.

*Ingresso su prenotazione. L'evento si tiene presso il Castello di Rivoli, piazzale Mafalda di Savoia, 10098 Rivoli (Torino). Per informazioni e prenotazioni: Caterina Molteni, tel. 0119565215, c.molteni@castellodirivoli.org.*

**ORE 16:00**

## **5 sensi lab: merendine homemade**

Workshop – Pino Torinese – Sweet Lab

Le merendine sono un momento goloso che accompagna la vita di tutti: per gli adulti sono un ritorno all'infanzia, per i bambini il dolcetto tanto atteso nella pausa pomeridiana. Per creare deliziose merendine in versione casalinga gli ingredienti sono: prodotti del territorio, creatività e fantasia. Un laboratorio dedicato a mamme, papà e bambini per divertirsi insieme preparando merende sane e genuine, con ingredienti a filiera corta.

*Ingresso su prenotazione a pagamento. Prezzo: 35 euro, 30 euro per i soci Slow Food (il prezzo comprende la partecipazione di un genitore + un bimbo). L'evento si svolge presso Sweet Lab [www.sweetbiodelicious.it](http://www.sweetbiodelicious.it), via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com).*

**ORE 16:30**

## **Un pomeriggio con Re Vittorio e la bela Rosin**

Spettacolo, merenda – Torino – Mirafiori Sud – Mausoleo della bella Rosin e Cooperativa I Passi

Altri orari disponibili: 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi domenica 23 settembre, ore 15:30.*

**ORE 18:00**

## **Concerto con la Bandragola Orkestar – Torino street band**

Concerto – Torino – Aurora – Housing Giulia

Una street band italiana nata all'inizio del 2005 nel cuore multietnico di Torino – Porta Palazzo – dall'incontro di musicisti provenienti dalle realtà più disparate che amalgamano esperienze e suoni diversi fino a trovare una identità collettiva. Jazz, blues, folk, klezmer, musica bandistica e tradizionale si fondono in uno stile di difficile definizione. Lo spirito anarchico e dissacratore dei musicisti permette di instaurare con il pubblico un rapporto giocoso che spesso sfocia in una danza collettiva da cui risulta difficile sottrarsi. In oltre 10 anni e più di mille concerti, la banda ha collaborato con diversi musicisti tra cui Carlo Actis Dato, Piero Ponso, Gianluigi Carlone, Jasmina Tesanovic, Roy Paci, Luca Morino.

*Evento gratuito. Per informazioni e prenotazioni: [info@earththinkfestival.eu](mailto:info@earththinkfestival.eu), tel. 39 3938666347. Housing Giulia: via Cigna 14.*

**ORE 18:00**

## Looking for Common Roots

Mostra, degustazione – Torino – Barriera di Milano – Sala Scicluna

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 24 settembre

Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.

**ORE 18:00**

## Tugò – Sensi e alimentazione in gioco

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 15:30

Per la descrizione dell'evento, vedi domenica 23 settembre, ore 10:00.

**ORE 18:30**

## I mestieri del cibo

Convegno – Torino – Centro – NH Hotel Carlina – Sala San Massimo

Salumi, formaggi, pasta, frutta, caffè: il cibo arriva sulle nostre tavole e deve essere di qualità a prezzi giusti. Le aziende alimentari hanno necessità di coniugare l'innovazione nei modelli organizzativi e processi produttivi con la tradizione dei sapori dei nostri prodotti. Come ci riescono le aziende leader italiane? E su quali competenze è necessario puntare nel settore?

*Intervengono: Paolo Vanni, responsabile Career Center Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Andrea Parma, Group HR Director Beretta Group; Giuseppe Di Martino, amministratore delegato Pastificio Di Martino; Bruno Sacchi, direttore OP Join Fruit; Ambrogio Invernizzi, Presidente IN.AL.PI. Modera Margherita Costa, giornalista di La7.*

*Incontro realizzato da Synergie. Ingresso libero fino a esaurimento posti. NH Hotel Carlina: Piazza Carlo Emanuele II 15.*

**ORE 19:00**

## Il FAI incontra Terra Madre: visita e aperitivo al Ristorante Del Cambio

Aperitivo – Torino – Centro – Del Cambio

Dal 5 ottobre 1757 il Ristorante Del Cambio rappresenta per i torinesi un luogo di culto del bello e della buona tavola. Il FAI Giovani Torino propone una visita guidata alla scoperta di questo straordinario locale in cui si è fatta la storia d'Italia. In chiusura, un aperitivo studiato ad hoc per l'occasione, all'interno del rinomato Bar Cavour. Ingresso su prenotazione a pagamento.

