

Un evento di



Con il patrocinio di



Con il sostegno di



madeinitaly.gov.it



# TERRA MADRE

Salone del Gusto 2024

26-30 SETTEMBRE  
PARCO DORA, TORINO

We Are Nature

DAY BY DAY

Cultural Partner



With the contribution of



Main partner



## Mercoledì 25 settembre

**ore 20:00**

**Borgata Chiot Martin - Busca (Cn) dige**

**Montagna Recuperata: due amici, due alpi, una sola via  
cena - terra madre off**

Una cena dove la montagna piemontese incontra quella altoatesina tramite l'amicizia tra Juri Chiotti di Reis Cibo Libero di Montagna e Oskar Messner del Pitzock. Sei piatti abbinati ai vini proposti da Matteo Capacchione di Tannarte, dove il fulcro sarà raccontare una montagna che guarda al futuro riscoprendosi ricca, etica e comunitaria.

**ore 20:30**

**Eataly – Sala dei Duecento**

**Via Nizza 230 - Torino**

**Il volto verde della Calabria: Caterina Ceraudo, Ristorante Dattilo**

**appuntamento a tavola**

Classe 1987, Caterina Ceraudo è una sostenitrice appassionata del rispetto per il cibo e la sua provenienza naturale, lascia emergere il gusto delle singole materie prime, sempre ben riconoscibili al palato nella sua cucina autentica, pulita e immediata, capace di far emergere il volto della Calabria più vera e autentica. Nel suo ristorante, i menù vengono elaborati cercando di impiegare prodotti stagionali, in larga parte provenienti dal proprio orto coltivati con metodo biologico, e acquistati dagli allevatori e pescatori della zona. Oltre a essere un ristorante rinomato, Dattilo è anche un agriturismo di famiglia e un'azienda agricola, Ceraudo, dove si coltivano in biologico 25 ettari di vigneti, 37 di oliveti e 3 di agrumeti e l'orto, una parte consistente della tenuta. In abbinamento i vini degli Amici della Slow Wine Coalition: due proposte ciascuna dalle cantine di Planeta e Avignonesi.

## Giovedì 26 settembre

**ore 9:00**

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza**

**Via Bologna, 32 - Torino**

**La Reserva de iTierra! Cuba tra racconti esotici e assaggi**

**laboratorio del gusto**

Nata dal progetto di Fondazione Lavazza con i produttori di caffè, e primo prodotto certificato Slow Food Coffee Coalition, la nuova miscela La Reserva de iTierra! Cuba è la protagonista indiscussa di un laboratorio che porta i partecipanti a vivere un'esperienza immersiva. Approfondiamo la conoscenza di La Reserva de iTierra! Cuba tra racconti esotici, sensoriali e un esercizio di assaggio che tra diversi sistemi estrattivi e iconiche eccellenze caraibiche, ci consente di intraprendere un vero e proprio viaggio nel cuore dell'isola. Il Laboratorio del Gusto è condotto da Michele Pulcher, coffee expert Lavazza.

**10:00**

**Parco Dora – Stand Calabria**

**Calabria straordinaria**

La regione Calabria è presente a Terra Madre con tutti i suoi colori, i suoi profumi, i sapori e le sue voci, la narrazione di un viaggio, andata e ritorno, che ha origine nelle peculiarità dei territori e trova stimoli e motivazioni nelle sue genti, nelle diverse culture presenti, nelle sue lingue: arbereshe, grecanica, occitana e le straordinarie contaminazioni enogastronomiche. Una Calabria straordinaria raccontata dalla qualità delle sue risorse e delle sue produzioni, attraverso percorsi di enogastronomia espressi con consapevolezza.

- ore 10:00 - Apertura esclusiva con accoglienza e accompagnamento agli espositori per: buyer italiani e internazionali, operatori del settore, giornalisti e comunicatori, soci Slow Food.
- ore 10:00 - Degustazione dei prodotti degli espositori interpretati dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food Calabria, riservata a buyer e operatori del settore.
- ore 15:00 - Inaugurazione e apertura al pubblico dello stand della Regione Calabria.
- ore 17:30 - Degustazione di Presidi Slow Food: caciocavallo di Ciminà, arancia belladonna, moscato al governo di Saracena e il capocollo interpretati dal Cuoco Pierluigi Vacca.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Chiesa del Santo Volto – Centro Congressi, Via Borgaro, 1**

**Benvenute e benvenuti a Terra Madre Salone del Gusto 2024 – We Are Nature inaugurazione**

We Are Nature, noi siamo natura. Il tema di questa edizione di Terra Madre Salone del Gusto è una scelta di futuro. A Terra Madre Salone del Gusto 2024 parliamo di natura in relazione alla biodiversità, al clima, alle città, all'agricoltura, all'allevamento e la pastorizia, a boschi e foreste, al ruolo delle donne e dei giovani, al sapere delle popolazioni indigene, all'educazione, alla salute, alla coscienza individuale, persino all'intelligenza artificiale. L'inaugurazione ufficiale di Terra Madre si svolge all'auditorium del Santo Volto, presto renderemo noti i nomi dei relatori.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Training sui sistemi di garanzia partecipativa**

In questa formazione, forniamo le basi per comprendere i sistemi di garanzia partecipativa (Participatory guarantee systems): cosa sono, come possono essere messi in pratica e come stiamo implementando le iniziative PGS nelle comunità della Slow Food Coffee Coalition. Illustriamo inoltre i materiali più importanti e un nuovo metodo di archiviazione digitale dei dati raccolti nelle liste di controllo attraverso la tracciabilità blockchain. Infine, dedichiamo un po' di tempo a esercitazioni pratiche sulla mappatura degli stakeholder e sulla fattibilità logistica.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Coffee experience – Le infinite possibilità del mondo del caffè #1**

**degustazione - incontro - workshop**

Ogni giorno ci diamo appuntamento nel corner De'Longhi della Slow Food Coffee Coalition con un ricco programma di degustazioni. Ai partecipanti è data la possibilità di assaggiare il caffè della Slow Food Coffee Coalition con un tocco di novità, preparato da professionisti con macchine De'Longhi.

*Le degustazioni del 26 settembre*

- 10:30 – Il caffè perfetto per il risveglio
- 12:00 – Le varietà di caffè dei torrefattori SFCC15:00 – È arrivato il momento dell'infusione a freddo
- 17:00 – La reinvenzione di un cocktail classico

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Ismea**

**Osservatorio del Miele Ismea #1**

**attività di educazione - degustazione**

L'Osservatorio del Miele, in collaborazione con ISMEA, è presente a Terra Madre Salone del Gusto per promuovere la conoscenza del miele e del suo ciclo produttivo con attività didattiche e degustazioni. L'obiettivo è avvicinare grandi e piccoli al mondo del miele, illustrando il processo di smielatura e permettendo di scoprire le diverse varietà attraverso degustazioni guidate.

Area laboratorio bambini – per le scuole

- ore 10:30 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione
- ore 12:00 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione

Area degustazione adulti – per le famiglie

- ore 16:00 – Minicorso in analisi sensoriale del miele con degustazione guidata di 6 mieli

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**La convivialità dei sapori: cibo, benessere e socialità**

**unig talk**

Il cibo va ben oltre la sua funzione primaria di nutrimento: è un pilastro dell'identità personale e un potente strumento di socializzazione. Nella discussione, si esplorano le fondamentali condizioni che permettono al cibo di diventare un'esperienza di benessere collettivo. La qualità e il sapore degli alimenti, la gioia della convivialità e la ricchezza della cultura gastronomica sono elementi chiave che arricchiscono la nostra vita, trasformando ogni pasto in un momento di autentica felicità condivisa.

Interviene: Paolo Corvo, professore associato di Sociologia generale

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Scopri i tuoi gusti!**

**percorso sensoriale**

Percepisci il gusto dell'amaro leggermente o sei un super taster? Sai riconoscere a quali cibi o preparazioni corrispondono determinati suoni? Vuoi scoprire come si possono riciclare le bucce del pomodoro o i fondi del caffè? Per rispondere a queste e ad altre domande, sali sul nuovo laboratorio mobile UNISG in cui si possono sperimentare dei progetti di ricerca del laboratorio di analisi sensoriale e del Pollenzo Food Lab. Orario: 11:00-17:30 Per fruirne, è sufficiente recarsi presso lo stand Unisg (spazio Food Truck) nella fascia oraria indicata, attendere il proprio turno... e sperimentare!

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino**

**Studenti e Maestri del Gusto: competenze green da leccarsi i baffi!**

Sostenibilità, impatto ambientale ed economia circolare. Con la collaborazione tra Camera di commercio di Torino, Istituti di istruzione secondaria di secondo grado, Slow Food e Maestri del Gusto questi concetti approdano in aula e portano con sé competenze indispensabili per un futuro migliore. Un momento di riflessione sui temi e una premiazione per chi ha voluto credere in questo progetto rendendolo un grande successo. Partecipazione su invito.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Inaugurazione dello spazio Slow Food Trentino a Terra Madre**

Il percorso verso Terra Madre è iniziato a maggio con l'Overshoot Day: il cibo buono, pulito e giusto per tutti come modello di sostenibilità, cultura di pace e laboratorio di futuro. La manifestazione si è svolta nei giorni in cui si registrava l'esaurimento delle risorse per l'Italia. L'Overshoot Day a livello mondiale è stato invece il 1° agosto, momento nel quale Slow Food ha voluto ricordare la conferenza di Alexander Langer "La conversione ecologica potrà affermarsi soltanto se apparirà socialmente desiderabile".

**ore 11:00**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Aula E, piano terra, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)**

**Terre d'acqua, il patrimonio bio-culturale della risicoltura in Italia**

L'Università del Piemonte Orientale, l'Università di Palermo e l'Agenzia Laore Sardegna presentano il progetto InnoVaRisi, una ricerca sul patrimonio bio-culturale della risicoltura in Italia. L'indagine ha l'obiettivo di valorizzare l'importanza ecologica del paesaggio delle terre d'acqua, con le sue implicazioni storiche, giuridiche, antropologiche, economiche e biologiche. Una ricerca che può essere l'occasione per ripensare le interconnessioni fra economia, ambiente e politiche di valorizzazione del territorio anche in una prospettiva di un turismo responsabile e sostenibile.

*Coordina:* Roberta Lombardi, responsabile della ricerca, docente di Diritto dell'ambiente e direttrice del Dipartimento per lo sviluppo sostenibile e la transizione ecologica dell'Università del Piemonte Orientale).

*Intervengono:*

- Christian Aimaro, dottore di ricerca in Storia del diritto
- Francesco Aimerito, docente di Storia del diritto all'Università del Piemonte Orientale
- Carmen Aina, docente di Politiche economiche e strategie per la sostenibilità all'Università del Piemonte Orientale
- Eliana Baici, docente di Economia politica per l'ambiente all'Università del Piemonte Orientale
- Elisabetta Focchi Malaspina, docente di Storia del diritto all'Università di Zurigo
- Luisella Roberta Celi, docente di Chimica agraria all'Università di Torino
- Luca Simone Cocolin, docente di Microbiologia alimentare all'Università di Torino
- Gabriella D'Agostino, docente di Antropologia culturale all'Università di Palermo
- Alberto Doretto, docente di Ecologia all'Università del Piemonte Orientale
- Annalisa D'Orsi, docente di Antropologia culturale all'Università del Piemonte Orientale
- Gianpaolo Fassino, docente di Antropologia culturale all'Università del Piemonte Orientale
- Valentina Gianotti, docente di Chimica all'Università del Piemonte Orientale
- Erica Mica, docente di Genetica all'Università del Piemonte Orientale

- Davide Porporato, docente di Etnologia all'Università del Piemonte Orientale
- Claudio Rosso, docente di Storia moderna all'Università del Piemonte Orientale
- Rosario Schicchì, docente di Botanica all'Università di Palermo
- Matteo Tacca, assegnista di ricerca in Storia contemporanea all'Università di Genova
- Angelo Troia, docente di Biologia e Botanica all'Università di Palermo
- Giampiero Valè, docente di Genetica all'Università del Piemonte Orientale

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Emilia Romagna**

**Emilia Romagna: tra prodotti biologici, Presidi e la pasta ripiena lungo la Via Emilia**

In Emilia-Romagna si trovano 20 Presidi Slow Food e le istituzioni sono a fianco dei produttori nella preziosa e quotidiana opera di custodia di queste esperienze di cultura e buon cibo che raccontano sapori, storie e intrecciano la narrazione del gusto con quella di un territorio straordinario, custode di un paesaggio che è patrimonio naturale di rara bellezza. Nello stand Emilia-Romagna è presente un percorso importante e identitario: "La pasta ripiena lungo la Via Emilia" che rappresenta i tanti modi per declinare un cibo che caratterizza la biodiversità, non solo dei prodotti, ma della esperienza umana della nostra regione, in collaborazione con CasArtusi di Forlimpopoli.

