

Un evento di



TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2024

26-30 SETTEMBRE

PARCO DORA, TORINO

TERRAMADRESALONEDELGUSTO.COM

[#TERRAMADRE2024](https://twitter.com/TERRAMADRE2024)

CARTELLA STAMPA

Main Partner



Contatti per la stampa:
press@slowfood.it
carola.quaglia@comune.torino.it; roberto.rossi@comune.torino.it
alessandra.quaglia@regione.piemonte.it

Terra Madre Salone del Gusto 2024

*Tutte e tutti a Torino, Parco Dora, dal 26 al 30 settembre
per una nuova alleanza tra gli esseri umani e la natura*

Al via la chiamata all'azione per contribuire al programma degli eventi di
The Road to Terra Madre

26-30 settembre. Torino, Parco Dora. Sono queste le prime indicazioni da seguire per ritrovare una nuova alleanza tra gli esseri umani e la natura basata sulla relazione e non sulla sopraffazione, vivendo l'esperienza di Terra Madre Salone del Gusto 2024.

Organizzata da **Città di Torino, Regione Piemonte e Slow Food**, la 15esima edizione della più importante manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti e alle politiche alimentari prosegue il percorso verso la costruzione di una **nuova relazione con la natura, dentro la natura**: da sempre siamo convinti che il **cibo** – che per noi rappresenta **cultura, condivisione, piacere** – sia l'elemento più potente che ci riconduce alla **terra, al suolo, all'acqua**.

Questo percorso è il frutto delle riflessioni che Slow Food ha avviato e condiviso a livello italiano e internazionale con la rete di soci, produttori e artigiani, cuochi, pastori e pescatori, istituzioni, realtà della società civile e partner in quasi 40 anni di storia dell'associazione (1986 nascita di Slow Food Italia) e in 20 anni di Terra Madre (2004 la prima edizione).

La ricerca di nuove relazioni nel mondo naturale risuonava già tra le corde della manifestazione nel 2020, quando i sei mesi di eventi fisici e digitali dell'anno della pandemia sono stati organizzati intorno alla necessità di costruire nuove geografie, non basate sui confini politici ma sugli **Ecosistemi**.

L'edizione 2022 ha segnato un altro passo avanti, puntando sulla **Rigenerazione**, prima di tutto del linguaggio e del pensiero, ma anche delle relazioni sociali e con tutti gli esseri viventi, della biodiversità, della fertilità dei suoli.

L'edizione 2022 in numeri

Nel 2022 abbiamo parlato anche di rigenerazione dei luoghi, a partire da Parco Dora, che per la prima volta ha ospitato Terra Madre Salone del Gusto. Negli spazi dell'ex area industriale di Torino, 350 mila visitatori hanno incontrato 3 mila delegati arrivati da 117 Paesi e 650 espositori nel Mercato italiano e internazionale, e hanno partecipato per cinque giorni a un calendario di oltre 650 eventi, animati da uno spirito di festa, oltre che dal desiderio di cambiare il sistema alimentare.

The Road to Terra Madre: la chiamata all'azione inizia subito

Per celebrare il ventennale dalla prima edizione, la manifestazione sarà anticipata da un lungo viaggio, **The Road to Terra Madre**, che parte da Torino proprio in questi giorni con i primi appuntamenti in programma e si diffonde in tutto il mondo con una serie di iniziative che propongono modelli concreti per cambiare il sistema agroalimentare. La rete Slow Food, istituzioni pubbliche, enti culturali e soggetti privati: tutti avranno la possibilità di contribuire al programma ufficiale, candidando la propria proposta di evento a partire da febbraio sul sito www.terramadresalonedelgusto.com.

La macchina organizzativa dei cinque giorni di Torino è già partita, in vista di tutto quel che fa grande Terra Madre Salone del Gusto: dal Mercato italiano e internazionale, con centinaia di bancarelle della migliore produzione agroalimentare di qualità e dei Presìdi Slow Food (possono aderire fin d'ora tutte le aziende che rispettano le linee guida della manifestazione, mentre è già stato avviato il dialogo con le istituzioni a tutti i livelli - Ministeri, Regioni ed Enti locali - che contribuiranno a portare a Torino le aziende del loro territorio), alle Conferenze che tratteranno i temi al centro delle politiche del cibo, dai Laboratori del Gusto alla Cucina dell'Alleanza dove produttori e cuochi saranno protagonisti.

L'edizione 2024 di Terra Madre Salone del Gusto è resa possibile grazie a istituzioni e soggetti privati che hanno già confermato il loro supporto a un anno dalla manifestazione, tra questi citiamo i Main Partner: Demeter, Iren, Lavazza Group, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua, UniCredit.