*Contributo di partecipazione a partire da euro 15 per gli iscritti FAI e da euro 17 per i non iscritti. Possibilità di iscriversi al FAI in loco a quote agevolate. Per info e prenotazioni: torino@faigiovani.fondoambiente.it*

**ORE 20:30**

## Scarti di eccellenza – Uno spreco non leccarsi i baffi!

Cena – Torino – Mirafiori Sud – Locanda nel Parco

La proposta intende avvicinare le persone al tema del riuso e della lotta allo spreco a partire dalla cucina. Chef della scena piemontese servono una cena a base di eccedenze alimentari raccolte sul territorio.

*L'evento è organizzato dalla cooperativa sociale Patchanka e da Reciprocamensa presso la Locanda nel Parco: via Panetti, 1. Il servizio in sala è a cura degli allievi dei corsi Operatore e tecnico della ristorazione di Engim San Luca. Il costo della cena è di 28 euro. Per info e prenotazioni: locandanelparco@gmail.com, tel. 3278722766.*

**ORE 21:00**

## L'arte è una caramella

Spettacolo – Torino – Centro – Teatro Le Musichall

«Molti anni fa mi capitò di vedere un mucchio di caramelle esposto in un museo d'arte contemporanea. Non capendo mi domandai: perché un mucchio di caramelle è un'opera d'arte?». Per rispondere a questa domanda, Carlo Vanoni ha intrapreso un lungo viaggio attraverso la storia dell'arte. Lo spettacolo L'arte è una caramella è il riassunto di quel fantastico viaggio alla scoperta dei capolavori del Novecento, che hanno come comune denominatore il cibo; un perfetto racconto che parla dell'impareggiabile sapore dell'arte.

*Lo spettacolo teatrale di Carlo Vanoni è sostenuto da "Art of Excellence 2018" in collaborazione con il teatro "Le Musichall" di Corso Palestro, 14 Torino. L'entrata è gratuita fino ad esaurimento posti. Scarica il coupon dal sito [www.artforexcellence.it](http://www.artforexcellence.it). Per avere un'anteprima dello spettacolo, clicca qui. Per info: [info@artforexcellence.it](mailto:info@artforexcellence.it)*

## Lunedì 24 settembre

**ORE 09:00**

### **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 10:30, 12:00, 14:00, 15:30

Perché i fiori sono colorati? E i frutti? Perché le foglie in autunno diventano arancioni? Perché la natura cambia colore? Comprendere la composizione della luce e la natura del colore che osserviamo intorno a noi con un'attività pratica basata su come il mondo vegetale abbia sfruttato questi concetti fisico-chimici. Capire natura e funzione della clorofilla e dei pigmenti accessori, in particolare nel mondo vegetale, e l'uso del colore in relazione all'ambiente in cui la vita si è sviluppata.

*Destinatari: studenti delle scuole secondarie di primo grado. Ingresso gratuito. Per info e prenotazioni: 011 8129786. Evento organizzato presso: Xké? Il laboratorio della curiosità: Via Gaudenzio Ferrari 1.*

**ORE 09:00**

### **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 10:30, 12:00, 14:00, 15:30

Gli animali possiedono gli stessi sensi che abbiamo noi esseri umani per interagire con il mondo circostante. Ma hanno per loro la stessa importanza? No, perché? Gli animali hanno sviluppato determinati sensi più di altri che hanno permesso loro di sopravvivere nei propri habitat. Il percorso si svolge nelle diverse sezioni dei cinque sensi con un punto di vista animale! Un viaggio fra habitat, mimetismo, tatto, vocalizzazioni e infine un bestiario: un animale ideale che, grazie ai sensi che gli studenti gli doneranno, possa sopravvivere a un habitat preciso.

*Destinatari: studenti delle scuole primarie, classi I e II. Ingresso gratuito. Per info e prenotazioni: 011 8129786. Evento organizzato presso: Xké? Il laboratorio della curiosità: Via Gaudenzio Ferrari 1.*

**ORE 09:00**

### **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 10:30, 12:00, 14:00, 15:30

Come è cambiata la Terra nel corso della sua storia? Come era un tempo la Terra e quali erano gli animali e le piante che la abitavano? Il valore positivo del cambiamento dalle estinzioni fino alle abitudini degli ultimi decenni, che hanno modificato gli usi in modo troppo veloce. L'impronta ecologica, in modo facilitato, come calcolo matematico; una guida alle piccole azioni della vita quotidiana per un futuro più rispettoso di tutti. Un percorso fra scienza, evoluzione ed educazione alla cittadinanza e ai comportamenti responsabili.