- ore 11:30 – **Evento inaugurale con i Presidi Slow Food, i prodotti e i vini Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.** Presentazione del Calendario eventi a Terra Madre 2024 Brindisi con Albinea Canali – Spergola Spumante Pas dosé "Stellato"
- ore 12:30 – **La pasta ripiena lungo la Via Emilia.** Cappelletti all'uso di Romagna (caplet), la variante del ravennate con Parmigiano Reggiano DOP e Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. A cura di Comunità Slow Food Il lavoro dei contadini. In abbinamento il vino La Sabbiona - Romagna Docg Albana "Alba della torre"
- ore 13:30 – **Il Presidio nazionale degli olivi secolari in Emilia-Romagna e l'olio extravergine di oliva di Brisighella DOP.** Con Sergio Spada, C.A.B. Terra di Brisighella e Francesca Baldereschi coordinatrice *Guida agli extravergini Slow Food*. In abbinamento il vino Poderi Morini – Romagna Docg Albana secco "Sette note"
- ore 14:30 – **Cubetti arrosto di zampone Modena Igp con insalatina di uva e savor.** Con Augusto Cosimi, Consorzio zampone Modena Igp. In abbinamento il vino di Mattarelli - Vino spumante di qualità da uve Fortana rosè "Rosa per Emi"
- ore 15:30 – **Risotto con riso del Delta del Po Igp, zafferano e salamini italiani alla cacciatora Dop.** Con Augusto Cosimi, Consorzio salamini italiani alla cacciatora Dop. In abbinamento il vino di azienda agricola Stefano Ferrucci – Romagna Doc Sangiovese Superiore "Centurione"
- ore 16:30 – **Fare pace con il mare: sale e marinati si sono alleati.** Una riflessione sull'importanza dei Presidi Slow Food (sale marino artigianale di Cervia e anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio) per il mantenimento del paesaggio, degli habitat e della biodiversità. Con Elena Cavalieri biologa Parco del Delta del Po e Alessandro Menegatti della Manifattura dei marinati. Segue un assaggio a tema. In abbinamento il vino di Cantina di Santa Croce – Lambrusco Salamino di Santa Croce "La Tradizione". A cura di Ente Parco del Delta del Po, Condotta di Ferrara Terre e Sabbie e di Ravenna
- ore 17:30 – **L'Emilia incontra la Romagna: mortadella Bologna Igp e piadina romagnola Igp.** Con Augusto Cosimi Consorzio Mortadella Bologna Igp. In abbinamento il vino di Cantina Settecani – Modena DOP Pignoletto frizzante "Vini del Re"
- ore 18:30 – **La rinascita dopo l'alluvione in Romagna.** La natura ci ha dimostrato che l'uomo non può prevaricarla. I nostri produttori stanno dimostrando di saper vivere e gestire i territori e le situazioni di emergenza. L'agricoltore, quale custode del territorio e il corretto recupero delle case rurali. Con: Claudia Zama, Condotta di Godo; Lea Gardi, Il Lavoro dei Contadini. Degustazione di prodotti di Romagna: piadina romagnola Igp, squacquerone di Romagna Dop, composta di pesca dal buco incavato Presidio Slow Food e dolci della tradizione e vini del territorio. In abbinamento il vino di azienda agricola Stefano Ferrucci – Romagna DOC Sangiovese Superiore "Centurione". A cura di Condotta Slow Food Godo e Bassa Romagna
- ore 19:30 **Aperitivo ragionato: una biodiversità da conoscere.** Il carciofo violetto di Bologna Presidio Slow Food, il carciofo moretto di Brisighella e la zucca berettina prodotti dell'Arca del Gusto Slow Food con Albana di Romagna

**ore 12:00**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Training sui sistemi di garanzia partecipativa**

In questa formazione, forniamo le basi per comprendere i sistemi di garanzia partecipativa (Participatory guarantee systems): cosa sono, come possono essere messi in pratica e come stiamo implementando le iniziative PGS nelle comunità della Slow Food Coffee Coalition. Illustriamo inoltre i materiali più importanti e un nuovo metodo di archiviazione digitale dei dati raccolti nelle liste di controllo attraverso la tracciabilità blockchain. Infine, dedichiamo un po' di tempo a esercitazioni pratiche sulla mappatura degli stakeholder e sulla fattibilità logistica.

*Intervengono:*

- Silvia Rota, coordinatrice della Slow Food Coffee Coalition
- Stephany Escamilla Femat, ingegnera agroecologica, esperta di caffè e consigliera internazionale di Slow Food per il caffè

Il training si svolge unicamente in spagnolo.

**12:00**

**Parco Dora – Stand Abruzzo**

**Abruzzo: biodiversità, cura, cultura #1**

In Abruzzo la biodiversità non si pone limiti, e possiamo ritrovarla negli ottimi prodotti che contraddistinguono la tradizione agroalimentare locale. Grazie alle Guide del Gusto Lento, i visitatori vengono accompagnati alla scoperta di oli extravergini, formaggi a latte crudo, salumi naturali, grani tradizionali e prodotti orticoli unici, e di coloro che ogni giorno si impegnano per produrli in maniera buona, pulita e giusta. Attraverso le dimostrazioni interattive, si può ripercorrere la filiera di prodotti quali la lana, i legumi, il pane, o gli iconici arrosticini. Infine, la rinnovata rete dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi conduce in un viaggio nei sapori del territorio.

- ore 12:00 – conferenza – **Inaugurazione dello spazio Abruzzo a Terra Madre 2024** – Con il 37% del territorio regionale protetto, grazie alla presenza di tre Parchi Nazionali, un Parco regionale e numerose Oasi e Riserve Naturali, l'Abruzzo è la regione italiana con la percentuale più elevata di territorio tutelato. La Regione Abruzzo, le Camere di Commercio Chieti-Pescara e Gran Sasso d'Abruzzo, il Consorzio dei GAL Terre d'Abruzzo e la rete territoriale di Slow Food Abruzzo danno il benvenuto nello spazio della regione verde d'Europa a Terra Madre, e presentano il calendario di incontri dedicati a promuovere la straordinaria biodiversità locale e a raccontare i progetti virtuosi che si collocano nel solco di una rinnovata alleanza tra essere umani e natura. Intervengono i rappresentanti degli enti e delle istituzioni coinvolte.
- ore 15:00 – degustazione – **Dolce Abruzzo** – Esploriamo alcuni dolci tradizionali regionali accompagnandoli con conserve di frutta artigianali e un liquore tipico abruzzese. A cura delle Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo.
- ore 17:00 – conferenza – **Abruzzo capace di futuro #1: L'educazione ambientale e alimentare nelle aree interne** – Come si contrasta lo spopolamento delle aree interne? Quali sono gli strumenti per restituire identità a luoghi minacciati dall'abbandono? Quali le strategie educative da sviluppare affinché le nuove generazioni possano riscrivere il futuro di questi territori e preservare la diversità agronomica tramandata dalle generazioni che li hanno preceduti? I progetti avviati da Slow Food Abruzzo nel 2024 vogliono affrontare queste sfide a partire dalla salvaguardia della biodiversità locale e dall'educazione al gusto. Interviene: Alessandra Orsini, referente Educazione Slow Food Abruzzo.
- ore 18:30 – degustazione – **Casearia meraviglia: i segreti dei formaggi naturali abruzzesi #1** – Nella regione della transumanza, giovani pastori, allevatori rispettosi, esperti casari e affinatori tramandano tradizioni millenarie. Nei loro formaggi è racchiusa l'essenza dei pascoli d'Abruzzo: una degustazione guidata tra Presidi Slow Food come il canestrato di Castel del Monte e il pecorino di Farindola, e altri caci pregiati, vi farà scoprire tutta la meraviglia di questo caleidoscopio di sapori. A cura delle Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Spazio Masaf**

**Lo showcooking del mare: di pesce, di pesca e sapori #1**

Tutti i giorni nello spazio Masaf va in scena uno showcooking nel quale diamo voce a mitilicoltori, pescatori e a chi il mare sa trasformarlo in pietanze prelibate, con un occhio alla sostenibilità. Preparatevi ad ascoltare un racconto a più voci, animato dai cuochi della rete Slow Food!

- ore 12:00-13:30 – Il Mar Ligure e la patata quarantina (presidio Slow Food) – Interpretazione di Natalia Mazzola (Liguria), cuoca Alleanza Slow Food

- ore 14:00-15:30 – Pasta all'alga spirulina con pomodoro fresco – Interpretazione di: Alga Spirulina - Apuliakundi
- ore 16:00-17:30 – Sarda in saor con polenta di mais fin – Interpretazione di: Paolo Betti (Trentino Alto Adige), cuoco Alleanza Slow Food
- ore 18:00-19:30 – Pasta con bottarga – Interpretazione di: Consorzio Coop Pontis

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**I quiz del Club del Toscano**

I sigari Toscanello aromatizzato presentano il Quiz del Club accompagnati dalle bibite di San Bernardo e dal cioccolato di Bodrato.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Contare cosa conta: il valore nascosto della sostenibilità**

Torino Capitale della Cultura d'Impresa (TCCI) fa tappa a Terra Madre Salone del Gusto con un evento dedicato alla sostenibilità, dal titolo "Contare ciò che conta: il valore nascosto della sostenibilità". L'incontro organizzato dall'Unione Industriali Torino, moderato da Paolo Verri, vedrà la partecipazione di un panel di imprese partner di Torino Capitale della Cultura d'Impresa che condivideranno con il pubblico le proprie esperienze in ambito di progetti sostenibili e di Corporate Social Responsibility. Ne illustreranno le caratteristiche e l'impatto in termini di valore aggiunto e di arricchimento delle rispettive culture d'impresa. Un appuntamento che intende interpretare il comune obiettivo di Terra Madre e Torino Capitale della Cultura di Impresa, di promuovere una visione in cui l'uomo e l'impresa preservino la natura, intesa anche come ecosistema. Le imprese partecipanti, infatti, attraverso i loro progetti illustreranno come sia possibile creare valore aggiunto rispettando e proteggendo l'ambiente che ci circonda e di cui facciamo parte. Partecipazione su invito.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con i formaggi delle Cheese Valleys degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo la birra e i formaggi di Latteria di Branzi.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Nutrire la pace**

Slow Food Trentino ha aderito al Forum Trentino per la pace e i diritti umani, quale contributo può dare nel drammatico contesto attuale, la nostra associazione nel dibattito su diritti umani, solidarietà, cittadinanza attiva e responsabilità. Discussione sui progetti esistenti e prospettive di lavoro.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stan Regione Lazio-Arsial**

**Il Lazio: Presidi Slow Food, Alleanza dei cuochi, pura bontà**

Dai formaggi da prato stabile agli olivi secolari, dalla rete Slow Grains a quella dei Castanicoltori, e poi moltissime proposte da parte dei cuochi dell'Alleanza Slow Food: tra maritozzi, aio oio e peperoncino, gnocchi n'cotti e zuppe di lenticchie. Il calendario del Lazio a Terra Madre è ricco di occasioni di degustazione e offre anche l'occasione per partecipare a riflessioni importanti sul futuro delle produzioni artigianali, Presidio del territorio.

- ore 12:30 – **Inaugurazione dello stand** – Intervengono: Massimiliano Raffa, Commissario straordinario Arsial; Luigi Pagliaro, presidente Slow Food Lazio
- ore 15:00 – **La grande traduzione norcina nel Lazio** – Laboratorio del gusto condotto da Stefano Asaro, presidente Slow Food Frascati e Terre Tuscolane
- ore 17:00 – **Cheers: formaggi e birre artigianali** – Laboratorio del gusto condotto da: Domenico Villani ONAF Roma, Mauro Pellegrini e Alessio Lisotti di Slow Food Roma TOT-Testaccio, Ostiense e Trastevere
- ore 18:30 – **Il maritozzo pontino** – Laboratorio del gusto condotto da: Fabrizio Pagliaroni, cuoco dell'Alleanza Slow Food – Trattoria "Buccia", Sabaudia (Lt); Sara Guercio, Slow Food Lazio e Slow Food Latina

**ore 13:00**

**Parco Dora – Area Piemonte**

**Piemonte: sapori, storie e produttori del territorio**

Sono oltre 40 gli appuntamenti che durante Terra Madre Salone del Gusto animano i 400 mq dedicati alla Regione Piemonte e al suo articolato sistema agroalimentare ed enogastronomico. Suddivisi idealmente in tre anime tematiche – la scoperta dei prodotti di qualità certificata, il territorio visto attraverso le Agenzie turistiche locali (ATL) e i Distretti del cibo e gli incontri rivolti soprattutto agli addetti ai lavori –, gli eventi del calendario coordinato dalla Direzione Agricoltura e cibo della Regione Piemonte in collaborazione con Visit Piemonte, gli appuntamenti organizzati nelle cinque giornate di Terra Madre sono l'occasione per conoscere da vicino sapori, storie e produttori del territorio. A fare da filo conduttore, l'eccellenza locale e l'importanza di incentivare la filiera corta, per permettere ai consumatori di ottenere cibo accessibile e di qualità garantita.

- ore 13:00-14:00 – **Inaugurazione Area Piemonte** – Regione Piemonte presenta e inaugura con un brindisi il suo spazio istituzionale a Terra Madre 2024. Partecipano l'Assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Caccia e Pesca, Parchi della Regione Piemonte Paolo Bongioanni, il Presidente di Visit Piemonte Beppe Carlevaris e i rappresentanti dei consorzi di tutela e delle associazioni coinvolte nell'evento.
- ore 14:00- 15:00 – **Lo stato di attuazione del complemento di sviluppo rurale 2023-2027 della Regione Piemonte** – A cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e Cibo – Il CSR è il documento che esplicita la strategia regionale per lo sviluppo rurale, attraverso 49 interventi applicati al territorio grazie a una dotazione finanziaria di circa 756 milioni di euro. A un anno e mezzo dall'approvazione, facciamo il punto sulla sua attuazione.
- ore 15:00-15:50 – **10 anni Unesco: la sfida per una nuova comunità** – A cura di Associazione Paesaggi Vitivinicoli UNESCO – L'associazione Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato racconta la trasformazione del territorio dopo 10 anni di riconoscimento. Al termine, brindisi con Brachetto Docg, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.
- ore 16:00-16:50 – **Quattro Dop casearie di eccellenza per un percorso di gusto dal Nord al Sud Italia** – Degustazione a cura dei Consorzi partner del Progetto LOST – Il progetto Lost, partendo dal Piemonte con il Murazzano e il Roccaverano ci porta in Lombardia alla scoperta dello Strachitunt per arrivare in Campania dove troviamo il Provolone del Monaco. Guida del nostro viaggio sarà un Maestro Assaggiatore Onaf.
- ore 17:00-17:50 – **Cibo, formazione e creatività: 11 progetti sul tema del contrasto allo spreco alimentare**– A cura di Regione Piemonte e IAAD – La Direzione Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte presenta il progetto realizzato con l'Istituto di Arti Applicate e Design di Torino per sensibilizzare e formare gli studenti sulla tematica dello spreco alimentare e progettare una campagna antispreco istituzionale. Al termine, brindisi con Brachetto Docg, Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.
- ore 18:00-18:50 – **I distretti del cibo del Piemonte si presentano** – Degustazione e incontro a cura del Distretto del Cibo e del Vino Mombarone, Serra Morenica e Naviglio di Ivrea – Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.
- ore 19:00-19:50 – **Alla scoperta del Brachetto, Vitigno dell'anno 2024** – Degustazione a cura di Regione Piemonte e Consorzio Vini d'Acqui – Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa, Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. Durante la degustazione delle diverse tipologie di Brachetto verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vitigno.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand BBell**

**Connessi per natura – Brindiamo insieme all'inizio di Terra Madre**

In qualità di socio sostenitore di Slow Food Italia, BBell è felice di accoglierti nel suo stand per festeggiare insieme con un brindisi beneaugurale l'inizio della 15esima edizione di Terra Madre Salone del Gusto. Riteniamo che connessione e digitalizzazione siano elementi indispensabili per perseguire la strada dello sviluppo sostenibile: attraverso l'uso combinato di diverse tecnologie e reti portiamo connettività anche nelle aree a segnale limitato, permettendo a tutti di essere in rete sempre e ovunque. Nell'ottica di sostenere la rete di espositori Slow Food, BBell ha voluto dedicare, per questa speciale occasione, una promozione riservata sui servizi di connettività e servizi digitali presenti a listino (consultabili online sul sito [bbell.it](http://bbell.it)). Degustazione finale del Panino Monfrà con presentazione dello chef Domenico Sorrentino accompagnato da bollicine Cocchi. Evento riservato agli espositori di Terra Madre Salone del Gusto fino a esaurimento posti.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Toscana**

**Toscana: prodotti, cuochi e botteghe a presidio del territorio**

Uno stand ricco di proposte gastronomiche, dal mattino a pranzo, dalla merenda all'aperitivo. Protagonisti assoluti i cuochi dell'Alleanza Slow Food con le loro interpretazioni gastronomiche, e tanti progetti attivi sul territorio. Nei cinque giorni di evento parliamo di Mercati, olio, Presidi, rigenerazione della comunità a partire dalle produzioni agricole, botteghe come presidi del territorio, e molto altro. E scopriamo tante eccellenze, dalla cipolla della selva alle castagne, dalle farine agli oli.