Esseri umani e natura, facciamo pace?

L'importanza di una nuova alleanza è il tema di Terra Madre Salone del Gusto 2024

Natura: sostantivo femminile, dal latino *natus*, participio passato di nascere. E allora perché se diciamo natura ci viene in mente, ad esempio, un bosco, le foglie sugli alberi, la cima innevata di una montagna? La sociologia ci viene in aiuto: è la cultura. E la cultura dipende da un sacco di fattori, non ultimo il luogo, tant'è che nel sud-est asiatico molto probabilmente la risposta alla stessa domanda non sarà una faggeta, ma più probabilmente una foresta di mangrovie.

La natura non esiste, nel senso che non possiamo prendere l'essere umano e metterlo da una parte e poi prendere la natura e metterla dall'altra, come si faceva a scuola, nell'ora di ginnastica, quando bisognava fare le squadre. Esseri umani e natura sono in relazione e lo sono da sempre. Da qualche tempo, però, questo rapporto si è sbilanciato: l'uomo, con il suo agire, condiziona l'ambiente terrestre, inteso come l'insieme delle sue caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche. Si è sbilanciato a tal punto che la comunità scientifica ha coniato il termine Antropocene per indicare un nuovo periodo geologico sulla scala cronologica della storia della terra. A differenza delle epoche precedenti, esso è caratterizzato dall'impatto dell'umanità sull'ambiente, ed è il risultato di un approccio che tende a sovrasfruttare le risorse naturali, a piegarle all'ingordigia dell'uomo.

Una natura da salvare? No, una pace da promuovere

Terra Madre Salone del Gusto 2024 intende partire da questa consapevolezza – che uomo e natura non sono una dicotomia – per vedere in che modo possiamo costruire una nuova relazione con l'ambiente. Lo fa perché crede che sia necessario togliere l'essere umano dal piedistallo che si è costruito e rimetterlo al proprio posto: non *al centro* della natura, ma semplicemente *nella* natura, dove è sempre stato, senza tuttavia averne la dovuta contezza.

Occorre, in altre parole, superare la cultura estrattiva e predatoria che spinge sull'accaparramento delle risorse, un approccio oggi purtroppo ancora fortemente radicato in tutti gli ambiti della società, in favore di un sistema relazionale e rigenerativo, basato su empatia e solidarietà. Terra Madre Salone del Gusto, ponendo l'accento sul cibo, promuove questo spirito, una vera e propria «cultura di pace» come sottolineato dalla **presidente di Slow Food Italia, Barbara Nappini**. «Tutto quello che facciamo, sostenere un mercato contadino, salvare un formaggio a rischio estinzione, inaugurare un orto scolastico, tende a una cultura di pace, perché promuove un atteggiamento rigenerativo. Arrogarsi il compito di salvare la natura è presuntuoso e antropocentrico: impariamo piuttosto, partendo dalla scelta del cibo che consumiamo, a sostituire l'atteggiamento predatorio perpetrato nei confronti degli ecosistemi con uno spirito di pace diffuso: dentro la natura e col vivente tutto».

The Road to Terra Madre

Mercati contadini, iniziative nelle scuole, presentazioni di libri e dibattiti, festival cinematografici, vere e proprie manifestazioni con un programma articolato di conferenze, laboratori di degustazione e aree espositive. Questo e molto altro farà parte del programma **The Road to Terra Madre**, la serie di eventi che anticipa l'appuntamento con Terra Madre Salone del Gusto 2024. Obiettivo dell'iniziativa è coinvolgere tutte e tutti, a partire dalle studentesse e dagli studenti, intorno al tema di Terra Madre 2024, affinché ognuno possa farlo proprio entrando in contatto con chi, in Italia e nel mondo, sta già attuando un percorso di rigenerazione per riconnettersi con la natura. The Road to Terra Madre prende il via proprio in questi giorni con una serie di appuntamenti in programma a Torino e si prepara per un viaggio che attraverserà tutte le regioni d'Italia e, grazie alla rete Slow Food, tutti i Paesi in cui il movimento è più attivo.

Come ormai è consuetudine nella storia di Terra Madre Salone del Gusto, infatti, la manifestazione si apre alla cittadinanza, promuovendo nel programma ufficiale le iniziative di chi - tra le istituzioni, gli enti culturali pubblici e le aziende private - voglia diffondere, insieme a Slow Food, un nuovo modo di stare al mondo, a partire dalla consapevolezza che una crescita illimitata e indefinita è impossibile.