*Destinatari: studenti delle scuole primarie, classi III, IV e V. Ingresso gratuito. Per info e prenotazioni: 011 8129786. Evento organizzato presso: Xké? Il laboratorio della curiosità: Via Gaudenzio Ferrari 1.*

**ORE 09:00**

### **Slow Food Mirafiori h 24**

Festival – Torino – Mirafiori Sud – Diverse location nel quartiere

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 10:00**

### **Mani in pasta – Laboratori di autoproduzione collettiva di pasta fresca**

Workshop – Torino – Mirafiori Sud – Cooperativa I passi

Altri orari disponibili: ore 11:30

I laboratori sono finalizzati alla produzione di pasta fresca fatta a mano secondo le ricette della tradizione e i segreti di cucina delle signore anziane residenti a Mirafiori sud. Sono previsti tre laboratori in contemporanea per la produzione di diversi tipi di pasta fresca (orecchiette, tagliatelle, spaghetti alla chitarra...). In ogni laboratorio viene prodotto un diverso tipo di pasta fresca e ognuno prevede la presenza di due signore anziane esperte e di un pastaio professionista. I partecipanti apprendono tutto il processo del fare la pasta e sono guidati nei vari passaggi. Ognuno si porta a casa quel che è riuscito a produrre! A ogni laboratorio possono partecipare al massimo 4 persone. La partecipazione è gratuita, con iscrizione obbligatoria al progetto Essere anziani a Mirafiori sud, indicando la tipologia di pasta che si desidera produrre. Ai partecipanti è richiesto di portare gli ingredienti necessari per preparare la pasta fresca scelta. La lista degli ingredienti da portare viene comunicata al momento dell'iscrizione.

*L'evento si svolge presso la cooperativa I passi: strada Castello di Mirafiori 142/8. Ci si arriva in macchina oppure con gli autobus 63, 34 e il tram 4. Per info e prenotazioni: essereanzianimirafiorisud@gmail.com, tel. 3313899523. I laboratori sono promossi da cooperativa I passi e Associazione CentroX100 con la collaborazione volontaria degli anziani del progetto Essere anziani a Mirafiori sud e il supporto del progetto Mirafiorisocialgreen.*

**ORE 10:00**

## **Cucina etnica: tra globalizzazione alimentare, identità socioculturale e sicurezza alimentare**

Convegno – Torino – Aurora – Istituto zooprofilattico sperimentale

L'alimentazione rappresenta ed esprime le sfaccettature dell'identità socioculturale di ogni popolo. Questo evento ha lo scopo di esplorare questa molteplicità nei suoi aspetti simbolici, culturali, sociali, antropologici, con uno sguardo alla sicurezza alimentare. Sarà un'occasione di dialogo e confronto su una realtà molto diffusa sul nostro territorio, la cucina etnica e la ristorazione kebab, con la partecipazione dell'Assessorato all'immigrazione, degli enti che si occupano di integrazione, antropologi, operatori del sistema sanitario e operatori della ristorazione etnica.

*Ingresso libero su prenotazione. L'evento è organizzato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta: via Bologna 148, 10154 Torino. Per informazioni e prenotazioni: [daniela.passalacqua@izsto.it](mailto:daniela.passalacqua@izsto.it)*

**ORE 10:00**

## **Polito Pop-Up: food design workshop**

Workshop – Torino – Mirafiori Sud – Cittadella politecnica del design e della mobilità sostenibile

In una cucina pop-up studenti, designer e cittadini si cimentano in un workshop pratico e sperimentano le molteplici trasformazioni della materia cibo, collaborando a un progetto consapevole, sostenibile e innovativo per contrastare lo spreco alimentare. L'esperienza è promossa dal Food Design Lab, lo spazio di ricerca e sperimentazione del Politecnico di Torino sui temi dell'accesso al cibo, del contrasto allo spreco e delle filiere alimentari sostenibili, nell'ambito del progetto didattico e di ricerca-azione Fighting Food Waste Design focus.