- ore 13:00 – **A pranzo con i cuochi dell'Alleanza Slow Food** – rigatoni di grano Sieve all'aglione e il suo fiore (Massimo Rossi del Ristorante Belvedere Monte S. Savino); millefoglie di insalata di lingua di chianina (macelleria Fracassi), fagiolini, salsa verde, crema inglese alla senape (Duccio Frullani dell'Osteria La Ciottolona Boccheggiano) *oppure* crocchette di patate con insalatina di frutta di stagione (a cura dei cuochi dell'Alleanza Andrea Alisi- Nonno Cianco e Silvia Volpe).
- ore 16:00 – **Toscana terra di "Ben-essere": In viaggio con Vetrina Toscana: a star bene, prendiamoci gusto!** – Il buon cibo fa stare bene e può fare da "guida" per un viaggio salutare dove il benessere fisico va di pari passo con quello mentale, all'insegna del turismo "Slow". Presentiamo alcuni eventi del calendario autunnale di Vetrina Toscana. *Intervengono:* Mauro Carbone, Vetrina Toscana; Roberta Mannucci, Nutrizionista Terme di Chianciano. Segue degustazione di pecorino a latte crudo della Maremma senza colesterolo - Saba Formaggi
- ore 16:00-18:00 – **La merenda** – Bruschette, castagnaccio con formaggi della montagna (Andrea Alisi, Ristorante Nonno Cianco, Pt).
- ore 17:15 – **Alla scoperta dell'olio di Maremma. Un viaggio gustativo fra tradizione e innovazione** – La storia, la ricerca e le nuove frontiere della coltivazione dell'olivo in maremma, dal campo alla tavola, raccontati direttamente dai protagonisti del settore. *Intervengono:* Claudio Cantini, Dottore in Scienze Agrarie e Tecnologo presso il CNR; Roberta Cavallini, Capo Panel nella Commissione della Guida agli Oli Extravergini Slow Food; Elena Neri, Dottoressa in Scienze Agrarie, Produttrice e Degustatrice di olio presso la Camera di Commercio di Grosseto; Silvia Volpe, Cuoca dell'Alleanza Slow Food; Luca Papalini, Dottore in Agraria ed Enologia e Assaggiatore professionale di olio. Coordina la tavola rotonda Claudio Seghi, Presidente di Slow Food Montereale. Segue degustazione di oli e gazpacho maremmano.
- ore 18:30 – **Mercato della terra di Montevarchi – Il Mercato che Verrà** – Il Mercato della Terra di Montevarchi continua la sua evoluzione e sperimentazioni. In attesa dell'apertura della nuova sede entro la fine del 2024 sarà operativo il sito di e-commerce. *Intervengono:* Marcella de Vita, responsabile Mercato della Terra di Montevarchi "Il Mercatale"; Gianrico Fabbri, Referente Mercati della Terra Slow Food Toscana.
- ore 19:00 – **AperiSlow con i cuochi dell'Alleanza Slow Food Toscana** – La panzanella di Agnolo Bronzino (Massimo Rossi del Ristorante Belvedere Monte S. Savino); pasta Fabbri e "Icchè C'è C'è" (a cura dei cuochi dell'Alleanza Andrea Alisi di Nonno Cianco e Silvia Volpe).

**ore 13:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino**

**I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese**

**Degustazione**

I ristoratori aderenti al circuito Mangébin propongono i piatti della tradizione piemontese in abbinamento ai vini Torino Doc dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino.

Menù del giorno e protagonisti:

- Schiciola spuma di tomino e bagnetto verde / Rosso Rubino
- Tajarin ai 40 tuorli con burro d'alpeggio e timo / Locanda del Cont
- Lingua di fassona in due cotture con salsa rossa, verde / Vitel Etonne
- Torta di nocciole con crema pasticceria /Bel Deuit

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia. Partecipano: i ristoranti del circuito Mangébin, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Noi siamo Natura! – Le aziende e i Presidi Slow Food del Friuli Venezia Giulia conferenza stampa**

Un caloroso benvenuto agli operatori presenti all'evento, con la presentazione delle aziende e dei Presidi Slow Food del Friuli Venezia Giulia. In questa occasione, scopriamo il programma e le iniziative in calendario. Grazie al Consorzio coltellinai di Maniago assistiamo al taglio di un prosciutto di San Daniele, e lo accompagniamo brindando con i vini Io Sono Friuli Venezia Giulia. Questo evento è riservato agli operatori del settore e ai giornalisti presenti a Terra Madre 2024.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con il salame d'la doja degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo la birra e il salame d'la doja, prodotto agroalimentare tradizionale del Piemonte. Conduce il Biersommelier Roberto Parodi.

**ore 14:00**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Aula E, piano terra, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)**

**L'allattamento al seno: saperi, pratiche e narrazioni**

Le principali autorità sanitarie internazionali riconoscono l'allattamento al seno come un fondamentale presidio di salute sia per il bambino sia per la mamma offrendo vantaggi sul piano biologico, nutrizionale, affettivo, relazionale ed economico. L'incontro è l'occasione per presentare la ricerca *L'allattamento al seno: saperi, pratiche e narrazioni*: un'indagine focalizzata sull'esperienza di allattamento raccontata dalle madri in condizioni di fragilità, marginalità o difficoltà socio-economica.

*Intervengono:*

- Ivana Rabbone, docente di Pediatria all'Università del Piemonte Orientale e direttrice della Clinica Pediatrica dell'Ospedale Maggiore della Carità di Novara
- Martina Riina, dottoranda Food, Health and Longevity Studies; Alice Monzani, docente di Pediatria all'Università del Piemonte Orientale
- Maria Cavaletto, docente di Biochimica della nutrizione all'Università del Piemonte Orientale
- Annalisa Givonetti, assegnista di ricerca all'Università del Piemonte Orientale
- Davide Porporato, docente di Antropologia culturale all'Università del Piemonte Orientale

*Moderata:* Antonia Follenzi, responsabile del dottorato Food, Health and Longevity Studies e Docente di Istologia presso il Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università del Piemonte Orientale.

**ore 14:00**

**Eataly – Sala Punt e Mes, Via Nizza 230**

**Carso: regno di Pietra**

**laboratorio del gusto**

Un appuntamento organizzato in collaborazione con Trieste Green, per immergersi nel Carso, un territorio geologicamente e culturalmente unico, puro e genuino. L'agricoltura eroica della comunità slovena d'Italia si prende cura del Carso da secoli, rispettando e preservando la sua vasta biodiversità, che troviamo anche nel piatto in degustazione, che ha per protagonisti i formaggi e i mieli da prati stabili, i salumi naturali che rispettano il benessere animale, gli oli di grandissimo profumo e corpo. In abbinamento i vini del territorio, conosciuti come i vini di pietra.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**In nome di Joannah Stutchbury... E dei custodi della natura**

**conferenza**

Ambientalista, attivista, impegnata da anni per difendere le foreste del Kenya. Uccisa proprio per il suo impegno. A Terra Madre 2024 ricordiamo Joannah Stutchbury, e il suo impegno per la difesa delle foreste. Lo facciamo dedicandole una delle Arene dell'evento, uno spazio di scambio e dialogo in cui la natura diventa protagonista delle conferenze e degli altri eventi in programma. A far sentire la propria voce in questo incontro sono i popoli indigeni che, nelle loro terre, custodiscono l'80% della biodiversità del pianeta e che nel quotidiano vivono in armonia con la natura e propongono soluzioni per la salvaguardia degli ecosistemi. E che strenuamente si battono per riaffermare il valore delle loro radici e delle loro culture. Cosa possiamo imparare dalle loro esperienze? Come possiamo farci ispirare da esse? In questo incontro i protagonisti dei popoli indigeni si riuniscono per chiedere protezione e ispirazione ai loro antenati e per iniziare a discutere i fondamentali del programma.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Inaugurazione dello spazio Nutrire le città con saluti iniziali**

Terra Madre Salone del Gusto ospita per la seconda volta lo spazio Nutrire le città. Un palcoscenico unico dedicato alle città e alle politiche locali del cibo, in cui scambiarsi esperienze e soluzioni creative. Un luogo in cui si illustrano i percorsi e i progetti delle città, italiane e internazionali, e si discute con visione olistica del futuro delle politiche del cibo del nostro pianeta e del ruolo delle città nella transizione ecologica. A questo scopo si mettono insieme soggetti diversi – istituzioni, enti locali, professionisti, docenti e produttori – per raggiungere obiettivi fondamentali come la lotta agli sprechi, la promozione di diete sostenibili – anche grazie a una corretta gestione della refezione collettiva –, il riavvicinamento e l'integrazione del contesto urbano con la campagna circostante, la valorizzazione dei mercati contadini non come semplici luoghi di acquisto, ma come potenziali agenti di educazione alimentare.

*Partecipano:*

- Regione Piemonte
- Michela Favaro, vicesindaca del Comune di Torino
- Rete Italiana Politiche Locali del Cibo
- UNISG
- Comune di Roma
- Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale
- Regione Lombardia

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Il Tufo di Monteu Roero, un formaggio quasi sconosciuto degustazione**

Paolo e Roberto dell'azienda agricola Pertusio allevano capre allo stato semibrado e producono un formaggio unico, stagionato in grotte di tufo del 1200 nel comune di Monteu Roero. Gli studenti UNISG, che li hanno conosciuti al mercato di Bra, sono rimasti affascinati dalla loro storia e dai loro formaggi. Non perderti una degustazione di formaggi speciali e il loro racconto, che ti scaldere il cuore.

**ore 14:30**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Sala Conferenze, 3° piano, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)**

**Forum delle economie – Food Experience Nord Ovest**

Di fronte alle pressioni macroeconomiche, alla crisi energetica e al riscaldamento climatico quali sono le innovazioni che l'Agrifood deve mettere in campo? In linea con il PNRR, è necessario sviluppare modelli sostenibili per ambiente e salute, garantendo la competitività delle aziende. Per questo, nell'ambito di Terra Madre Salone del Gusto, UniCredit rilancia il dibattito sull'Agrifood con un Forum dedicato alle imprese del Nord Ovest. L'incontro rientra nelle iniziative di UniCredit per l'Italia a supporto delle imprese nei settori chiave per il PIL e il Made in Italy. Saranno coinvolti esperti ed imprenditori del comparto, per stimolare il confronto e individuare strategie di sviluppo percorribili.

*Agenda:*

14:00 Accredito partecipanti

14:30 Apertura lavori a cura di Paola Garibotti, Regional Manager Nord Ovest UniCredit

14:35 Business, Sostenibilità e Agrifood, conversazione con:

- Oscar Farinetti, Fondatore di Eataly
- Paola Garibotti, Regional Manager Nord Ovest di UniCredit

*Moderata:* Giuseppe Bottero, Vice Direttore La Stampa

15:00 Salvaguardare le sostenibili diversità della filiera Agrifood – Andrea Dossena Associate Partner Prometeia

15:15 Gli strumenti di SIMEST a supporto dell'internazionalizzazione delle imprese italiane – Gabriella Severi, Senior External Relations Simest

15:30 Tavola rotonda: I fattori di crescita dell'Agrifood: formazione, internazionalizzazione e innovazione:

- Andrea Magnano, Co-founder Nabu
- Maria Grazia Mammuccini, Presidente Federbio
- Luisa Torri, Delegata per la ricerca Università di Scienze Gastronomiche e NODES - Spoke 7

*Modera*: Marco Montermini, Responsabile Corporate Nord Ovest UniCredit  
16:30 Chiusura lavori a cura di Luisella Altare, Responsabile Corporate Italy UniCredit

**ore 14:30**

**Parco Dora – Museo A come Ambiente - MACA, Corso Umbria, 90**

**Le visite guidate settimanali del MACA – Speciale Terra Madre**

Sei curioso di visitare il Museo A come Ambiente? La visita multiarea alle nostre aree espositive è l'evento che fa per te! Vieni a scoprire il primo Museo in Europa interamente dedicato ai temi ambientali. Vivi un'esperienza all'insegna della scienza e della sostenibilità, un intenso viaggio alla scoperta dell'ambiente accompagnati dai PILOT del MACA, i nostri animatori scientifici. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2024 un particolare focus verrà dedicato all'area Alimentazione del Museo.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Il profumo della biodiversità**

**attività di educazione - percorso sensoriale**

A Parco Dora l'orto è protagonista: bello da vedere, annusare, toccare, buono da assaggiare. L'orto ci insegna a scoprire il valore della biodiversità e i vantaggi delle consociazioni tra piante. E può essere scoperto con tutti i sensi! Il profumo della biodiversità è un percorso sensoriale per tutte e per tutti. Vieni a scoprire la biodiversità e gli orti Slow Food, con tutti i tuoi sensi. Udito: impariamo ad ascoltare il cibo. Spesso la sua qualità passa anche dalle orecchie! Anche nell'orto, che può sembrare un luogo silenzioso, troviamo un'infinità di suoni. Per esempio il vento, le cicale, l'acqua, tutti i suoni della natura! Ed esploriamo poi l'olfatto, il tatto, la vista... Fino al gusto! I sapori dei prodotti dell'orto sono molto diversi tra loro: nello stesso terreno possono crescere dolci carote, saporiti e succosi pomodori, verdure amare come il radicchio... Come i recettori dell'olfatto, anche quelli del gusto sono soggetti ad "affaticamento" e se sono eccessivamente stimolati la loro soglia di sensibilità si innalza. Il profumo della biodiversità è un percorso a libera fruizione dedicato a tutti coloro che vogliono mettersi alla prova e imparare giocando!

**ore 15:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**I semi: come selezionarli, riprodurli, curarli**

**attività di educazione - workshop**

Nell'Orto in una stanza uno spazio importantissimo è occupato da piccoli e importantissimi semi. In questo workshop a cura di Michele Romano mostriamo come l'orto sia il luogo perfetto per costruire una banca dei semi comunitaria. E vi diamo l'opportunità di imparare a selezionare, riprodurre e salvare semi, assicurando la disponibilità delle colture per l'anno successivo. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Reti Slow Food**

**Incontra le reti Slow Food!**

**degustazione - incontro**

Le reti Slow Food raccontano storie di connessione profonda con la terra e la natura. Attraverso iniziative come Slow Olive, Slow Grains, Slow Mays e Slow Beans, promuovono pratiche agricole sostenibili e rispettose della biodiversità. Unisciti a noi per conoscere da vicino queste realtà e partecipare a momenti di approfondimento e assaggio, celebrando insieme la diversità e la qualità del cibo. Scopri il nostro Oil Bar, sempre aperto per degustare oli extravergini di alta qualità. Un'esperienza sensoriale unica, dove puoi assaporare le diverse varietà e imparare a riconoscerne le caratteristiche.

