

## domenica 15 Ottobre

ore 9:00 - Stand , Piazza della Repubblica, 4 - Venaria (TO)

### Mercato del Re

#### mercato - the road to terra madre

I mercati della Terra sono una rete internazionale di mercati che lavorano in accordo con i principi di Slow Food. I protagonisti sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo. Vendono ciò che producono e trasformano e possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti.

Il **Mercato del Re** è un mercato di prodotti sostenibili alla Reggia, in collaborazione con Slow Food. Il mercato si svolge nella Corte d'onore della Reggia, e vi partecipano i produttori di alcuni Presìdi Slow Food, Maestri del Gusto e produttori dei Mercati della Terra, per un cibo buono, pulito e giusto. L'iniziativa, nata dalla collaborazione tra La Venaria Reale e Slow Food Piemonte-Valle d'Aosta, propone un mercato di produzioni di piccola scala a salvaguardia della biodiversità: frutta, verdura, formaggi, salumi, miele e altri prodotti di eccellenza. Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura.

#TerraMadre2024

---

## sabato 4 Novembre

ore 16:30 - Stand , Piazza della Repubblica, 4 - Venaria (TO)

### Alla scoperta dei mieli dei Presìdi Slow Food

#### degustazione - the road to terra madre

Un "Giro d'Italia", dalle Alpi alla Sicilia, per scoprire colori, profumi e sapori di otto diversi mieli Presidio Slow Food, accompagnati da tre formaggi di Presìdi piemontesi.

In questo laboratorio conosciamo i mieli dei 5 Presìdi Slow Food italiani legati all'apicoltura di montagna e alla salvaguardia delle razze di api, guidati da un esperto in analisi sensoriale del miele. L'abbinamento con i tre formaggi dei Presìdi piemontesi. In accompagnamento, il pane di un Maestro del Gusto. Il laboratorio ha un costo di 12€ intero, 10€ ridotto (possessori Abbonamento Musei, soci Slow Food). I biglietti per i laboratori sono disponibili **on line** e in biglietteria. Nel biglietto per il laboratorio è compreso l'ingresso ai Giardini. Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura.

#TerraMadre2024

---

## sabato 11 Novembre

ore 16:30 - Stand , Piazza della Repubblica, 4 - Venaria (TO)

## Piccoli sorsi e morsi... ma grandi soddisfazioni

### degustazione - the road to terra madre

**Le birre dei Maestri del Gusto incontrano i prodotti da forno dei maestri panificatori coinvolgendo il pubblico in una degustazione.**

Il laboratorio ha un costo di 12€ intero, 10€ ridotto (possessori Abbonamento Musei, soci Slow Food). I biglietti per i laboratori sono disponibili **on line** e in biglietteria. Nel biglietto per il laboratorio è compreso l'ingresso ai Giardini. Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food**, **Città di Torino** e **Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024

---

## **martedì 14 Novembre**

**ore 16:30 - Stand , Piazza Castello - Torino (TO)**

**A tavola con i campioni dello sport**

### **approfondimento - the road to terra madre**

**Nel corso degli ultimi anni l'attenzione degli atleti professionisti alla propria dieta è cresciuta in maniera esponenziale. Alimentarsi in maniera corretta, in funzione delle esigenze del proprio organismo e del tipo di disciplina che si pratica, è fondamentale per raggiungere migliori risultati, per prevenire gli infortuni, per un migliore equilibrio psico fisico.**

Ma come vive il proprio rapporto quotidiano con il cibo un grande atleta? Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di nutrizione clinica dell'Asl Città di Torino e referente scientifico per il tema Cibo e salute di Slow Food, ne parla con Lorenzo Sonogo, tennista torinese tra i più forti del circuito mondiale, e Niccolò De Vico, cestista e capitano di Basket Torino. Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food**, **Città di Torino** e **Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024 In collaborazione con:

---

## **sabato 18 Novembre**

**ore 16:30 - Stand , Piazza della Repubblica, 4 - Venaria (TO)**

**Alla scoperta dei formaggi piemontesi dei Presidi Slow Food**

### **the road to terra madre**

**Sei formaggi piemontesi Presidi Slow Food, da degustare con tre mieli del Presidio dei Mieli di alta montagna alpina.**

In questo laboratorio conosciamo sei formaggi piemontesi tutelati dal Presidio Slow Food, la loro storia e le loro caratteristiche, degustandoli da soli e in abbinamento ai tre mieli del Presidio dei Mieli di alta montagna alpina: rododendro, flora alpina e melata d'abete. In accompagnamento, il pane di un Maestro del Gusto. Il laboratorio ha

un costo di 12€ intero, 10€ ridotto (possessori Abbonamento Musei, soci Slow Food). I biglietti per i laboratori sono disponibili **on line** e in biglietteria. Nel biglietto per il laboratorio è compreso l'ingresso ai Giardini. Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food**, **Città di Torino** e **Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura.

#TerraMadre2024

---

## sabato 25 Novembre

**ore 16:30 - Stand , Piazza della Repubblica, 4 - Venaria (TO)**

**Cioccolato e Vermouth, un matrimonio torinese**

**degustazione - the road to terra madre**

**Produttori artigianali di cioccolato e di vermouth selezionati tra i Maestri del Gusto propongono abbinamenti regali.**

Il laboratorio ha un costo di 12€ intero, 10€ ridotto (possessori Abbonamento Musei, soci Slow Food). I biglietti per i laboratori sono disponibili **on line** e in biglietteria. Nel biglietto per il laboratorio è compreso l'ingresso ai Giardini. Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food**, **Città di Torino** e **Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura.

#TerraMadre2024

---

## domenica 26 Novembre

**ore 9:00 - Stand , Via Fenoglietti, 14 - Torino (TO)**

**Il Mercato della Terra di Torino**

**mercato - the road to terra madre**

**A partire dal 2022 la Condotta Slow Food Torino città in collaborazione con Eataly Lingotto ha organizzato diverse giornate di festa dedicate alla biodiversità e alla sostenibilità, ai Presìdi Slow Food e alla scoperta di saperi e sapori degli artigiani della terra. Il successo di queste iniziative ha portato a mettere a valore questa esperienza, creando un Mercato della Terra mensile.**

Il **Mercato della Terra** è ospitato da **Eataly Lingotto** sul piazzale di fronte al negozio, supportando lo svolgimento delle attività didattiche a tema per bambini e adulti, coinvolgendo i produttori presenti. Il mercato intende differenziarsi dagli altri canali di vendita prima di tutto per la tipologia delle realtà produttive coinvolte: piccole aziende agricole del territorio che raccontano, in prima persona, il meglio dell'enogastronomia locale con un'attenzione costante alla qualità e alla sostenibilità. Un altro punto di distinzione è il palinsesto di appuntamenti didattici di approfondimento realizzati in concomitanza di ogni appuntamento. Ogni edizione del Mercato della Terra coinvolge circa 15 produttori: alcuni ricorrenti e altri secondo stagionalità. È possibile acquistare frutta e verdura fresca e trasformata, pane, cereali e legumi, formaggi e latticini di cascina, carne e salumi, miele ma anche vino e liquori, cioccolata, prodotti ittici e olio. Il Mercato della Terra di Torino collabora inoltre con l'Alleanza Slow Food dei Cuochi, con un programma di attività didattiche che in cucina valorizzano alcune eccellenze dei produttori del mercato.

Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food**, **Città di Torino** e **Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024

---

## **martedì 5 Dicembre**

**ore 18:30 - Stand Aula, Via Ermanno Fenoglietti, 14 - Torino (TO)**

### **Cucina vegetale per le feste**

#### **degustazione - the road to terra madre**

**Per chi crede che sia impossibile preparare un menù delle feste in versione vegetale, per chi ha bisogno di idee nuove per il goloso pranzo di Natale, questo è il corso adatto!**

Con Matteo Cambuli, cuoco dell'**Alleanza Slow Food**, scopriamo come organizzare e preparare un menù vegetale dall'antipasto al dolce. L'Italia è il Paese per eccellenza della cucina vegetariana. La straordinaria varietà ed eccellenza dei prodotti quali frutta, verdura, legumi, formaggi e cereali facilitano il compito del cuoco che ha un ventaglio di opzioni gustative pressoché infinito. L'unione della gastronomia italiana ad alcuni prodotti tipici di altri paesi come le spezie esalta ancora di più il profilo organolettico e nutrizionale dei cibi, creando una mescolanza perfetta di sapori e di equilibri nel piatto. Le feste sono l'opportunità per chiunque per cimentarsi nell'elaborazione di un menù diverso, ricco e fantasioso per stupire i commensali e divertirsi ai fornelli. Il menù della serata: Polpettine di cicoria e pecorino al pomodoro Risotto con mela, paprika, formaggio blu e miele amaro Timballino di bietola e ceci allo zenzero con lenticchie e funghi alla mentuccia L'evento ha un costo di 80€ ed è prenotabile **a questo link**. In cucina con Slow Food, a lezione con i cuochi dell'Alleanza è realizzato grazie al contributo di Pastificio Di Martino, QBA – Quality Beer Academy di Radeberger Gruppe e Acqua San Bernardo. Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food**, **Città di Torino** e **Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024

---

## **martedì 12 Dicembre**

**ore 10:00 - Stand Sala Conferenze, Via Gorizia, 7 - Torino (TO)**

### **Dalla parte della natura**

#### **approfondimento - the road to terra madre**

**Mai come negli ultimi tempi abbiamo sentito parlare di natura, di ambiente, di una ricoverzione ecologica fondata sul ripensamento del modello socioeconomico dominante.**

Ci stiamo rendendo conto che in pochi decenni abbiamo distrutto secoli di evoluzioni guidata dal tempo e dalla natura. Di come non abbiamo saputo comprendere la necessità di contenere una crescita smodata e irrazionale, nonostante i segnali d'allarme. C'è ancora possibilità di rimediare? Sì, purché si decida di cambiare prospettiva. Alla desertificazione, l'estinzione della biodiversità e l'aumento di frequenza di eventi climatici catastrofici, è necessario opporsi con una presa di coscienza, cercando di comprendere il punto di vista del suolo, degli organismi vegetali, della flora spontanea e coltivata, degli organismi animali, della fauna selvatica e allevata, di risorse quali luce e

acqua. Questo evento, nell'ambito del quale presentiamo la 15esima edizione di Terra Madre, è rivolto agli studenti delle classi quarte dell'Istituto professionale statale G. Colombatto. Interviene: Francesco Sottile, docente di Arboricoltura e coltivazioni arboree del DARCH Dipartimento di Architettura presso l'Università di Palermo, membro del board di Slow Food Internazionale, autore del libro Dalla parte della natura. Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024

**ore 14:30 - Stand , Via Sant'Ottavio, 9 - Torino (TO)**

**Dalla parte della natura**

**approfondimento - the road to terra madre**

**Mai come negli ultimi tempi abbiamo sentito parlare di natura, di ambiente, di una ricoverione ecologica fondata sul ripensamento del modello socioeconomico dominante.**

Ci stiamo rendendo conto che in pochi decenni abbiamo distrutto secoli di evoluzioni guidata dal tempo e dalla natura. Di come non abbiamo saputo comprendere la necessità di contenere una crescita smodata e irrazionale, nonostante i segnali d'allarme. C'è ancora possibilità di rimediare? Sì, purché si decida di cambiare prospettiva. Alla desertificazione, l'estinzione della biodiversità e l'aumento di frequenza di eventi climatici catastrofici, è necessario opporsi con una presa di coscienza, cercando di comprendere il punto di vista del suolo, degli organismi vegetali, della flora spontanea e coltivata, degli organismi animali, della fauna selvatica e allevata, di risorse quali luce e acqua. Questo evento, nell'ambito del quale presentiamo la 15esima edizione di Terra Madre, è rivolto agli studenti del Liceo Classico e Linguistico Statale Vincenzo Gioberti. Interviene: Francesco Sottile, docente di Arboricoltura e coltivazioni arboree del DARCH Dipartimento di Architettura presso l'Università di Palermo, membro del board di Slow Food Internazionale, autore del libro Dalla parte della natura. Questo appuntamento è parte del programma di **The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024