*Ingresso libero fino a esaurimento posti. L'evento è organizzato da Politecnico di Torino – Dipartimento di Architettura e design presso la Cittadella Politecnica del Design e della Mobilità Sostenibile: Corso Luigi Settembrini, 178. Per informazioni: [relazioni.esterne.dad@polito.it](mailto:relazioni.esterne.dad@polito.it)*

**ORE 10:00**

## **Salvadanai a tavola**

Mostra – Torino – Centro – Museo del Risparmio

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Reali sensi e Maestri del gusto**

Torino – Residenze reali aderenti all'iniziativa – Altre date disponibili: dal 12 al 30 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 10:00**

## **Made in Torino: entra nelle aziende torinesi!**

Torino – Diverse location in città – Altre date disponibili: dal 17 al 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00*

**ORE 10:00**

## **Fighting Food Waste Design: our work in progress**

Incontro, workshop – Torino – Mirafiori Sud – Cittadella Politecnica del Design e della mobilità sostenibile

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00*

**ORE 10:00**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 15:30, 18:00

Tatto, udito, vista, olfatto... gusto! Tutti i nostri sensi possono essere educati, fin da bambini. TUGO® è un percorso sensoriale che trae ispirazione dal pensiero della pedagogista Maria Montessori ed è stato progettato da Veronica Lumazza per aiutare i bambini a comprendere l'importanza dei sensi attraverso attività ludiche. È concepito per essere utilizzato in contesti diversi, pubblici e privati (aule scolastiche, esterni, abitazioni private). Il percorso ha la durata di un'ora e mezza e la sua struttura è pensata anche per fare attività di educazione alimentare con giochi appositi e laboratori attinenti.

*Destinatari: bambini dai 3 ai 9 anni. Numero minimo di partecipanti: 7; numero massimo: 20. Ingresso su prenotazione a pagamento (15 euro, comprensivo di merenda). Per info e prenotazioni: Veronica 340 9506264; Elisabetta 349 6432007. Il percorso si svolge presso la scuola Nina Kids: via Boccaccio 59.*

**ORE 10:00**

## **Riduci, riusa, ricicla: scegli lo sfuso a filiera corta**

Incontro – Pino Torinese – Sweet Lab

Altre date disponibili: 20 settembre ore 09:00, 22 settembre ore 16:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 10:10**

## **Una fame da oltretomba**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi domenica 23 settembre, ore 10:10.*

**ORE 10:10**

## **Get into the Future of Food! Scopri l'Unisg di Pollenzo**

Visita guidata – Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22 settembre; ore 10:10, 14:10

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:10.*

**ORE 10:30**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 10:30**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 10:30**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 12:00, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 10:30**

## **Il canto del pane: può il pane lievitare con il canto?**

Incontro – Torino – Diverse location in città

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:30.*

**ORE 11:00**

## **Lo spazio del sapere**

Mostra, esposizione, lezioni aperte – Torino – Mirafiori Sud – Mrf

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:00**

## **5 sensi lab: i superfood**

Workshop – Pino Torinese – Sweet Lab

Un laboratorio dedicato agli alimenti “funzionali”, cioè particolarmente ricchi di sostanze nutritive che incidono sulla salute. Hanno la caratteristica di essere immediatamente riconosciuti dal nostro organismo, quindi i loro nutrienti sono subito disponibili e facilmente assorbiti. Un laboratorio che mette alla prova i cinque sensi con sapori ogni volta diversi e sorprendenti.

*Ingresso su prenotazione a pagamento. Prezzo: 35 euro, 30 euro per i soci Slow Food. L'evento si svolge presso Sweet Lab [www.sweetbiodelicious.it](http://www.sweetbiodelicious.it), via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com).*

**ORE 11:00**

## **Un orto che diventa foresta: la grande storia di Daniel Balimà**

Proiezione, workshop – Biella – Villa Piazza

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23, settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 11:00.*

**ORE 11:30**

## **Mani in pasta – Laboratori di autoproduzione collettiva di pasta fresca**

Workshop – Torino – Mirafiori Sud – Cooperativa I passi

Altri orari disponibili: ore 10:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 10:00.*

**ORE 11:40**

## **Egitto essenziale**

Visita guidata – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 11:40.*

**ORE 11:40**

## **Ogni cosa buona pure per l'anima**

Visita guidata – Torino – Centro – Museo Egizio

Altre date disponibili: 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi venerdì 21 settembre, ore 11:40.*

**ORE 12:00**

## **L'esperienza del baru gongyang, il pasto monastico coreano**

Laboratorio del Gusto – Torino – Crocetta – Circolo della Stampa

Altre date disponibili: 22, 24 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi sabato 22 settembre, ore 12:00.*