*Il programma del 26 settembre*

- 12:00 – Oil Bar: Degustazione guidata riservata agli operatori
- 13:00 – Oil Bar: Degustazione guidata riservata agli operatori
- 14:00 – Oil Bar: Degustazione guidata riservata agli operatori
- 15:00 – Slow Grains: Le reti Slow Grains di Francia e Italia: un pezzo di strada Insieme. Bartolomeo Calderone e Mimmo Pontillo raccontano l'incontro tra le reti Slow Grains di Francia e Italia. Un cammino condiviso per valorizzare la biodiversità cerealicola e promuovere un'agricoltura sostenibile, legando territori e culture in un dialogo fecondo.

- 16:00 – Slow Mays: I mais friulani e il Pan di sorc. Etelca Ridolfo racconta il Pan de Sorc, un pane dolce e speziato nato nelle terre di Gemona. Questo pane tradizionale, ricco di storia e contaminazioni culturali, viene riscoperto e valorizzato con un Presidio Slow Food per promuovere la biodiversità e le tradizioni locali.
- 17:00 – Slow Olive: Gli olivi secolari della Puglia. Una degustazione guidata di olio extravergine del Presidio olivi secolari, scoprendone le caratteristiche uniche. Incontrate i produttori della Puglia e approfondite le tecniche di lavorazione tradizionali, preservate da generazioni, per conoscere da vicino la storia di questi alberi millenari.
- 18:00 – Con le Reti Slow Food... Noi Facciamo Natura. Unitevi a noi per una degustazione unica che celebra Slow Olive, Slow Grains, Slow Mays e Slow Beans. Scopriamo sapori autentici e biodiversità in ogni assaggio, un viaggio sensoriale attraverso il Mediterraneo, gli olivi secolari, i campi di cereali, le pannocchie di mais, e i preziosi legumi.

Tutti gli incontri sono ad accesso libero fino a esaurimento posti.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Synergy**

**Il gioco dell'equilibrio**

Vieni a giocare al gioco dell'equilibrio! Le tue risposte hanno un peso. Se sono giuste, il sistema alimentare è in equilibrio, proprio come nella Slow Food Farm, dove ogni elemento lavora in sinergia. Piante, animali, insetti, alberi e terreno interagiscono e si influenzano a vicenda. Quando le interazioni sono positive e benefiche, l'ecosistema è in equilibrio. Il Gioco dell'equilibrio è fruibile gratuitamente, senza prenotazione. Basta presentarsi sul posto –Slow Food Farm, Spazio Synergy – e attendere il proprio turno. Si può partecipare all'esperienza il giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, il lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura, Area bimbi**

**I boschi hanno superpoteri!**

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

A Terra Madre, gli alberi diventano un gioco per educare... I boschi hanno superpoteri, perché...

le piante producono la metà dell'ossigeno che respiriamo ci difendono dalle inondazioni e dalle slavine assorbono carbonio dall'aria e lo conservano le radici e i loro batteri ripuliscono l'acqua che si filtra nel terreno sono un rifugio per insetti, uccelli, animali selvatici.. le api fanno il miele con i fiori di alcuni alberi (es. il castagno, l'acacia..) sono un riparo freschissimo per gli animali al pascolo il clima si surriscalda ma i boschi aiutano ad abbassare le temperature! alcune capre mangiano le foglie quando non c'è abbastanza erba le radici e le foglie di certi alberi curano molte malattie ci crescono le more, i funghi e tante bacche e buone erbe selvatiche e poi ... sono bellissimi! Tutte le bambine e tutti i bambini possono cimentarsi con i giochi del bosco realizzati dall'associazione Sinergia Outdoo, grazie al supporto di PEFC Italia, nell'ambito dell'area bimbi dello spazio "Noi custodiamo natura". La fruizione dei giochi è gratuita e possibile negli orari di apertura della manifestazione, giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**I mille mieli, i millefiori. Sezione speciale del Concorso Tre Gocce d'oro 2024**

**degustazione**

Vuoi cimentarti nella bellissima esperienza della degustazione del miele e scoprire quali siano gli elementi più importanti dell'assaggio sensoriale? Ti aspettiamo nell'area mieli dello spazio Noi custodiamo natura! A Terra Madre è possibile, partecipando alle sessioni di assaggio previste nel corner miele della grande area Noi custodiamo natura. Gli assaggi hanno un obiettivo preciso: selezionare il miglior millefiori d'Italia. I mieli – un finalista per ogni regione – selezionati con la valutazione analitica e delle giurie di esperti in analisi sensoriale del Concorso Tre Gocce d'Oro, saranno messi a confronto in una degustazione aperta al pubblico dove tutte e tutti possono esprimere le proprie preferenze e, grazie alla guida di esperti, approfondire le specificità dei diversi territori e dei mieli millefiori che ne derivano. L'attività è realizzata in collaborazione con Osservatorio Nazionale Miele e AMI - Ambasciatori dei Mieli. Le degustazioni di mieli avvengono a ciclo continuo, dalle 15:00 alle 20:30. Partecipa alla valutazione del miglior millefiori d'Italia! Evento libero e gratuito, fino a esaurimento kit di assaggio previsti.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**SFYN on Stage: Slow Food Youth Network apre le danze!**

Incontriamo i giovani e le giovani di Slow Food Youth Network provenienti da tutto il mondo che con azioni, idee e campagne stanno cambiando attivamente i sistemi alimentari locali. Questo incontro è rivolto a tutte le ragazze e i ragazzi desiderosi di diventare futuri leader del cibo e interessati a determinare un cambiamento, a livello collettivo o individuale. Fatevi ispirare dalle tante iniziative che sono già state messe in campo. Fate rete! Siate creativi!

*Saluti di:*

- Michele Quaglia, direttore Commerciale e Brand di Gruppo Reale Mutua
- Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia

*Speakers:*

- Maria Geuze, SFYN Nederland
- Lourdes Angélica Agundis Garcia, SFYN México
- Nelrose Eden Cornelio, SFYN Negros, Philippines
- Ronald Ariinda, SFYN Uganda
- Gaia Agnetti, SFYN Italy

*Moderano:*

- Olajumoke Abimbola, SFYN Nigeria
- Elena Lucchiari, SFYN International

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Come ridurre lo spreco alimentare?**

Lo spreco alimentare è un problema globale che coinvolge tutti gli attori della filiera alimentare, dall'agricoltore al consumatore finale. La gestione degli sprechi deve essere attenta e consapevole lungo tutta la filiera ed è di fondamentale importanza per ridurre gli impatti ambientali e sociali di cui gli sprechi sono causa. Lo spreco alimentare rappresenta infatti una perdita economica per le aziende, oltre a contribuire al degrado dell'ambiente per via dell'incremento delle emissioni di gas serra e del consumo eccessivo delle risorse naturali. Per affrontare questo problema, occorre che tutti gli attori della filiera agroalimentare adottino misure preventive: la pianificazione della produzione agricola in base alla domanda reale; la gestione ottimale delle scorte e delle scadenze; non ultimo, la sensibilizzazione dei consumatori. Inoltre, è fondamentale promuovere la redistribuzione degli alimenti invenduti a enti benefici e associazioni che si occupano di assistenza alimentare, contribuendo così a rendere la società più sostenibile e consapevole.

*Intervengono:*

- Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti, Comune di Roma
- Chiara Foglietta, assessora all'Ambiente, Politiche per la Qualità dell'Aria, Energia e Cibo, Comune di Torino
- Carlo Bertolino, direttore Marketing e responsabile dei progetti CSR di Cuki Cofresco S.r.l.
- Roberta Massa, Rete Ricibo Genova e Rete Food Pride Nazionale
- Andrea Segrè, direttore scientifico Osservatorio Waste Watcher International-Campagna Spreco Zero
- Angela Costa, funzionaria della Direzione Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte

*Moderato:* Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città**

**L'Italia perde terreno. Il consumo di suolo e il degrado del territorio mostra**

C'era una volta l'Italia delle campagne coltivate. Ogni anno, negli ultimi decenni, migliaia di ettari di terreno agricolo si arrendono all'invasione pervasiva del cemento, con il prezzo inesorabile di devastazione di equilibri millenari, di perdita di biodiversità, di dissesto, inquinamento ambientale... L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, ISPRA, ha invitato il fotografo napoletano Angelo Antolino a mettere in mostra le conseguenze di questa miopia, a partire dal suo progetto esemplare Souvenir d'Italie: un confronto tra immagini satellitari e fotografie, una campionatura emblematica sul 'prima' e il 'dopo' in termini di coperture artificiali sul territorio nazionale, che rende

ancora più evidente l'urgenza di cambiare rotta. Mostra fotografica a cura di Michele Munafò e Sabrina Panico con immagini satellitari del territorio italiano e fotografie di Angelo Antolino.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Escape Room diffusa**

**Il ricettario criptato – Risolviamo i rompicapi del cibo!**  
**gioco**

A Terra Madre arriva la Escape Room diffusa, il posto in cui giocando si riflette su tanti temi importanti che riguardano il cibo che mangiamo. Che impatto hanno gli allevamenti intensivi sulle risorse naturali e sulla sostenibilità? Come ottimizzare la filiera del cibo e realizzare che si può rendere più sostenibile, con alcuni semplici accorgimenti? Quanto cibo sprechiamo? E come facciamo a sprecarne di meno? Prova a scoprirlo partecipando ai giochi del ricettario criptato, all'enigma del porta-pranzo, al cifrario della frutta, al mercato anti-spreco, al rebus del porta spezie, alla carta segreta dell'allevamento e a molto molto altro. La Escape Room diffusa è una proposta innovativa di gioco per gruppi dai 2 ai 5 giocatori che vogliono provare un'esperienza coinvolgente e memorabile, anche grazie all'interazione fisica con gli oggetti. Cosa vi è richiesto? Soltanto un po' di tempo, di impegno e inventiva, e di voglia di interagire con i vostri compagni di squadra.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Esposizione Artistica**

**Feeding the Present, Feeding the Future – Esposizione artistica #1**  
**mostra**

Feeding the Present, Feeding the Future si configura come un momento di riflessione sulla necessità di recuperare un legame autentico e consapevole tra l'uomo, il cibo e la natura, in un'epoca in cui tale rapporto sembra essere stato compromesso da dinamiche produttive sempre più lontane dai cicli naturali. Attraverso un percorso visivo che esplora l'intersezione tra pratiche culturali, rituali e modelli agricoli, i lavori degli autori selezionati invitano, con diversi linguaggi visivi, a ripensare il cibo non più soltanto come un mero bene di consumo, ma come un simbolo complesso e stratificato, intrinsecamente legato all'identità sociale, culturale e ambientale delle comunità. Feeding the Present, Feeding the Future propone una visione alternativa e propositiva dei modelli di produzione contemporanei, basata sulla consapevolezza che solo attraverso un ritorno a pratiche alimentari più rispettose e una rivalutazione del cibo come elemento culturale sarà possibile costruire un futuro sostenibile, in cui l'uomo possa vivere in armonia con la natura, nutrendo non solo il corpo, ma anche lo spirito e la comunità.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate**  
**percorso sensoriale**

Hai voglia di assaggiare delle bevande No-Lo (No e Low alcohol) create con miscele di tè, frutta, amari, spezie e legni e contribuire a un progetto di ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo? Nello stand dell'Università abbiamo ricreato un mini laboratorio dove si possono assaggiare quattro diversi proxies (bevande fermentate analcoliche progettate per offrire una complessità gustativa che ambisce a essere simile a quella del vino) al fine di indagare il profilo sensoriale di questi prodotti e di mostrare come quest'ultimo possa influenzarne l'accettabilità e la propensione all'acquisto. Al termine della degustazione scoprirai come sono state create le bevande che hai assaggiato, approfondendo le tecniche e le idee che permettono di creare queste nuove esperienze sensoriali: non sono alchimisti o stregoni, ma esperti che studiano e mettono in pratica nuove soluzioni per i nostri bicchieri! Inoltre, per scoprire che tipo di degustatore sei, ti invieremo via mail i risultati delle tue risposte del test! La maggior parte delle bevande sono state offerte dall'azienda Amore Liquido, fondata da un alunno UNISG. Orari: dalle 11:00 alle 13:00, dalle 15:00 alle 18:00 Questo percorso è disponibile gratuitamente per tutti gli interessati e i curiosi che vogliono mettere alla prova il proprio senso del gusto. Per fruirne, è sufficiente recarsi presso lo stand Unisg nella fascia oraria indicata, attendere il proprio turno... e sperimentare!

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**Biodiversità, semi e futuro**

La biodiversità di un ecosistema è un patrimonio immenso, un indicatore della sua salute e una garanzia di sopravvivenza. Pensare alla salvaguardia della biodiversità rappresenta dunque la chiave per tutelare il futuro. L'Italia è la prima nazione europea per biodiversità: nelle nostre mani c'è dunque una grande responsabilità e la necessità di conservare le sementi.