---

**giovedì 25 Gennaio**

**ore 19:30 - Stand , via Foligno, 14 - Torino (TO)**

**Orchestra di Terra Madre presenta: Peru y Andes**

**cena - musica - the road to terra madre**

**Gli appuntamenti della rassegna organizzata dall'Orchestra di Terra Madre interpretano i temi della manifestazione attraverso l'unione di cibo, musica e multiculturalità.**

Diffondono la cultura del cibo e della convivialità come strumenti che creano comunità, attraverso esperienze coinvolgenti arricchite da concerti e workshop di musica e di danza, e offrono un'esperienza culturalmente e socialmente stimolante.

**Peru y Andes**

L'appuntamento Peru y Andes è una serata a tema con: una cena con gli strepitosi piatti della tradizione peruviana preparati dalla chef Raquel Cuba musica dal vivo con i suoni andini dell'Orchestra Terra Madre Duo, in cui musicisti da Italia e Perù vi conducono in un viaggio sonoro dalle Ande al Sudamerica, dal Golfo dei Caraibi al Perù. Per info e prenotazioni: tel. 011 5215267 | mail [fonderieozanam@gmail.com](mailto:fonderieozanam@gmail.com) Questo appuntamento è parte del programma di

**The Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024

---

## venerdì 2 Febbraio

**ore 9:00 - Stand , Via dei Rochis, 25 - Pinerolo (TO)**

**Dalla parte della natura: il cibo del futuro secondo Slow Food**

**attività educative per le scuole - the road to terra madre**

**Il sistema alimentare attuale ha conseguenze devastanti sull'ambiente, sulla salute delle persone e sul benessere delle comunità. È una delle principali cause della crisi climatica e genera sprechi enormi. In che modo possiamo trasformarlo radicalmente? Perché è importante ricollegare il cibo alla natura, alla terra, alla biodiversità?**

Inoltre, perché è importante ricondurlo alla cultura della comunità: al paesaggio, alla convivialità, al piacere, alla memoria individuale e collettiva? Interviene: Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia. Questo appuntamento è rivolto agli studenti dell'istituto. Questo appuntamento è parte del programma **Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri gli oltre 600 produttori italiani e internazionali, il programma di eventi e gli spazi espositivi che mettono in luce come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024

**ore 11:00 - Stand , Via dei Rochis, 12 - Pinerolo (TO)**

**Dalla parte della natura: il cibo del futuro secondo Slow Food**

**attività educative per le scuole - the road to terra madre**

**Il sistema alimentare attuale ha conseguenze devastanti sull'ambiente, sulla salute delle persone e sul benessere delle comunità. È una delle principali cause della crisi climatica e genera sprechi enormi. In che modo possiamo trasformarlo radicalmente? Perché è importante ricollegare il cibo alla natura, alla terra, alla biodiversità?**

Inoltre, perché è importante ricondurlo alla cultura della comunità: al paesaggio, alla convivialità, al piacere, alla memoria individuale e collettiva? Interviene: Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia. Questo appuntamento è rivolto agli studenti dell'istituto. Questo appuntamento è parte del programma **Road to Terra Madre**, un calendario di eventi che toccano i principali temi che animeranno l'edizione 2024 del grande evento internazionale dedicato alle politiche del cibo. Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte** e ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 26 a lunedì 30 settembre. Scopri gli oltre 600 produttori italiani e internazionali, il programma di eventi e gli spazi espositivi che mettono in luce come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024