I primi eventi si sono già tenuti, come ad esempio, nei giorni degli Atp Finals a Torino, la conferenza dedicata al tema alimentazione e sport, organizzata in collaborazione con Reale Mutua, nella quale 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, ha affrontato il tema del rapporto quotidiano di un grande atleta con il cibo in un dialogo con Lorenzo Sonogo, tennista torinese tra i più forti del circuito mondiale, e Niccolò De Vico, cestista e capitano di Basket Torino.

Qui di seguito, a titolo di esempio, alcuni degli appuntamenti che la rete Slow Food ha già attivato per il mese di dicembre, mentre la chiamata all'azione per candidare il proprio evento sarà disponibile a partire da febbraio sul sito www.terramadresalonedelgusto.com.

Presentazioni, talk, conferenze

Si comincia martedì 12 dicembre con l'incontro *Dalla parte della Natura* in cui l'autore dell'omonimo libro del 2022 per Slow Food Editore, il docente dell'Università di Palermo Francesco Sottile, membro del board internazionale di Slow Food, tiene una conferenza per le studentesse e gli studenti di due scuole torinesi: al mattino l'Istituto Professionale Statale G. Colombatto e al pomeriggio il Liceo Linguistico e Classico Gioberti. Al centro dell'incontro la necessità di opporsi alla desertificazione, l'estinzione della biodiversità e l'aumento di frequenza di eventi climatici catastrofici con una presa di coscienza, che consenta di comprendere il punto di vista del suolo, della flora spontanea e coltivata, della fauna selvatica e allevata, di risorse vitali come l'acqua.

Nel corso del 2024 una serie di incontri e laboratori nelle scuole in diverse province del Piemonte coinvolgerà molte scuole primarie e secondarie, oltre che la cittadinanza. Gli incontri fanno parte di due progetti a cui Slow Food sta lavorando sul territorio piemontese e nazionale.

In Cibo Civitas, promosso dall'Associazione LVIA e finanziato da Aics, ha tra i suoi partner il Comune di Torino e il Comune di Cuneo e a partire da febbraio 2024 prevede una serie di laboratori didattici nelle scuole, condotti da formatori LVIA e Slow Food Italia per approfondire i temi connessi al sistema cibo: filiere sostenibili, tutela della biodiversità, scelte alimentari consapevoli, dimensione locale e globale dei sistemi alimentari.

Donne che salvano la Terra, l'iniziativa di Slow Food Italia e dell'assessorato Pari Opportunità della Regione Piemonte, guidato da Chiara Caucino, con l'obiettivo di dare valore e voce alle donne piemontesi che – spesso nell'ombra – lavorano per custodire la terra, produrre cibo buono, pulito e giusto, e cambiare il futuro. Donne che possono diventare fonte di ispirazione per le nuove generazioni e che saranno raccontate nelle scuole e alla cittadinanza in una serie di conferenze sul territorio regionale, ma anche attraverso i canali di comunicazione e i media, fino ad arrivare a Terra Madre, con un incontro tra le delegate di tutto il mondo presenti a Torino.

In primavera sono diversi gli appuntamenti organizzati da Slow Food già in programma in Italia: ad Assisi, negli spazi antistanti la Basilica inferiore di San Francesco, il 20 di aprile si terrà la presentazione della Guida Extravergini mentre a Brescia il 24 e 25 maggio sarà la volta della presentazione della Guida alle Birre, entrambe per Slow Food Editore. A Roma a fine maggio si terrà la seconda edizione di Anteprema Terra Madre che, oltre ai laboratori per i più piccoli, al mercato e alle conferenze, ospiterà l'incontro di 300 giovani della rete Slow Food e di altre organizzazioni della società civile che arriveranno da tutta Italia per confrontarsi sui temi proposti da Terra Madre.

Esperienze, laboratori del gusto e mercati

La possibilità di stabilire un equilibrio con la natura attraverso il cibo passa anche dalle esperienze con i produttori che descrivono i loro prodotti e raccontano la loro storia, e con i cuochi che svolgono un prezioso lavoro di educazione al gusto e alla consapevolezza delle scelte in cucina grazie al loro *savoir faire*. Tra gli appuntamenti più coinvolgenti del The Road to Terra Madre ci saranno laboratori del gusto, lezioni di cucina, visite in azienda e mercati contadini. In programma già nei prossimi giorni l'appuntamento della serie di **In cucina con Slow Food** da Eataly Lingotto Torino per scoprire la Cucina vegetale per le feste (martedì 5 dicembre) con Matteo Cambuli, cuoco dell'Alleanza Slow Food.