*Intervengono:*

- Enrico Amico, presidente di Demeter Italia
- Marco Paravicini, vicepresidente di Federbio
- Federica Bigongiali di Fondazione Seminare il Futuro.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Assaggi in Valle – Le Valli di Lanzo #1**

**degustazione**

Custodiscono ricette e sapori unici, lavorando di ingegno e fantasia fanno da anni a creazioni nuove e appetitose. Sono donne e uomini, che grazie alla loro tenacia e passione abitano e mantengono vivi territori dove spesso è difficile fare impresa. Monica Piscicella ce li farà conoscere e ci accompagnerà in una escursione gustosa e sorprendente fra i sentieri gastronomici delle Valli di Lanzo. L'evento è parte del programma di attività del Business Club del Comitato di Imprenditoria Femminile. Camera di Commercio di Torino, Comitato Imprenditoria Femminile in collaborazione con GAL Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio Incontri**

**Progetto Adelante**

La sostenibilità della catena agroalimentare, opportunità di collaborazione con Bolivia e Colombia. Camera di commercio di Torino.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand S.Bernardo**

**Ogni goccia conta – Il gioco dell'impatto zero**

**eventi dei partner - gioco**

Lo sai che anche tu, con le tue azioni quotidiane, puoi fare molto per contribuire al benessere del pianeta? S.Bernardo vuole mettervi tutte e tutte alla prova e vi invita a partecipare alla sfida dell'impatto zero! Il gioco utilizza la realtà virtuale e catapulta i partecipanti – senza distinzioni di età – direttamente nel deserto, in uno scenario arido a cui ridare acqua e fertilità. Muniti di spade (virtuali), la sfida è raccogliere più gocce d'acqua possibili e riempire la lattina. Più gocce si colpiscono con la spada laser del colore corrispondente alle gocce, più elevato è il punteggio, e minore sarà l'impatto sul pianeta e le sue risorse. Vieni allo stand di Acqua S.Bernardo e partecipa gratuitamente al gioco. Ascolta i progetti – per la tutela di prati stabili, per i castagneti e i boschi di città – che Acqua S.Bernardo ha disegnato insieme a Slow Food per il raggiungimento della neutralità carbonica, entro il 2026! Perché per il pianeta, come per la nostra acqua, ogni goccia conta.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Dal terrazzamento al boccale**

**degustazione**

A Terragnolo l'intera comunità ha riscoperto la coltura del grano saraceno, Presidio Slow Food, come simbolo della resistenza in una valle minacciata, nel corso del Novecento, dallo spopolamento, e oggi da faraoniche infrastrutture. Grazie al Grano saraceno vengono coltivati nuovamente terrazzamenti e si incontrano le generazioni. Con la collaborazione di 5+ birrifico artigianale è nata anche una birra al grano saraceno che si può degustare insieme a Lucia Del Vecchio, la produttrice. L'associazione Slow Food locale racconta il progetto di recupero del grano saraceno di Terragnolo. Il programma della giornata è dedicato all'ecosistema dei terrazzamenti. I terrazzamenti in Trentino rappresentano un ecosistema unico che ha permesso di portare l'agricoltura nelle valli più impervie dove la sapiente modellazione del territorio ha permesso di coltivare vigneti, frutteti e oliveti su pendii.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Presentazione spazio Südtirol - Alto Adige a Terra Madre 2024**

Conosciamoci. I protagonisti dell'Alto Adige di Terra Madre 2024 presentano il programma della manifestazione e raccontano chi sono e cosa fanno nel mondo dei prodotti di qualità e in quello di Slow Food Alto Adige Südtirol. Tante storie di professionalità e passione che vale la pena scoprire.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

## **Incontriamo la coltelleria di Maniago degustazione**

Maniago è famosa per la produzione di coltelli sin dal XIV secolo. Questa attività, inizialmente artigianale, si è evoluta nel tempo adottando anche metodi industriali. Nel 1960 è nato il Consorzio Coltellinai Maniago, un'associazione di aziende locali che si è posta l'obiettivo di promuovere i prodotti sul mercato internazionale. I coltelli di Maniago sono riconosciuti ancora oggi per l'esperienza, l'accuratezza e l'attenzione ai dettagli che gli artigiani maniaghesi hanno saputo preservare nel corso dei secoli. Durante questo laboratorio, esploriamo insieme la storia, le tecniche di produzione e le caratteristiche che rendono unici i coltelli di Maniago, simbolo dell'eccellenza artigianale italiana. Nel corso dell'appuntamento, degustiamo i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 15:00**

### **Parco Dora – Stand Slow Food Taitung**

**Scopri, gusta, esplora: Slow Food Taitung, Taiwan  
degustazione - eventi world - mostra**

Vieni a Terra Madre, e scopri lo stand di Slow Food Taitung, Taiwan! Potrai gustare un'ampia gamma di cibi e bevande preparati dai rappresentanti di Slow Food Taitung: dai piatti tradizionali alle creazioni innovative, ce n'è per tutti i palati. Potrai anche approfondire la conoscenza di prodotti meravigliosi ed entrare in contatto con l'abbondanza della cultura alimentare e il ricco patrimonio di Taitung con una mostra che dura per tutta la durata dell'evento e una serie di coinvolgenti laboratori gastronomici presso lo stand. Potrai conoscere: i vari cereali coltivati dalla tribù indigena dei Bunun, il tè di montagna taiwanese, il tè Oolong rosso, il tradizionale vino di riso fermentato della tribù degli Amis, il caffè di Taitung e il delizioso filo di marlin pescato con un metodo di pesca sostenibile. Lo spazio espositivo si focalizza sui temi e le reti tematiche più rappresentativi per Taitung: Slow Fish, Slow Food Coffee Coalition, Slow Grains, Slow Tea e Slow Wine. L'impegno degli esponenti di Slow Food Taitung per la conservazione delle pratiche alimentari tradizionali e la promozione di ingredienti locali e sostenibili è la forza trainante del cambiamento positivo che la comunità di Slow Food ha impresso nel proprio territorio. Slow Food Taitung, Taiwan è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 15:00**

### **Parco Dora – Stand Arabia Saudita**

**Scopri, gusta, esplora: prodotti e preparazioni dell'Arabia Saudita a Terra Madre  
degustazione - eventi world - mostra**

Per la seconda volta, l'Arabia Saudita torna a Terra Madre con uno spazio dedicato a scoprire – e degustare – i prodotti della regione, e i progetti avviati insieme a Slow Food.

#### *L'esposizione permanente*

Tra i progetti che potrai conoscere visitando lo stand, grazie a un allestimento interattivo e al dialogo coi produttori presenti:

- l'Arca del Gusto in Arabia Saudita si occupa di far luce e preservare i prodotti alimentari a rischio di estinzione in tutte le 13 regioni del Paese. I prodotti vanno da razze di cammelli a tartufi rari, fino a varietà uniche di frutti come le banane raida
- la Slow Food Coffee Coalition evidenzia la produzione di caffè concentrata in quattro regioni chiave: Asir, Jazan, Baha e Najran. Gli sforzi si concentrano sul miglioramento della qualità e della sostenibilità. È in atto una spinta a promuovere il caffè coltivato localmente rispetto alle importazioni, per sostenere i coltivatori nazionali e sensibilizzare i consumatori
- il programma Slow Food Travel offre l'opportunità di creare destinazioni di turismo alimentare sostenibile, consentendo ai produttori di cibo artigianale di trarre vantaggio dal turismo, preservando la produzione alimentare locale e la biodiversità. Ciò consente ai viaggiatori di comprendere le culture, le identità e le gastronomie locali.

*Le degustazioni:* il caffè, simbolo di ospitalità e la biodiversità dei datteri. Tra i prodotti principali delle degustazioni, il caffè e i datteri. La cultura del caffè in Arabia Saudita non ha eguali. Sempre abbinato a datteri coltivati localmente, il caffè infuso di cardamomo è un simbolo di ospitalità e generosità, e viene preparato con chicchi di caffè leggermente tostati, mescolati con baccelli di cardamomo di buona qualità e talvolta con altre spezie aromatiche per creare un sapore unico. Ogni famiglia ha il suo rapporto preferito tra caffè e spezie, il che rende ogni ricetta diversa. Comune a tutte è la tradizione di offrire una tazza di caffè a ogni ospite non appena si siede. Per quanto riguarda i datteri, l'Arabia Saudita è uno dei primi tre Paesi per produzione di datteri e ne offre un'ampia varietà, compresa la varietà ajwa. Coltivati esclusivamente a Medina, in Arabia Saudita, gli ajwa sono la varietà di datteri più pregiata al mondo. Morbidi e deliziosi, con un sapore simile a quello della prugna, li trovate presso lo stand. Non solo, ai visitatori dello stand potrà capitare di conoscere e sperimentare altre preparazioni tipiche della regione, come il dolce kleja, molto

popolare della regione di Qassim, dove ogni anno si svolge un festival per celebrare questo biscotto dolce ripieno di datteri o noci. Lo stand dell'Arabia Saudita è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food en France**

**Scopri, gusta, esplora: la trilogia del fermento in Francia**

**degustazione - eventi world**

A tutto fermento nello stand di Slow Food en France per scoprire, attraverso alcuni Presidi Slow Food e i vini della Slow Wine Coalition, come i francesi accostino i loro vini ai formaggi.

Nello stand di Slow Food en France puoi scoprire tanti Presidi di formaggi, come ad esempio la Tomme de la Brigue, ricavata dal latte di pecora brigasca. Un formaggio dall'aroma intenso, che ricorda il latte di pecora, con note vegetali di fieno ed erbe aromatiche e note fruttate di noci, lamponi e albicocche, e dal sapore intenso e persistente. Oppure il Bleu de Queyras prodotto con il latte delle vacche di Tarine, Abondance e Montbéliarde che pascolano sui pascoli montani delle Hautes-Alpes orientali, compresi i massicci e le valli del Briançonnais, dell'Embrunais, dello Champsaur e del Valgaudemar. Le vacche mangiano solo erba fresca, fieno di prato e altre piante, senza alcun tipo di insilato nella loro dieta. Tra i vini, potrai scoprire ad esempio il Beaujolais Lantignié ottenuto da uve Gamay coltivate in vigneti di 70 anni ad un'altitudine di 470 metri. La vendemmia è fatta a mano e le uve sono vinificate con lieviti indigeni. Il vigneto è in conversione per la certificazione biologica dal primo anno di impianto nel 2021. Oppure il Jurançon doux, l'espressione per eccellenza del vitigno petit manseng coltivato nei tre terroir che caratterizzano la denominazione Jurançon. E ancora il Rancio sec del Roussillon, Presidio Slow Food ricavato abitualmente dai vitigni grenache o maccabeu, gli stessi usati per la produzione dei vini dolci Banyuls, Maury, Rivesaltes. Un vino che ha secoli di storia e testimonia la tradizionale cultura vitivinicola del Roussillon: era questo il vino di Banyuls prima delle variazioni normative sull'alcol nei vini dolci naturali. Oltre ai formaggi e ai vini, i pani del progetto Slow Bread, nato a Bordeaux con Bartolo Calderone. Questi pani sono ottenuti da farine macinate a pietra di grani antichi francesi e fermentati con lievito madre. Lo stand di Slow Food en France è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**Ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food North America**

**Assaggia, impara, entra in connessione. Scopri Slow Food in Nordamerica**

**degustazione - eventi world**

Scopri il cibo, i progetti e le persone del Nord America! Benvenute e benvenuti in questo stand collaborativo che presenta le comunità Slow Food di tutto il continente nordamericano. Qui, potete sperimentare la diversità delle culture alimentari, dei progetti e delle persone di Slow Food USA, Slow Food Canada, Slow Food Turtle Island e Slow Food México. Potete gustare un'ampia gamma di cibi e bevande presentati dai membri della delegazione nordamericana. Dai piatti indigeni alle varietà dell'Arca del Gusto, non solo potrete assaggiare questi cibi, ma ne sentirete parlare direttamente dai loro custodi. Potrete anche ampliare la vostra conoscenza delle decine di comunità che promuovono pratiche buone, pulite e giuste in tutto il Nord America grazie a una serie di conferenze e panels tenuti direttamente presso lo stand, che presentano i temi e le reti più rappresentative del Nord America: Slow Fish, Wild Foods, Slow Grains, Snail of Approval, Ark of Taste, Slow Beverage, Slow Seeds, Earth/Farmers Markets, School Gardens e Joy + Justice. Benvenuti a Slow Food in Nord America! Siamo pronti ad accogliere tutti coloro che sono curiosi di saperne di più sulle diverse comunità del nostro continente, sui loro progetti Slow Food e sulle nostre tradizioni alimentari. Venite a visitare il nostro stand!

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Nippon**

**Scopri, gusta, esplora: il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese**

**degustazione - eventi world - mostra**

Siete pronte e pronti per un viaggio in Giappone? Nello stand di Slow Food Nippon tanti espositori condividono con tutti coloro che vogliono conoscerli il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese! Tra sake, vini, alimenti fermentati e molto altro... Per completare la vostra conoscenza di Slow Food Nippon, verranno serviti omusubi (polpette di riso) preparati con ingredienti locali portati dai delegati di tutto il Giappone. Inoltre, è prevista la partecipazione di diversi chef e attivisti che graviteranno intorno allo stand e parteciperanno come delegati.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Enoteca**

**SEED – Azioni di sostenibilità per Terra Madre**

## **mostra**

La mostra Circular SEED (Systemic Event Design) racconta alcune delle azioni che abbiamo realizzato per la sostenibilità (ambientale, economica e sociale) di Terra Madre Salone del Gusto 2024.

Si tratta di iniziative che vogliono contribuire a riequilibrare la relazione con la Natura, ispirandosi ad essa, per dare sostanza, in chiave circolare e sistemica, alla necessaria transizione ecologica. Il progetto, realizzato da Slow Food Italia in collaborazione con [circulareconomyforfood.eu](http://circulareconomyforfood.eu) (living lab digitale e competence center transdisciplinare che condivide online valori e prospettive sui temi dell'economia circolare applicata al cibo) e Hellobarrio (visual agency specializzata in progetti di comunicazione visiva multidisciplinari), ha visto la partecipazione di 17 imprese. Partendo da 8 principi che regolano la Natura (limite, metabolizzazione, ciclicità, respirazione, rinnovabilità, rete ecologica, cooperazione, coevoluzione), attraverso l'adozione di un approccio sistemico alla progettazione, il percorso della mostra individua otto concetti chiave dell'economia circolare (moderare, ripensare, conservare, restituire, rigenerare, connettere, condividere, comprendere), che trovano la loro concreta applicazione all'interno dell'evento. Circular SEED è un progetto che promuove i principi dell'economia circolare e dell'approccio sistemico, come strumenti per far pace con la Natura. Una riconciliazione che è possibile se gli esseri umani sapranno porsi in relazione come parte di essa.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Museo A come Ambiente - MACA, Corso Umbria, 90**

**DNA eccolo qua**

attività di educazione - attività educative per famiglie

Quando parliamo di alimenti Ogm, sappiamo davvero di cosa si tratta? Facciamo un passo indietro e diamo un'occhiata da vicino agli acidi nucleici presenti in ogni forma di vita conosciuta. In questo laboratorio, parliamo di atomi, di molecole, di cromosomi e geni, di ingegneria genetica e di ibridi. Infine, grazie all'aiuto di alcuni semplici strumenti e di reagenti di uso comune, estraiamo DNA ed RNA contenuti nelle cellule! Al laboratorio segue una visita guidata all'area Alimentazione del museo.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con i formaggi delle Cheese Valleys degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo la birra e i formaggi di Latteria di Branzi. Conduce il Biersommelier Roberto Parodi.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Basilico genovese Dop, pesto e... Calcagno degustazione**

Il Basilico genovese Dop è l'eccellenza alimentare che rappresenta la Liguria nel mondo.

L'azienda Calcagno, voluta da tre generazioni di liguri, a metà tra mare e collina, dal 1983 coltiva basilico genovese nei suoi quasi 6000 metri di serre a Celle Ligure (Savona), ci racconta di questo straordinario prodotto e della passione della famiglia per coltivarlo e trasformarlo.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Riabitare le terre alte conferenza**

Chi abita in montagna non ha le stesse opportunità, lo stesso accesso ai servizi fondamentali di chi vive in città. Meno servizi inducono l'abbandono, meno abitanti giustificano il taglio dei servizi, in una spirale senza fine. Ma sulle terre alte c'è qualcosa di molto importante: ci sono risorse essenziali che scarseggiano altrove (acqua e aria pulita, spazio, silenzio), c'è un patrimonio di saperi, tradizioni, biodiversità, c'è chi decide di restare e fare progetti. Quale strategia e quali atti concreti sono necessari per trasformare la montagna in luogo da abitare 365 giorni l'anno? Quale ruolo possono giocare l'agricoltura, l'allevamento, il cibo di qualità?