**ORE 12:00**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 12:00**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 12:00**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 14:00**

## **Merenda Reale**

Degustazione – Torino – Caffè storici aderenti all'iniziativa

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 14:10**

## **Get into the Future of Food! Scopri l'Unisg di Pollenzo**

Visita guidata – Pollenzo – Università di Scienze Gastronomiche

Altre date e orari disponibili: 20, 21, 22 settembre; ore 10:10, 14:10

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:10.*

**ORE 15:00**

## **Festival internazionale della cucina mediterranea**

Festival – Torino – San Salvario – Diverse location nel quartiere

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 09:00.*

**ORE 15:30**

## **Xké le foglie sono verdi?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 15:30**

## **Se fossi un altro animale**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 15:30**

## **La Terra com'era, com'è e come sarà?**

Attività per i bambini – Torino – Centro – Xké? Il laboratorio della curiosità

Altri orari disponibili: 9:00, 10:30, 14:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 9:00.*

**ORE 15:30**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 18:00

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 10:00.*

**ORE 16:00**

## **5 sensi lab: dolci senza uova e latticini**

Workshop – Pino Torinese - Sweet Lab

Un laboratorio dedicato ai dolci “senza”, per soddisfare la voglia di dolce con ingredienti vegetali, biologici e salutari. Un modo semplice e creativo per coniugare il gusto con la salute. Un laboratorio che mette alla prova i cinque sensi con sapori ogni volta diversi e sorprendenti. L'incredibile bontà dei dolci “senza” è un'esperienza tutta da gustare!

*Ingresso su prenotazione a pagamento. Prezzo: 38 euro, 33 euro per i soci Slow Food. L'evento si svolge presso Sweet Lab [www.sweetbiodelicious.it](http://www.sweetbiodelicious.it), via Chieri 62, Pino Torinese. Per informazioni e prenotazioni: [sweetbiodelicious@gmail.com](mailto:sweetbiodelicious@gmail.com)*

**ORE 17:00**

## **Esperienza Vermouth, edizione speciale**

Workshop – Torino – Barriera di Milano – Edit

Altre date disponibili: 20 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre.*

**ORE 18:00**

## **Looking for Common Roots**

Mostra, degustazione – Torino – Barriera di Milano – Sala Scicluna

Altre date disponibili: 20, 21, 22, 23 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 10:00.*

**ORE 18:00**

## **Tugò – Sensi e alimentazione in gioco**

Attività per i bambini – Torino – Madonna del Pilone – Nina Kids

Altri orari disponibili: 10:00, 15:30

*Per la descrizione dell'evento, vedi lunedì 24 settembre, ore 10:00.*

**ORE 19:00**

## **Lentil a Torino – perché no?**

Cena – Torino – Nizza Millefonti – Barrito

Altre date disponibili: 20 settembre

*Per la descrizione dell'evento, vedi giovedì 20 settembre, ore 19:00.*

## Martedì 25 settembre

**ORE 08:30**

### **Alla scoperta della provincia di Novara**

Tour – Torino – Lingotto Fiere

La terra del leggendario Boca, del gorgonzola e del riso nero. Novara non è solo la città della cupola San Gaudenzio, dell'elegante centro storico e dei caffè; alle sue porte crescono eccellenze enogastronomiche tra cui il riso nero artemide. Per scoprire tutti i sapori del territorio, il pranzo sarà presso il Bistrot della cascina, a base di riso nero e di gorgonzola, l'altra eccellenza del territorio novarese. Infine si scopre il leggendario vino Boca nella cornice spettacolare delle vigne.

*L'itinerario è organizzato da Tour DiVini in collaborazione con la rete Slow Food. Le quote individuali partono da un costo di 130 euro per un numero di partecipanti dai 35 ai 40, e variano secondo gli itinerari e il numero di persone. Il costo comprende gli spostamenti, le visite guidate, i pasti e le degustazioni. Per maggiori info e per prenotazioni scrivere a: [cristina.sorice@tourdivini.com](mailto:cristina.sorice@tourdivini.com).*

**Responsabile scientifico  
systemic event design**

**Partner scientifici e culturali**

**POLITECNICO  
DI TORINO**

**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO**
**Partner tecnici**

**Partner tecnici**

**Banca ufficiale**

**Official sparkling wine**

**Sustainability Partner**

**Fornitori ufficiali**

**Partner Area B2B**