Mentre la rete internazionale dei Mercati della Terra di Slow Food avvia gli appuntamenti di The Road to Terra Madre domenica 17 dicembre, coinvolgendo circa 15 produttori che lavorano in accordo con i principi di Slow Food e artigiani del cibo, nel **Mercato della Terra** antistante Eataly Lingotto.

Tra le iniziative che hanno già permesso al pubblico torinese di vivere l'esperienza di The Road to Terra Madre ci sono anche i laboratori organizzati nelle scorse settimane alla Reggia di Venaria con i Maestri del Gusto **di Torino e provincia**, il progetto presentato per la prima volta nel 2002 nell'ambito del Salone del Gusto, che nasce grazie alla **Camera di commercio di Torino**, al suo Laboratorio Chimico e a Slow Food. Un progetto che ha avuto molteplici ricadute: da un lato negli anni è cresciuta non solo la quantità di questi "artefici" del gusto, ma anche la qualità da loro espressa, spesso proprio grazie alla partecipazione al progetto e ai consigli ricevuti; dall'altro l'attività di comunicazione e promozione dei valori e delle caratteristiche dei protagonisti ha contribuito a diffondere la cultura del cibo e l'educazione alimentare necessarie ad accompagnare in un percorso formativo "nuovi" cittadini, orientati verso consumi più consapevoli.

Le iniziative con i partner

Anche il folto gruppo dei partner che hanno già confermato il loro supporto a Terra Madre Salone del Gusto sarà protagonista di eventi nell'ambito del calendario The Road To Terra Madre. Tra questi, vanno sicuramente citati i progetti che al momento vedono protagonisti due tra i partner storici.

Parte proprio in questi giorni una nuova stagione del progetto **Orti Slow Food** con cui l'associazione, grazie al sostegno di **UniCredit**, anche main partner di Terra Madre Salone del Gusto, porta questa storica iniziativa al di fuori del contesto scolastico, lanciando una grande rete nazionale di orti comunitari su tutto il territorio nazionale. Questa nuova fase degli Orti Slow Food prende le mosse dal lavoro realizzato nel corso del 2023, quando il progetto – che in 20 anni di attività ha coinvolto migliaia di insegnanti e permesso a decine di migliaia di studentesse e studenti in tutta Italia di formarsi nelle aule a cielo aperto – è stato rafforzato, coinvolgendo più di 38.000 studentesse e studenti che nel corso dell'anno scolastico 2023-2024 sviluppano le attività didattiche e formative intorno al tema dello spreco di cibo, in oltre 1700 classi di 140 Istituti Comprensivi.

A partire da gennaio 2024, Slow Food Italia avvierà il percorso di mappatura e coinvolgimento di realtà orticole già esistenti (in quartieri, biblioteche, penitenziari, case famiglia...) e la creazione degli strumenti utili all'avvio di nuove iniziative. Entrare in una rete, per i progetti già avviati, significa rafforzarsi, valorizzarsi, condividere esperienze e buone pratiche, crescere, acquisire maggiore consapevolezza del proprio ruolo e del proprio potenziale. Creare gli strumenti per favorire la nascita di nuove iniziative significa, invece, supportare coloro che, a livello locale, ricorrono all'orto come a una risorsa creativa per favorire l'integrazione, costruire e rafforzare relazioni, gestire conflitti, affrontare situazioni di bisogno.

«Siamo orgogliosi di rinnovare il sostegno a Terra Madre Salone del Gusto. Testimonia l'attenzione della banca al benessere delle comunità che passa anche attraverso un'alimentazione sana, rispettosa dell'ambiente e di qualità. Siamo inoltre felici che l'evento si tenga a Torino, città e territorio dove UniCredit è storicamente radicata e a cui è fortemente legata» sottolinea Annalisa Areni, Head of Client Strategies di UniCredit.

«Siamo compagni di viaggio storici di Slow Food e abbiamo abbracciato con entusiasmo anche il progetto di educazione alimentare avviato quest'anno degli Orti a Scuola, che coinvolge i giovani, e che sosterremo anche nella nuova edizione 2024 degli Orti Comunitari, per aiutare a diffondere il messaggio che la lotta contro lo spreco alimentare parte anche dalle nostre case e da una dieta sana e sostenibile».