*Intervengono:*

- Rossano Pazzagli, docente di Storia moderna presso l'Università degli Studi del Molise, direttore della scuola di paesaggio Emilio Sereni e della scuola dei piccoli comuni
- Marco Bussone, presidente nazionale Uncem, l'Unione dei Comuni, delle Comunità e degli Enti montani

- Sabrina Lucatelli, direttrice di Riabitare l'Italia, esperta di politiche di sviluppo aree a bassa demografia
- Serena Giraud, L'orto di Ostana, Valle Po e Monviso, Cuneo
- Carlo Murer, stalla condivisa a Valmorel, Belluno
- Davide Orlandi, Presidio del prosciutto del Casentino, Arezzo.

*Modera:* Federico Varazi, vicepresidente Slow Food Italia.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Ursula Hudson Award**

**conferenza**

Ursula Hudson è stata una donna straordinaria che ha guidato il movimento Slow Food in Germania, in Europa e nel mondo con passione, generosità e contributi fondamentali.

La sua prematura scomparsa ha lasciato un vuoto nel movimento, ma la sua eredità rimane forte. Con il Premio Ursula Hudson, Slow Food vuole onorare la sua memoria riconoscendo lo straordinario lavoro degli attivisti di Slow Food che si distinguono per l'impatto delle loro azioni.

*Introduce:* Marta Messa, segretaria generale di Slow Food Internazionale

*Interviene:* Edward Mukibi, presidente di Slow Food Internazionale

**ore 16:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Go Nuts: scopri il mondo della frutta secca**

**eventi world - incontro**

Scoprite i produttori che lavorano instancabilmente per coltivare e raccogliere la frutta secca, assicurando che questi alimenti ricchi di sostanze nutritive raggiungano i consumatori nella loro forma migliore. Questi produttori devono affrontare diverse sfide, dal mantenimento della salute del suolo all'adattamento a condizioni ambientali mutevoli, il tutto nel rispetto di pratiche sostenibili. Il loro impegno per la qualità e l'innovazione contribuisce a mantenere solido e resistente l'approvvigionamento del mercato.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Benvenute e benvenuti alla Slow Food Coffee Coalition a Terra Madre**

La Slow Food Coffee Coalition è una rete aperta che unisce i partecipanti lungo la filiera, dai coltivatori di caffè ai consumatori. L'obiettivo di Slow Food Coffee Coalition è duplice. Da una parte, si punta alla promozione di una coltivazione più sostenibile e resiliente attraverso il sostegno ai coltivatori che coltivano il caffè in sistemi agroforestali. Dall'altra, alla sensibilizzazione dei bevitori di caffè su come essere più responsabili nella scelta dei chicchi per la loro tazzina quotidiana. In questo primo incontro presso la sede della Slow Food Coffee Coalition andiamo alla scoperta delle attività della rete attraverso i suoi partecipanti – produttori e torrefattori – provenienti da Asia, Sud America e Africa, e ne gustiamo il risultato. Intervengono: i torrefattori e i caficoltori della Slow Food Coffee Coalition da: Colombia, Filippine, India, Honduras, Malawi, Messico, Perù, Sierra Leone, Thailandia e Uganda.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food**

**TErramaDreX. We Are Nature**

TErramaDreX. Gli allievi del Liceo Gioberti, Comunità Slow Food, raccontano il rapporto tra uomo e natura, delineando un altro futuro possibile. TErramaDreX è il frutto di un anno di lavoro svolto con gli allievi della classe V C del biennio del ginnasio torinese in cui i ragazzi si sono confrontati su un tema particolarmente significativo per il loro futuro: quali sono i mestieri che vogliono bene alla terra? Intervengono: gli allievi del Liceo Gioberti di Torino, Comunità Slow Food

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Che tempo fa? L'impatto del cambiamento climatico sul turismo**

Le destinazioni turistiche che negli ultimi decenni sono state sempre più spesso al centro delle cronache perché colpite dall'intensità di eventi meteorologici estremi come uragani, inondazioni e ondate di calore che ne hanno danneggiato le infrastrutture, mettendo a repentaglio la sicurezza dei viaggiatori incidendo negativamente su reputazione e attrattiva di quelle destinazioni...

Informare viaggiatori e operatori turistici sugli impatti del cambiamento climatico e sulle pratiche sostenibili può aiutare a ridurre il rischio di eventi estremi. In questo incontro, proponiamo un confronto tra le destinazioni che nel

2023/2024 hanno sofferto maggiormente per fenomeni metereologici estremi: la siccità in Sicilia, le piogge violente in Natisone, l'alluvione in Emilia-Romagna, gli incendi...  
Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Il foraging del bosco, e oltre**

**laboratorio del gusto**

Il foraging, antica pratica di raccolta di cibi selvatici, sta vivendo una rinascita grazie alla sua capacità di connetterci con la natura e di promuovere la sostenibilità nell'utilizzare una varietà di ingredienti naturali, scoprendo le loro proprietà nutrizionali e i benefici per l'ambiente.

In questo incontro, ci focalizziamo sul foraging terrestre, con la raccolta di piante selvatiche, funghi e ghiande trasformati in deliziosi piatti che rispettano e valorizzano le risorse locali. Inoltre, approfondiamo gli elementi del foraging subacqueo, concentrandoci sulla raccolta delle alghe, un tesoro nascosto di sapori e benefici per la salute. Unisciti a noi per una degustazione unica che non solo delizia i palati, ma offre anche una nuova prospettiva sulla connessione tra cibo, cultura e natura. Un'opportunità per esplorare il foraging in tutte le sue forme, dall'Islanda all'Italia, passando per la Francia, per scoprire come possa diventare una pratica quotidiana per promuovere uno stile di vita sostenibile e rispettoso dell'ambiente.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**Parchi e aree protette, tra natura e vino**

**laboratorio del gusto**

In Italia esistono oltre 870 aree protette, per un totale di 3 milioni di ettari tutelati a terra, circa 2.850 ettari a mare e 658 chilometri di costa. Parchi nazionali, interregionali e regionali, ma anche aree marine sono sottoposte a tutela dello Stato, che con la Legge 394 del 6 dicembre 1991, ha dettato i principi fondamentali per la gestione. All'interno di queste aree si possono promuovere la valorizzazione e la sperimentazione di attività produttive e agricole, non ultima la coltivazione della vite. Di pari passo con la narrazione del panorama antropico, scopriamo vini (e cibi) prodotti in alcune zone – da Nord a Sud dello Stivale – di rilevante valore naturalistico e ambientale.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Ucraina**

**Pane per la pace**

**degustazione - eventi world - incontro**

Ci siamo conosciuti a Terra Madre 2022 mettendo la prima bozza dell'idea. Oggi il progetto Bread For Peace, pane per la pace, sostiene e rafforza la capacità produttiva degli agricoltori ucraini di piccola scala nella Regione di Leopoli. Per questa via, contribuisce alla sicurezza alimentare della parte più vulnerabile della popolazione: gli sfollati dalle zone di conflitto. Con la collaborazione di Pausa Cafè e Novacoop Bread for Peace ha realizzato una filiera inclusiva e solidalmente orientata, capace di importare, via terra e senza intermediazioni, il grano tenero prodotto in Ucraina, di macinarlo a pietra in Italia, e trasformarlo in farina di tipo 1, panificata dai detenuti impiegati presso il Panificio sociale alla Casa di reclusione di Alessandria. Slow Food Ucraina è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere i loro deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio. Tutti i laboratori prevedono una donazione. Il ricavato sarà devoluto al progetto "Insieme per la rete Slow Food in Ucraina".

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Chi è e cosa fa un buyer**

In collaborazione con il settore internazionalizzazione della Camera di Commercio di Torino, abbiamo la possibilità di confrontarci con alcuni professionisti internazionali del settore Food & Beverage, provenienti da Stati Uniti e Sud Est Asiatico, che si occupano di acquisti per importatori, distributori e retailer. Insieme a loro approfondiamo le dinamiche che regolano la selezione di prodotti e produttori.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**IFSE e Consorzio Parmigiano Reggiano: i nostri primi 10 anni insieme**

**degustazione - eventi dei partner**

Momento di approfondimento e degustazione di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento ai finger food realizzati dal Culinary Institute di Torino.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Un primo di carne: il cannellone**

**degustazione**

Il Maestro macellaio Palladino Maurizio propone: la battuta al coltello di vitello arrotolata con crema di formaggio piemontese e salsa a sorpresa. Associazione Provinciale Macellai Torino.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio Incontri**

**I prodotti Dop e Igp: il nuovo regolamento europeo**

Il Comitato provinciale di Torino per la lotta alla contraffazione, in collaborazione con il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino, propone un incontro di aggiornamento sul nuovo Regolamento europeo 1143/2024, pubblicato il 23 aprile 2024. Il regolamento riguarda le indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché le specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli. Queste le principali novità: rafforzati i poteri e le responsabilità delle associazioni di produttori; aumentata la sostenibilità e la trasparenza nei confronti dei consumatori; conferita maggiore protezione alle indicazioni geografiche. Il regolamento semplifica, inoltre, il processo di registrazione delle IG, riguardo alle quali la responsabilità e gestione permangono in capo alla Commissione europea. Il seminario è rivolto alle imprese, ai professionisti, agli operatori del settore alimentare.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Wellness Area by Reale Mutua**

**Yoga, calisthenics e sunset training: il wellness a 360° a Terra Madre**

A Terra Madre, arriva per la prima volta la Wellness Area, powered by Reale Mutua. Un luogo in cui approcciare il tema della salute a 360°. Si passa da sessioni di total body, un allenamento ormai da anni entrato a far parte dei workout più seguiti nonché efficaci perché in grado di allenare tutto il corpo, portando grandissimi benefici anche sulle zone considerate più critiche a esperienze di sunset training e di morning yoga, in cui rigenerarsi nella splendida cornice di Parco Dora, e poi ancora al running, il calisthenics e molto altro. Non solo! Tieni d'occhio il calendario delle diverse giornate e approfitta delle occasioni per incontrare gli atleti di Reale Mutua o per allenarti con ospiti di eccezione!

*Il programma del 26 settembre*

- ore 16:00-17:00 – Total Body by Technogym Francesca Silva
- ore 17:30-18:00 – Passaggio degli atleti RMA (Torino 81, Basket Torino)
- ore 18:30-19:30 Sunset Training by Technogym Francesca Silva

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Bormioli Luigi Glassmaker**

**A ogni vino il suo calice: Corte Sant'Alda**

**degustazione**

In collaborazione con Vigneron.Wine, Bormioli Luigi propone otto esclusive degustazioni di vini Mangum provenienti da diverse regioni d'Italia, tra cui Piemonte, Campania e Veneto. Ogni vino trova la sua espressione ideale in calici dedicati. In questo incontro proponiamo in degustazione un Valpolicella Superiore anno 2004 della cantina Corte Sant'Alda di Mezzane di Sotto (Vr).

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**C'è fermento in Val di Gresta**

**degustazione**

La Val di Gresta, primo distretto biologico del Trentino, incastonata tra la Vallagarina e l'Alto Garda, si arrampica sul Monte Biaena e il Monte Stivo costituendo un anfiteatro terrazzato.

Rientra tra i paesaggi rurali storici. Tra le produzioni orticole hanno un particolare rilievo i crauti, prodotto fermentato testimone di centinaia di anni di cultura contadina. La Val di Gresta è un territorio in continuo fermento. Incontriamo Mirko Martinelli che propone un Laboratorio con i crauti biologici della Valle. In abbinamento i vini di Bruno Grigolli dei Vignaioli del Trentino.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

## **L'Alto Adige dei prodotti di qualità e dei Presidi a Terra Madre**

Conferenza stampa di presentazione "Care the Mountain". L'Alto Adige presenta i suoi prodotti di qualità con Slow Food Alto Adige e i Presidi altoatesini. Ogni giorno si svolgono presso lo stand presentazioni, laboratori di cucina con abbinamenti di vini e degustazioni di prodotti, guidati da ambasciatori del gusto, produttori e chef dell'Alto Adige. Con: Paul Zandanel, PR Quality Products Südtirol

**16:00**

### **Parco Dora – Stand Basilicata**

#### **Basilicata: cultura e storia del territorio**

Il programma della Basilicata a Terra Madre offre una panoramica ricca e articolata del patrimonio enogastronomico e della biodiversità della regione, attraverso incontri, degustazioni e laboratori. Diversi i momenti dedicati alla valorizzazione dei prodotti locali e delle tradizioni agricole. Presenti anche momenti dedicati alle scuole, con laboratori didattici dedicati al ruolo delle api nella tutela della biodiversità e al gusto dei mieli lucani, alla presentazione di nuovi Presidi, incontri su temi come la biodiversità cerealicola. Un'attenzione particolare è rivolta alla cultura e alla storia del territorio, con talk su figure emblematiche della Magna Grecia e convegni sulle città del tartufo.

- ore 16:00 – Incontro – **L'esperienza dell'Orto Slow Food in Basilicata: risultati e prospettive** – Interviene: Annalisa D'Onorio, referente Slow Food Italia Progetto Orti Slow Food. A cura della Condotta Slow Food di Potenza
- ore 17:30 – Incontro con degustazione – **Dall'olivo all'olio, un viaggio nella biodiversità lucana. Azioni di valorizzazione e assaggi di gusto** – Intervengono: Angelo Lo Conte, coordinatore regionale *Guida Slow Food agli Extravergini*; Antonello Pepe, recupero del germoplasma oliva Justa e Fasona; Francesco Linzalone, Comunità Slow Food degli oliveti ritrovati del Materano, Produttori di extravergini da varietà lucane. A cura delle Condotte Slow Food di Potenza e Matera
- ore 19:00 – Laboratorio di cucina e degustazione – **Buono da gustare e da pensare: in tavola i sapori della biodiversità materana** – Show cooking di Antonio Labriola dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata e degustazioni di prodotti e birre del materano guidate dai produttori con il racconto dell'esperienza di buone pratiche d'inserimento sociale. A cura della Condotta Slow Food di Matera

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

#### **Toscano, Malvasia e cioccolato**

#### **degustazione**

Il sigaro Toscanello XXL Giallo incontra il consorzio della Malvasia e il cioccolato di Bodrato.