Il **Gruppo Lavazza** è partner di Terra Madre Salone del Gusto sin dalla prima edizione. Durante questi 28 anni di cammino comune, Lavazza e Slow Food si sono reciprocamente scambiati un supporto decisivo nei rispettivi percorsi di sviluppo: i temi che l'associazione ha proposto in ogni edizione dell'evento hanno costituito uno stimolo continuo per Lavazza, che ha gradualmente e progressivamente assorbito ed elaborato le sollecitazioni proposte da Slow Food, interpretandole anche attraverso il crescente impegno della Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza. Dal progetto **¡Tierra!** di Lavazza alla **Slow Food Coffee Coalition**, l'edizione 2024 di Terra Madre Salone del Gusto sarà l'occasione per fare un bilancio e guardare ai prossimi traguardi.

Storie dal ventennale di Terra Madre

Sono passati 20 anni da quella prima edizione di Terra Madre, quando nel 2004, il meeting internazionale delle comunità del cibo garantì a migliaia di delegate e delegati provenienti da tutto il mondo – contadini, pastori, pescatori, indigeni, cuochi – il diritto al viaggio, al dialogo con saperi altri, al confronto con persone provenienti da tutto il mondo che subivano le stesse storture del sistema produttivo ma avevano trovato soluzioni diverse. Allo stesso tempo, Terra Madre 2004 offrì alla città di Torino e al Piemonte la possibilità di conoscere quella che fu definita fin dalla prima edizione dalla stampa internazionale *l'Onu dei contadini*. In questi 20 anni i semi di Terra Madre hanno dato i loro frutti e oggi li raccogliamo e raccontiamo attraverso alcune esperienze che contribuiscono a diffondere i contenuti della manifestazione durante tutto l'anno.

L'eredità raccolta dalle studentesse e dagli studenti delle scuole superiori

Avviato nel 2020 e giunto al terzo anno scolastico, il progetto di curvatura enogastronomica del **Liceo Linguistico Madre Mazzarello di Torino** è un esempio unico nel panorama scolastico italiano, dove al curriculum tradizionale del liceo linguistico si aggiungono due ore settimanali sui temi dell'enogastronomia e dell'arte (realizzato in partenariato con Slow Food e la Fondazione Torino Musei). Il progetto è giunto alla terza annualità e vede il coinvolgimento di 70 studentesse e studenti, ma è destinato a crescere con l'avvio di altri cicli scolastici. «I ragazzi hanno cominciato in questi tre anni ad assaporare quello che succede nel mondo del lavoro. Il nostro obiettivo è permettere loro di acquisire una consapevolezza di cosa voglia dire gestire l'ambiente e la filiera del cibo e sostenere con basi solide le grandi battaglie ambientaliste di cui, giustamente, si fanno portavoce» sottolinea Daniela Mesiti, dirigente scolastico del Liceo Mazzarello.

Il **Liceo Linguistico e Classico Gioberti di Torino** ha deciso di far parte della rete dell'associazione della chiocciola, diventando Comunità Slow Food!

«Era il 2017 quando il collega, oggi in pensione, Fabrizio Bellone, lanciò il ciclo di appuntamenti di formazione degli studenti del Gioberti - ricorda la docente che segue adesso le attività in collaborazione con Slow Food, Laura Guandalini - . Si comincia al terzo anno, introducendo i temi della sostenibilità ambientale e della qualità organolettica, della tutela della biodiversità e dell'equità lungo la filiera alimentare. All'inizio del quinto anno studentesse e studenti partecipano attivamente a Terra Madre seguendo i delegati nelle conferenze per l'interpretariato o l'accoglienza, solo per citare alcune attività. E inoltre, durante l'anno organizziamo eventi a tema, come la Disco Soup, in cui i ragazzi preparano ricette con cibi scartati, o l'aperitivo solidale con cui quest'anno il Gioberti ha contribuito a sostenere le comunità alluvionate dell'Emilia-Romagna».

Le ragazze e i ragazzi dell'**Istituto Alberghiero Colombatto** di Torino collaborano dal 2018 a Terra Madre e ad altri eventi organizzati da Slow Food, anche fuori da Torino e dal Piemonte, sempre nell'ambito dei progetti di alternanza scuola lavoro. Nella scorsa edizione, oltre 150 studentesse e studenti che seguono i corsi di accoglienza turistica, sala e bar, cucina e pasticceria hanno dato il loro contributo nelle varie aree della manifestazione. L'esperienza è stata sempre un successo: «Sia i ragazzi che i genitori hanno apprezzato la possibilità di svolgere attività lavorative nei contesti internazionali che si incontrano negli eventi Slow Food» racconta l'insegnante Pietro Luongo.

Cinque giorni che generano amicizia e solidarietà

Fin dal 2004, uno degli aspetti più significativi della presenza di Terra Madre sul territorio piemontese è stato il progetto relativo all'ospitalità dei delegati, grazie al quale le Città di Terra Madre e le singole famiglie hanno avuto occasione di entrare in contatto con migliaia di persone provenienti da ogni parte del mondo. Storie di amicizia personale, di avvio di nuovi progetti, di segni che rimangono indelebili nella memoria individuale e collettiva e che poi vengono riportati, come l'eredità di un'esperienza indimenticabile, nelle proprie comunità. Un'esperienza, interrotta nel 2020 e nel 2022 a causa della pandemia, che Slow Food ha riattivato nel 2023 in occasione di Cheese e che sarà riproposta per l'edizione 2024 di Terra Madre.

Tra le tante, esemplare è la storia dell'attuale presidente di Slow Food, **Edward Mukiibi**, che ha partecipato per la prima volta a Terra Madre nel 2008: «Facevo parte della delegazione ugandese e arrivavo a Torino con altri giovani attivisti africani: avevo da poco scoperto Slow Food nell'ambito delle mie ricerche sulla biodiversità e i sistemi alimentari tradizionali. Quell'esperienza di cinque giorni mi ha letteralmente cambiato la vita: ho incontrato così tante persone che discutevamo di come ricostruire i loro sistemi alimentari, della necessità di tutelare i paesaggi, di sistemi agroecologici, di un modello di produzione del cibo diverso, finalmente alternativo rispetto a quello in voga all'Università in Uganda dove ho studiato agronomia. Lì tutto girava intorno ai sistemi convenzionali, alle sementi ibride, all'uso della chimica e all'agribusiness. Finalmente a Terra Madre incontravo persone che parlavano di educazione alimentare, di orti e agroecologia, che avevano le mie idee. Con loro ho condiviso le mie esperienze e da quel momento non mi sono più sentito solo. Terra Madre negli anni è diventata una grande famiglia allargata, associata alla città di Torino e al Piemonte, una regione dove ho vissuto per due anni l'esperienza straordinaria dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La sensazione di essere a casa mi viene anche dal rapporto con le famiglie di Torino e del territorio circostante che negli anni hanno ospitato me e gli altri delegati».

Tra le altre storie più significative ricordiamo quella di **Heeni Hoterene**, indigena rappresentante del popolo Maori che, dopo il benessere del suo medico, ha potuto volare fino a Torino per intervenire alla cerimonia di apertura di Terra Madre 2010, all'ottavo mese di gravidanza. In onore della sua esperienza, ha chiamato la figlia Karirikura Terra Madre Taipari.

Dal Brasile citiamo la storia di **Benedito Batista da Silva**, contadino di 60 anni, un'istituzione nella produzione di farina di manioca nello stato di Pará, in Amazzonia. *Seu bené vai pra Itália* è il documentario che racconta il suo viaggio da Bragança a Torino, e poi di nuovo a casa: l'incontro di diverse culture, di contadini da tutto il mondo e l'incanto del contatto con la cultura europea e del profondo legame affettivo che nasce tra Mr. Bené e la famiglia che lo ospita, dove cadono barriere culturali, linguistiche ed economiche.

A proposito di produzioni cinematografiche, come non ricordare il maestro **Ermanno Olmi** che a Terra Madre ha dedicato un documentario, presentato alla 59ª edizione del Festival del cinema di Berlino del 2009.

E poi c'è l'altra faccia della medaglia, quella delle famiglie delle **Città di Terra Madre** che hanno testimoniato la bellezza della diversità delle culture, la condivisione dei racconti nel campo dell'educazione, e le testimonianze più pratiche sulle tecniche di apicoltura, coltivazione di ortaggi e frutti o allevamento di molluschi. La chiave della magia di Terra Madre è la meraviglia che si manifesta quando si entra in sintonia, al di là della lingua, e ci si capisce facilmente, come se ci si conoscesse da sempre.

La **Condotta Slow Food di Fossano** organizza l'ospitalità dei delegati di Terra Madre dal 2008. «Abbiamo cominciato con i francesi e i baschi e poi ci siamo resi conto che nel corso degli anni famiglie e delegati erano ormai indipendenti - racconta Marco Barberis, fiduciario della Condotta - . Nei giorni di Terra Madre a Fossano organizziamo sempre un momento conviviale, ed è qui che i diversi mondi si incontrano e nascono amicizie che vanno anche oltre i cinque giorni di evento in cui siamo noi a fare da tramite. Tant'è che a Fossano, per l'edizione 2022, quando non era stata prevista l'ospitalità dei delegati dall'organizzazione di Terra Madre, le nostre famiglie hanno aperto comunque le loro porte».