**ore 16:00**

### **UniTo – Dipartimento di informatica, Aula E, piano terra, Ingresso Via**

#### **Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)**

#### **Nutrire il futuro: soluzioni alternative per un allevamento avicolo sostenibile**

Come migliorare l'allevamento di polli da carne e galline ovaiole rispettando i principi dell'economia circolare? Come rendere un settore cruciale per un'alimentazione di domani più sostenibile, tenendo conto della necessità di salvaguardare la biodiversità delle razze, seguire pratiche agroecologiche e accettare la sfida dell'autoproduzione di larve di insetti da utilizzare nei mangimi? Negli ultimi anni, il progetto europeo SUSTAvianFEED – che ha coinvolto università, centri di ricerca e comunità di produttori in Spagna, Italia, Tunisia e Turchia – si è concentrato sulla ricerca di alternative in grado di offrire mangimi innovativi e sostenibili, fornendo nuovi strumenti alle piccole economie agricole locali delle aree mediterranee, rafforzandone la resilienza. Per fare questo, il progetto ha lavorato principalmente con razze locali, adattate alle aree climatiche di provenienza, particolarmente vantaggiose per l'agricoltura su piccola scala anche di contesti marginalizzati, dove possono generare reddito aggiuntivo e fornire cibo alle piccole comunità locali.

*Intervengono:*

- Achille Schiavone, Dipartimento di Scienze Veterinarie (DSV) Università di Torino – "Il valore della biodiversità di razza e il suo ruolo nell'allevamento sostenibile"
- Pietro Venezia, tecnico di Slow Food Italia – "L'agroecologia nell'allevamento avicolo"
- Juan Antonio Cortes, entomo (Spagna) – "Le larve come risorsa"
- Nacyb Allouchi, ONG Rayhana (Tunisia) – "L'autoproduzione di larve"

- Özlem Karahan Uysal, Università EGE (Turchia) – “Nuova etichettatura per l'allevamento sostenibile del pollame: Risultati comparativi sulla prospettiva dei consumatori”
- Juan Carlos Segura Ruiz, Sociedad Agraria de Transformación - ALIA - “Modello aziendale circolare”

*Modera:* Marta Gariglio, Dipartimento di Scienze Veterinarie (DSV) Università di Torino

**ore 16:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Organic waste is not waste**

**attività di educazione**

Cosa hanno in comune il fornello della tua cucina, la tua bibita gassata e il tuo orto? Tutto parte da te. Niente panico con l'organico. A cura di Iren.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Pensa che mensa!**

La refezione scolastica è un tema di grande importanza per il benessere dei ragazzi.

Un'alimentazione corretta è infatti fondamentale per favorire la concentrazione, l'apprendimento e il benessere psicofisico dell'individuo, ma spesso le mense scolastiche non offrono pasti di qualità. È necessario porre maggiore attenzione alla scelta degli alimenti e alla loro preparazione, garantendo pasti equilibrati e nutrienti per favorire la sana crescita dei giovani. Durante l'incontro ascoltiamo le testimonianze di attività importanti: dal consorzio fiorentino Qualità e Servizi a Milano Ristorazioni, dal Comune di Roma a molti altri enti e amministrazioni.

*Intervengono:*

- Carlotta Salerno, assessora Istruzione, Periferie, Politiche Giovanili, Città di Torino
- Cristina Sossan, MUFPP, Food Policy Milano, Milano Ristorazione
- Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti, Comune di Roma
- Giordano Del Chiaro, sindaco di Capannori
- Susanna Gardiol, direttrice GAL Escartons e Valli Valdesi
- Alessandra Calafiore, assessore alle politiche Agroalimentari, Comune di Messina

*Modera:* Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand Iren**

**Showaste cooking: the unexpected food & drink**

Le studentesse e gli studenti di Immaginazione e Lavoro ci mostrano come preparare insieme l'aperitivo glamour che non ti aspetti!

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand Campania**

**Campania, che meraviglia!**

Lo spazio Campania celebra, con un ricco programma di attività, laboratori e incontri, lo straordinario patrimonio della regione in termini di biodiversità naturale e alimentare, valorizzando i Presidi Slow Food e sostenendo i piccoli produttori locali di qualità, grazie alla collaborazione delle Condotte e delle Comunità campane.

- ore 16:30 – Inaugurazione stand Campania
- ore 17:00 – Politiche locali del cibo: dal Presidio Slow Food albicocche del Vesuvio al Mercato della Terra Paniere Vesuviano alla mensa scolastica. L'esperienza del Comune di Torre del Greco raccontata dagli amministratori locali e dalla Slow Food Vesuvio. Partecipano: Luigi Mennella, sindaco di Torre del Greco; Simona Briganti, Maria Lionelli. Coordina Alberto Capasso.
- ore 18:00 - Grani del futuro e forni di comunità: l'esperienza del Monte Frumentario, del forno di Vincenzo e del biscottificio Stelle fragranti. Coordina Michele Sica, Slow Food Picentini
- ore 18:00 - Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**Brevi lezioni di meraviglia. Lella Costa interpreta Rachel Carson**

**Rachel Carson è stata biologa marina, madre del movimento ambientalista, scrittrice.**

Coraggiosissima oppositrice degli insetticidi, erbicidi, veleni che dilagavano in agricoltura e che si riversavano nell'aria, nell'acqua, nel suolo, si espose alle violentissime critiche da parte di quanti nella chimica vedevano la soluzione di tutto. E soprattutto vi vedevano grandi guadagni. Lo fece con un cancro in corpo, ma che non la fermò nella scrittura. Perché sapeva che quel che faceva era importante. Rilevante. Nel 1972 il DDT, contro cui si oppose strenuamente, fu messo al bando negli Stati Uniti. Nel 1978 in Italia. Carson era già morta, ma questa è una sua vittoria. Tutti, o quasi conoscono Primavera silenziosa, manifesto dell'ambientalismo pubblicato nel 1962. Brevi lezioni di meraviglia. Elogio della natura per genitori e figli è, invece, un piccolo gioiello che cattura l'essenza dell'universo pieno di meraviglia dei bambini, risvegliando in noi quell'antico desiderio di comunione con il mondo vivente. Apparso per la prima volta nel 1956, sulla rivista Woman's Home Companion e poi pubblicato da Harper nel 1965, in Italia è stato pubblicato per la prima volta da Aboca, nel 2020.

Legge Rachel Carson: **Lella Costa**, attrice, scrittrice e doppiatrice. Ha collaborato a trasmissioni radiofoniche e televisive ed è nota soprattutto per i suoi monologhi teatrali.

*Introduce:* Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia

**ore 17:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Il futuro che vorremmo: i giovani e le buone pratiche per l'ecosistema delle Terre Alte**

Noi vorremmo... Trovare una soluzione all'isolamento geografico ed economico e all'abbandono delle terre alte. Noi vorremmo... Che la montagna fosse rimessa al centro come luogo privilegiato del vivere e che la separazione dei paesi montani dalle città non fosse più tale. Ad Anteprema Terra Madre, 150 giovani da tutta Italia si sono confrontati sulle principali problematiche di quattro diversi ecosistemi (Terre Alte, Terre Basse, Terre d'Acqua, Ecosistema città) e sulle possibili soluzioni da adottare. Per l'ecosistema Terre Alte si punta sulla promozione su attività che permettano di riabitare la montagna 365 giorni l'anno, su un turismo enogastronomico che permetta la riscoperta delle comunità montane e su iniziative culturali che contribuiscano a rafforzare l'identità di queste comunità e che possano rigenerare i territori delle aree interne. I giovani di Anteprema Terra Madre si ritrovano a Parco Dora, a Torino, per esporre le buone pratiche che possono incidere sul futuro degli ecosistemi, e che possono essere replicabili anche in altri contesti. Venite a scoprirle nello spazio Your Next!

**ore 17:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Semi, suolo, acqua: le risorse dei contadini**

Questo dibattito riunisce esperti nella gestione delle risorse agricole per esplorare le più recenti conoscenze e strategie per un'agricoltura sostenibile, con un focus su semi, suolo e acqua.

La gestione sostenibile di queste risorse è fondamentale per affrontare le sfide attuali e future dell'agricoltura globale. Durante l'evento, discutiamo delle migliori pratiche per la conservazione e l'uso efficiente delle sementi, della protezione e miglioramento del suolo e delle tecniche per la gestione sostenibile delle risorse idriche. L'obiettivo è fornire una comprensione più approfondita delle tecniche sostenibili e offrire soluzioni pratiche che possano essere implementate da agricoltori di tutto il mondo.

*Intervengono:*

- John Wanyu, Uganda. Membro di Slow Food Uganda, esperto di gestione delle risorse agricole
- Mara Welton, USA. Direttrice dei programmi di Slow Food USA e coordinatrice del Seed Summit
- André Trives, Francia. Co-Presidente di Maraîchage Sol Vivant e orticoltore
- Allah Yari, Iran. Professore di agricoltura e direttore del centro di ricerca sullo sviluppo rurale dell'Università Azad, esperto di gestione tradizionale dell'acqua in agricoltura
- Jaqueline del Rosario Arriagada Villegas, Cile. Vicepresidente di Slow Food Cile e membro dell'Associazione nazionale delle donne rurali e indigene (ANAMURI)

*Moderata:* Luis Barraud, Francia. Agroecologo

**ore 17:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**L'ora della merenda, tra dolci e caffè**

**laboratorio del gusto**

Siete pronti per una merenda dolce tra panettoni solidali e un'immersione tra i castagneti calabresi? Noi ve la raccontiamo attraverso le proposte di tre cuochi dell'Alleanza Slow Food e i caffè della Slow Food Coffee Coalition. Andrea Zani della pizzeria Qbio a Sarezzo (Br) racconta un progetto nato in pieno Covid insieme a Marco Locatelli del Rise Live Bistrot di Vimercate (Mb). I due hanno un'idea solidale in un momento drammatico che stava mettendo in

ginocchio i ristoratori di tutta Italia: creare un panettone che unisca tutta l'Alleanza e che utilizzi i Presidi Slow Food a seconda della stagionalità, della regione e dei valori che ciascun cuoco desidera evidenziare. Il progetto è ambizioso e in costruzione, e per capirlo bisogna per forza assaggiarlo! Insieme a loro, Delfino Maruca del ristorante Il Vecchio Castagno a Serrastretta (Cs). Come annuncia il nome del locale, ci troviamo in un luogo circondato dai castagneti, dove il cuoco opera una costante ricerca delle ricette di recupero e dei prodotti locali. Dalla cucina pizzeria Qbio presenta: il panettone dell'Alleanza, il dolce per eccellenza che anche i faziosi del pandoro riconosceranno come emblema del periodo natalizio. Tutti gli ingredienti sono ricercati con accuratezza e provengono principalmente da produttori dei Presidi Slow Food, dalle comunità o comunque da lavorazioni biologiche. Il Vecchio Castagno presenta: dolci della cucina tradizionale calabrese a base di farina di castagne. In abbinamento una selezione di caffè della Slow Food Coffee Coalition.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**Animali da compagnia: lo sguardo inedito dell'antroposofia**

Da sempre il regno animale è fonte di nobili ispirazioni per l'essere umano, di centrale importanza nell'evoluzione del cosmo, della terra e dell'umanità. Eppure, il nostro rapporto con gli animali passa sempre attraverso l'utilitarismo, si fonda sulla soddisfazione di un bisogno, anche quando si tratta di un animale di affezione. Gli animali vengono utilizzati per procurare un reddito o per una soddisfazione interiore, ma questa modalità di rapporto dovrà essere rovesciata. Claudio Elli, laureato in Medicina veterinaria e membro del collegio docenti della Scuola di formazione di Medicina antroposofica, apre un importante spazio di riflessione: ogni relazione, sia essa con un animale o un essere umano, ha bisogno di dare spazio alla libertà.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con il Parmigiano Reggiano degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo il parmigiano di quattro diverse stagionature selezionato dal Consorzio Parmigiano Reggiano in abbinamento con altrettante birre. Conduce il Biersommelier Roberto Parodi.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**Gli agriturismi del Torinese: una porta verso la campagna**

Un laboratorio di degustazione che ha lo scopo di promuovere la genuinità dei prodotti agroalimentari della rete degli agriturismi torinesi di Terranostra, associazione nazionale di Coldiretti per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio. Coldiretti Torino.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Pasta Experience: un viaggio tra la tradizione pastai piemontese e le concrete opportunità di innovazione**

L'incontro mira a mostrare come la tradizione dei pastai piemontesi, ma più in generale italiani, abbia posto solide basi per una duratura relazione con clienti sparsi in tutto il mondo.

Ciò che ha reso i prodotti presentati così interessanti è stato proprio il forte legame con la terra, con la natura e con l'attentissima ricerca di miglioramenti continui pur nella semplicità di un prodotto che esiste da millenni. Questo ha stimolato l'interesse verso prodotti più innovativi e verso una grande attenzione verso le pratiche sostenibili dell'economia circolare Unione Industriali di Torino. Partecipano Pasta Berruto Spa e Biova Project Srl.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Miele di marasca e pecora carsolina – La natura del Carso in due Presidi Slow Food degustazione**

Un laboratorio dedicato alle due produzioni che Slow Food tutela sul territorio carsolino.

Esempi di biodiversità molto rara, dalla marasca che cresce selvatica nella vegetazione del territorio con i suoi profumatissimi fiori bianchi si ottiene un miele raro e unico. La pecora carsolina con le sue poche centinaia di capi che ancora popolano la landa carsica produce latte e formaggi dalla peculiare nota aromatica, dove si ritrovano tutte le essenze del pascolo carsico. In degustazione, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**La Campirlota, narratori e contadini  
degustazione**

In Val di Cembra, paesaggio rurale storico caratterizzato da centinaia di chilometri di muri a secco, Elisa Travaglia e Paolo Piffer hanno dato vita a La Campirlota, un progetto in cui la dimensione agricola incontra proposte di esperienze, escursioni, turismo e cultura. Narratori e contadini.

La Campirlota è uno scarpone consumato, una porta aperta, un bicchiere di vino da bere insieme ma soprattutto un modello di turismo basato sulle relazioni e l'esplorazione del territorio in sintonia con chi lo vive e lo coltiva.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Umbria**

**Umbria, ristoro dei sensi  
degustazione**

Grazie al supporto della Regione Umbria e alla collaborazione con ASSOGAL e il Parco Tecnologico 3A per la biodiversità, lo stand istituzionale dell'Umbria offre non solo degustazioni di prodotti tipici, inclusi i Presidi Slow Food, ma anche incontri su innovazioni e tradizioni come le food policies regionali e progetti di biodiversità. In cucina si alternano cuochi, produttori, membri dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, un fornaio e gli scienziati del Parco 3A, per un'esperienza innovativa che unisce sapori, cultura e tradizioni umbre in un contesto coinvolgente.