20 anni di Terra Madre:

breve storia di una rivoluzione lenta, pacifica e globale

2004 – Dopo quattro edizioni del Salone del Gusto, nato nel 1996, la crescente diffusione geografica di Slow Food e le suggestioni scaturite dal Premio per la biodiversità confluiscono in una nuova rivoluzionaria idea: nasce Terra Madre - voluta da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte - l'incontro mondiale tra le comunità del cibo. Vi partecipano 5000 delegati da 130 Paesi in quella che viene ribattezzata *l'Onu dei contadini*. Il Principe Carlo d'Inghilterra chiude il meeting e visita il Salone del Gusto. Il boom mediatico della manifestazione supera i confini nazionali e raggiunge i cinque continenti.

2006 – Sono passati dieci anni dal primo Salone e Slow Food Italia compie 20 anni. L'evento è incentrato sulla nuova formula del *buono, pulito e giusto*, coniata da Carlo Petrini con l'omonimo libro uscito nel 2005. La seconda edizione di Terra Madre è inaugurata dal Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, e apre a cuochi e docenti universitari, consolidandosi come rete permanente e ospitando quasi 7000 delegati. Viene lanciato il progetto *eventi a ridotto impatto ambientale* per realizzare un Salone sempre più "a basse emissioni" nelle edizioni a venire.

2008 - La settima edizione del Salone del Gusto stabilisce un nuovo record di visitatori – 180 mila - e rafforza il legame con Terra Madre. Il meeting si allarga ai giovani e ospita per la prima volta anche i musicisti delle comunità. Salone del Gusto e Terra Madre si propongono come un viaggio di andata e ritorno alle radici del cibo, cui tutti, produttori e co-produttori, possono partecipare.

2010 - L'ottavo Salone del Gusto è dedicato al rapporto tra cibo e territori, un tema che permette agli oltre 200 mila visitatori di compiere un vero viaggio nel mondo. Terra Madre è incentrata su popoli indigeni e diversità culturale e continua a proporre piccole grandi soluzioni alla crisi globale. Il legame tra Slow Food e Terra Madre è sempre più forte: viene lanciata la campagna per la realizzazione di Mille orti in Africa, che coinvolge Comunità del cibo e Condotte Slow Food.

2012 - Salone del Gusto e Terra Madre diventano un evento unico, che parla di *cibi che cambiano il mondo*. Il pubblico incontra i rappresentanti delle Comunità del cibo italiane e internazionali che animano il Mercato allestito nei padiglioni del Lingotto Fiere e all'Oval e tutti gli appuntamenti in programma: oltre 1000 espositori da più di 100 Paesi e 220 mila visitatori. Il cuore dell'Oval è un grande orto africano, per raccontare uno dei progetti più importanti di Slow Food (gli orti in Africa) e per far conoscere la straordinaria biodiversità e ricchezza di quel continente. Dopo 6 anni di ricerca e sperimentazione che hanno cambiato la struttura e il volto del Salone, si chiude inoltre il primo ciclo del progetto *eventi a ridotto impatto ambientale* con una riduzione complessiva dell'impatto del 65% rispetto all'edizione di riferimento del 2006.

2014 - Dieci edizioni e dieci anni di Terra Madre. Un traguardo importante, che pone al centro dell'edizione 2014 due temi fondamentali per la salvaguardia della biodiversità: l'Arca del Gusto, il progetto che raccoglie e segnala i cibi in via d'estinzione, e l'agricoltura familiare, celebrata nello stesso anno dalla Fao, per la sua capacità di incentivare le economie locali e la sostenibilità delle comunità. Significativa la presenza della Commissione europea, che partecipa alle conferenze con quattro Direzioni. Tra le novità, la creazione di un padiglione interamente dedicato alla didattica e all'educazione al gusto.

2016 - L'edizione 2016 di Terra Madre Salone del Gusto porta l'evento nel cuore di Torino. In occasione del 20esimo compleanno, il centro della manifestazione è il Parco del Valentino,

luogo ideale per parlare della più importante sfida del futuro: conciliare la presenza dell'uomo sul pianeta con la necessità di rispettarne le risorse naturali e i loro limiti. Da qui il tema, *Voler bene alla Terra*, che rafforza l'importanza di custodire l'ambiente in cui viviamo, riscoprendo il piacere di prenderci cura della terra, condividendo cibi buoni e vivendo in armonia con ciò che ci circonda.

2018 - Tante le novità di questa 12esima edizione, tra cui la presenza di cinque aree dedicate a temi di carattere globale - Slow Meat, Slow Fish, Insetti, Semi e Cibo e Salute - ; l'Arena di Terra Madre, luogo d'incontro e confronto dedicato a tre grandi comunità all'interno della rete di Slow Food e Terra Madre: gli Indigeni, i Migranti e i Giovani; oltre 200 attività del *Terra Madre Off*, eventi organizzati in tutta la città di Torino. Il tema, *Cibo per il cambiamento* (Food for Change) è l'invito rivolto alle centinaia di migliaia di visitatori della manifestazione: soffermarci sulle nostre decisioni di acquisto, usare il cibo per indurre quel cambiamento necessario a garantire al nostro pianeta un futuro, contribuendo a costruire un sistema alimentare più buono, pulito e giusto.

2020 - Terra Madre Salone del Gusto 2020 non si arrende di fronte all'imperativo dettato dal Covid-19 e con grande spirito di resilienza rivoluziona il proprio format, proponendo 205 giorni di eventi fisici e digitali, organizzati dalla rete di Slow Food e dai suoi partner in 75 Paesi. L'unicità di questa edizione, durata circa sei mesi, supera ogni ostacolo, facendo dialogare tra loro realtà anche appartenenti a mondi lontani e diversi, e confermando l'evento come un'imperdibile occasione di sensibilizzazione sui temi del cibo, dell'educazione alimentare, della tutela delle biodiversità.

2022 - Se il 2020 e 2021 sono gli anni della resilienza, l'ultimo Terra Madre Salone del Gusto è l'edizione della Rigenerazione: un rinnovamento radicale necessario per una reale transizione agroecologica che può e deve partire dal cibo, migliorando le pratiche agricole, i sistemi di produzione e distribuzione, le diete e le abitudini di consumo. Non a caso, per la prima volta l'evento approda a Parco Dora, spazio post-industriale oggi al centro di un progetto di trasformazione e riqualificazione urbana. Una scelta fortemente simbolica, ma con un messaggio chiaro e potente: diffondere la Rigenerazione secondo un approccio (eco) sistemico, nelle terre alte così come nelle città, ripensando i concetti di relazione, diritto e uguaglianza, e focalizzando l'attenzione sui pilastri dell'associazione: biodiversità, educazione e advocacy.

Dietro le quinte di Terra Madre Salone del Gusto 2024

Ecco chi sono i partner che supportano la manifestazione

Anche quest'anno Terra Madre Salone del Gusto può fare affidamento sul sostegno di numerose aziende che con Slow Food condividono valori e visione. La 15esima edizione è possibile anche grazie a partner nuovi e storici che mettono a disposizione degli organizzatori e delle centinaia di migliaia di visitatori competenze e attrezzature, oltre al sostegno economico fondamentale per la realizzazione di questo evento unico al mondo.

Main partner della manifestazione sono **Demeter**, associazione che riunisce e certifica produttori e trasformatori che operano secondo il metodo biodinamico; **Iren**, la multiutility leader nel Nord Ovest nei settori dell'energia elettrica, del gas, dell'energia termica per teleriscaldamento, dell'efficienza energetica e della gestione dei servizi idrici integrati, ambientali e tecnologici; **Lavazza Group**, con cui sin dalla metà degli anni '90 l'associazione collabora condividendo idee e progetti, tra cui la creazione della Slow Food Coffee Coalition, di cui è main partner; **QBA - Quality Beer Academy**, progetto di divulgazione e promozione della cultura della birra creato da Radeberger Gruppe Italia; **Pastificio Di Martino e Reale Mutua**, sostenitori ufficiali di Slow Food Italia e di molti progetti Slow Food e **UniCredit**, che grazie al suo sostegno nel 2023 ha permesso l'avvio del progetto Orti Slow Food a scuola in cento nuove classi.

Prezioso anche il supporto degli in kind partner: **BBBell**, società che da oltre dieci anni si occupa di connettività veloce ultra larga; **Liebherr**, gruppo tedesco le cui apparecchiature per uso domestico e professionale sono da sempre sinonimo di qualità, design e innovazione, distribuito in Italia da BSD S.p.A.; **Bormioli Luigi e Bormioli Rocco**, storiche aziende italiane punto di riferimento nella realizzazione di prodotti in vetro; **Acqua S.Bernardo**, con i suoi ambiziosi obiettivi di sostenibilità con le sue fonti a 1300 metri sulle Alpi Marittime e il **Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano**, sostenitore ufficiale di Slow Food Italia e del progetto Prati Stabili.

TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2024



Main Partner



In kind Partner



26-30 SETTEMBRE

PARCO DORA, TORINO

TERRAMADRESALONEDELGUSTO.COM

#TERRAMADRE2024