- ore 17:00 – Apriamo le reti: la Rete dei Castanicoltori si presenta – Interviene Rosaria Olevano, portavoce rete dei castanicoltori Slow Food
- ore 18:00 – Il progetto Omibreed con Slow Food Italia e le ultime novità sulla lotta alla Xylella fastidiosa – Interviene Roberto Mariotti, esperto di genetica vegetale
- ore 19:00 – Slowly: le strade del gusto in Umbria – Il turismo "generativo" e la valorizzazione del territorio attraverso il cibo – Intervengono: Monica Petronio, presidente Slow Food Umbria Aps; Francesco Maria Giuli, designer di progetto
- ore 19:30 – Aperitivo di apertura – Un caloroso benvenuto con tutti i produttori dei Presidi Slow Food e delle aziende dell'Umbria

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**La cucina di mare e il cambiamento climatico nel Mar Ligure  
degustazione**

Un evento e una degustazione a cura di Lorenzo Dasso, architetto, pescatore e chef della trattoria Raieù di Cavi a Cavi Lavagna, dove la cucina è una cucina di sostanza talvolta moderna ma nella tradizione. I piatti proposti in degustazione in abbinamento con i vini Corsaro di Emanuele Dasso, Ciliegiole dell'Azienda Pino Gino e Rossese di Dolceacqua di Maurizio Taggiasco, celebrano la tradizione ligure e raccontano storie di mare con l'obiettivo di riflettere su come il cambiamento climatico stia modificando in parte i mari italiani, compreso ovviamente quello Ligure e di conseguenza le tradizioni culinarie.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**I vini dell'Alto Adige: Pinot bianco, Sauvignon blanc, Gewürztraminer  
degustazione**

L'Alto Adige vanta un primato a livello italiano: il 98% di tutta la superficie viticola di 5.600 ettari è tutelato dal disciplinare DOC. La zona di produzione vinicola dell'Alto Adige presenta una varietà di vitigni considerevole come il Pinot bianco, il Sauvignon blanc, il Gewürztraminer aromatico, il Lagrein o il Pinot nero. Oltre ai vitigni autoctoni Lagrein e Schiava, i molti pregi del terroir dell'Alto Adige sembrano essere congeniali a numerosi altri vitigni rossi e bianchi – raffinati, freschi o complessi – che fra le vette alpine e i cipressi del fondovalle esprimono tutta la propria ricchezza aromatica. Oggi, l'Alto Adige produce soprattutto vini bianchi, che incidono per il 64% sul totale della superficie vitata. Grazie al lavoro di 4800 famiglie di viticoltori nei masi storici, a cantine moderne e a una filosofia della qualità nel solco della sostenibilità, i nettari di montagna altoatesini bianchi e rossi sono entrati a far parte del novero dei vini d'origine controllata più apprezzati al mondo. Con: Paolo Tezzele, sommelier e ambasciatore del gusto dell'Alto Adige.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Cia**

**Cia-Agricoltori Italiani a Terra Madre**

## **degustazione**

CIA-Agricoltori Italiani è a Terra Madre con un proprio stand per presentare alcuni dei produttori associati. Workshop, degustazioni, talk. Partecipa agli eventi in programma.

- ore 17:00-18:00 – Degustazione a cura di BOP - Consorzio Birra Origine Piemontese
- 18:30-19:30 – Degustazione a cura di Cia-Agricoltori Italiani delle Alpi – Birrificio TUM – Tempo di un momento (Pinerolo, To): Le birre artigianali del pinerolese

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Barolo e salumi**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Originale Fermentato incontra Vignerone Wine che ci presenta Barolo Vigna Cappella Santo Stefano '07 Rocche dei Manzoni accompagnato dai salumi di Antica Norcineria a Ghivizzano.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Punto Info Turismo Torino e Provincia**

**Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto**

Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto. Un viaggio guidato tra profumi e sapori, dall'orto di Slow Food, all'enoteca con più di 700 etichette e la Coffee Coalition.

Si arriva allo spazio Noi custodiamo natura incontrando la rete dei castanicoltori e la magia del bosco, le preziose api, per poi passare alla Slow Farm. Non mancheranno momenti di incontro tra produttori che si confrontano con i loro prodotti che arrivano da parti opposte del mondo! Partenza del tour davanti all'info Point di Turismo Torino e Provincia - Ingresso Corso Mortara - Salone del Gusto. Questo tour si svolge in inglese.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Chiú: esplorare la cultura alimentare ecuadoriana e latinoamericana attraverso le bevande fermentate e alcoliche**

Unisciti a noi per questo interessante incontro tenuto dalla nostra alumna Abril Macías, che presenta il percorso editoriale di Chiú, una pubblicazione gastronomica incentrata sulla cultura alimentare ecuadoriana e latinoamericana. Durante l'evento, approfondiamo i temi della pubblicazione e condividiamo spunti dall'ultimo numero stampato, esplorando l'affascinante mondo delle bevande regionali attraverso la degustazione di due specialità locali: il miske, la bevanda alcolica distillata ecuadoriana ricavata dall'agave andina, e la chicha, la tradizionale bevanda fermentata dell'America Latina, ottenuta dal mais. Non perdere questa occasione per scoprire i sapori e le storie di Chiú!

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand Sardegna**

**Sardegna, l'isola della qualità**

**degustazione**

Il programma eventi dal 26 al 30 settembre offre un viaggio alla scoperta delle eccellenze gastronomiche della Sardegna. Ogni giornata è caratterizzata da degustazioni guidate di prodotti tipici come formaggi a Denominazione di origine protetta, mieli, olio extravergine e bottarga, in abbinamento con vini delle Denominazioni di origine dell'isola e birre artigianali. Gli incontri sono curati da esperti di Slow Food Sardegna e dell'Agenzia Laore Sardegna, con l'obiettivo di promuovere la biodiversità e le tradizioni alimentari sarde. Tra gli appuntamenti più significativi ci sono i laboratori dedicati al suino di razza sarda, all'allevamento nei prati stabili e alla lavorazione del Filindeu, un'antica pasta sarda.

- ore 17:30-18:30: L'Isola della qualità - Viaggio in Sardegna alla scoperta dei formaggi Dop – Degustazione guidata dei prodotti delle aziende della "Collettiva Sardegna" in abbinamento con vini Doc e Docg. A cura di: Massimiliano Venusti e Antonio Maria Costa - Agenzia Laore Sardegna

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand Marche**

**Marche: sapori di mare, collina e montagna**

Dai sapori di mare del pesce dell'Adriatico, alle pietanze ricche di gusto tipiche delle zone di collina e di montagna, le Marche offrono un'incredibile varietà di piatti, preparati rispettando i ricettari originali e le antiche tradizioni di una volta. Il programma delle Marche a Terra Madre 2024 illustra la varietà dei prodotti locali attraverso una serie di eventi, presentazioni e laboratori che promuovono la qualità e la tipicità. Il programma evidenzia anche l'importanza

dei Presidi e del movimento Slow Food nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche della regione, in particolare con la presenza della rete dei cuochi dell'Alleanza.

- ore 17:30 – Meglio una birra in frigo che un marchigiano fuori dalla porta: degustazione guidata di birre artigianali delle Marche. Un viaggio tra i birrifici artigianali della regione Marche. Con: Carlo Cleri, docente Slow Food e responsabile della *Guida alle birre* di Slow Food Editore per la regione Marche; coordina: Paolo Concetti, Consiglio Direttivo Slow Food Marche.
- ore 19:30 – Aperitivo marchigiano: ciauscolo di Re Norcino & Varnelli – Degustazione di cracker fatti al forno con ciauscolo IGP di Re Norcino e bevande della Distilleria Varnelli spa. Con Stefano Antognozzi, azienda Re Norcino; Gigliola Simonetta Varnelli, Distilleria Varnelli spa. Gratuito su prenotazione.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**In nome di Sergio Staino e di tutti i pensatori liberi... Il ricordo di Paolo Hendel conferenza**

Disegnatore, fumettista, giornalista e attento osservatore del suo e nostro tempo, voce critica e libera – a volte poco ascoltata – amico di Slow Food. I personaggi delle sue strisce – Bobo, con la moglie Bibi e i figli Ilaria e Michele – hanno accompagnato per oltre 40 anni le vicende politiche e culturali del nostro paese. A Terra Madre 2024 ricordiamo Sergio Staino, il suo impegno costante, la sua ironia, e l'amicizia che ci ha uniti. Lo facciamo dedicandogli una delle Aree dell'evento, uno spazio di scambio e dialogo in cui la natura diventa protagonista delle conferenze e degli altri eventi in programma. Nell'evento inaugurale parlano di Sergio Staino sua moglie, Bruna Pinasco, la figlia Ilaria e l'amico **Paolo Hendel**. E, scegliendo tra le migliaia di apparizioni di Bobo, mostriamo alcuni dei disegni realizzati per la storica rivista Slow Food, anche in occasione delle primissime edizioni del Salone del Gusto.

*Introduce:* Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia

*Con la partecipazione di:* Carlo Petrini, fondatore di Slow Food

**ore 18:00**

**Parco Dora – Esposizione Artistica**

**Inaugurazione Esposizione artistica Feeding the Present, Feeding the Future di Paratissima**

L'esposizione artistica Feeding The Present, Feeding The Future, realizzata in collaborazione con Paratissima è l'occasione per immergersi nelle complesse sfide ambientali e sociali legate al nostro sistema alimentare. Attraverso un linguaggio che mira a creare connessioni emotive, esploriamo queste problematiche mantenendo uno sguardo onesto e realistico sulla situazione attuale. L'esperienza immersiva conseguente rappresenta uno spazio in cui riflettere sulle minacce spesso contraddittorie del nostro sistema alimentare.

*Intervengono:*

- Marco Gilli, Presidente Fondazione Compagnia di San Paolo
- Edward Mukiiibi, Presidente Slow Food

A seguire, visita dell'esposizione artistica accompagnati dalla curatrice Laura Tota, Paratissima. E infine, calice di Cuvée Prestige edizione 46 offerto da Ca' del Bosco. È possibile partecipare all'evento su invito.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Quanto carbonio cattura un prato stabile?**

Preservare prati stabili e boschi significa dare un contributo importante alla gestione della crisi climatica, grazie alla capacità di questi ecosistemi di stoccare grandi quantità di carbonio.

In questo incontro raccontiamo i primi risultati del lavoro di misurazione del carbonio e l'effetto delle coperture vegetali su terreni dell'azienda S. Bernardo, in Alta Valle Tanaro (Cn).

*Intervengono:*

- Francesco Sottile, docente di agronomia, Università di Palermo, membro del board di Slow Food Internazionale
- Luciano Gristina, docente di agronomia, Università di Palermo
- Elena Tassone, responsabile marketing Acqua San Bernardo.

*Moderata:* Carmine Festa, Corriere della Sera Torino.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Fiesta di frutta: Un frutteto globale**

**eventi world - incontro**

Esplora l'intricato lavoro dei produttori che in tutto il mondo coltivano e raccolgono una vasta gamma di frutti. Questi agricoltori sono la spina dorsale dell'agricoltura e utilizzano sia tecniche tradizionali sia molte innovazioni in armonia con la natura per coltivare e fornire prodotti di alta qualità. I loro sforzi per un'agricoltura sostenibile, la gestione dei parassiti e la rotazione delle colture sono essenziali per garantire una fornitura costante di frutta fresca e saporita ai mercati locali.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Accendi la sostenibilità**

**incontro**

De'Longhi Group racconta il suo percorso con alcune riflessioni sulla relazione tra il mondo dell'industria degli elettrodomestici, il cibo e la natura.

*Intervengono:*

- Tamara Viel, direttrice Sostenibilità De'Longhi Group
- Claudia Lovadina, responsabile Sostenibilità del marchio

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food**

**Tortona, terra gastronomica**

In anteprima a Terra Madre presentiamo il volume Prodotti tipici e ricette di Tortona e del Tortonese, che ricerca ed esplora i prodotti tipici e le tradizioni culinarie del territorio.

Attraverso 130 pagine di ricette autentiche, storie di prodotti, produttori locali e splendide fotografie, il libro, scritto in collaborazione con Slow Food Tortona aps e Angelo Bottiroli, direttore del giornale Oggi Cronaca ci accompagna in un viaggio alla scoperta dei sapori unici e delle eccellenze gastronomiche del Tortonese e dintorni.

*Intervengono:*

- Enrico Bellingeri, presidente di Slow Food Tortona Angelo Bottiroli, direttore di Oggi Cronaca
- Federico Chiodi, sindaco di Tortona

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Ascoltiamo le comunità del territorio**

La formazione aiuta le comunità locali a sviluppare competenze per gestire e beneficiare del turismo. Guide turistiche formate sui temi della conservazione ambientale, culturale e gastronomica, insieme a personale dell'ospitalità adeguatamente preparato migliorano la qualità dell'esperienza turistica, rendendo le destinazioni più attraenti per i visitatori. Valorizziamo in particolare le esperienze basate sull'accoglienza e la sapienza di alcuni esperti locali, capaci di introdurre al meglio gli ospiti nel territorio nel segno dell'autenticità. Apriamo la porta, lasciamola aperta, e imbandiamo la tavola: perché non esiste viaggiatore senza chi lo accolga. In questo incontro, passiamo in rassegna le molte esperienze che coinvolgono le comunità locali nella gestione del turismo, con operatori formati sulle pratiche sostenibili e sullo sviluppo di prodotti turistici autentici.

*Intervengono:*

- Alice Noel Fabi, gastronomo e animatrice Slow Food Travel Carso e Trieste
- Christian Tammegger, project manager Slow Food Carinthia
- Monica Petronio, presidente di Slow Food Umbria e curatrice progetto Slowly
- Giovanni D'Avola, portavoce Slow Food Travel Etna e Catania

*Modera:* Francesca Baldereschi, responsabile Slow Food Travel Italia.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**I mercati contadini: aule di educazione alimentare a cielo aperto**

I Mercati contadini non solo offrono un accesso a prodotti freschi favorendo scelte alimentari più salutari, ma rappresentano anche un'occasione unica per l'educazione alimentare dei consumatori. Aumentare la consapevolezza su come viene prodotto il cibo è fondamentale per incoraggiare scelte più consapevoli. Al contempo, i mercati contadini sono importanti veicoli di messaggi e di pratiche virtuose, in difesa della biodiversità locale. In questo incontro, ascoltiamo le testimonianze di chi attraverso i mercati si è attivato per la promozione dell'educazione al consumo consapevole e per facilitare lo scambio di buone pratiche tra i produttori.

*Intervengono:*

- Alessandro Schena coordinatore del Mercato della Terra di Fiesole, Toscana
- Vasile Rudite, portavoce della comunità Slow Food del Mercato della Terra di Straupe, Lettonia
- Jannie Vestergaard, esperta di sistemi e politiche alimentari a Copenaghen, Danimarca
- Damara Ortega Perez, contadina ed educatrice del Mercato della Terra di Aguadilla, Portorico
- Petra Molnarova, Slow Food Pressburg, coordinatrice dei Mercati della Terra della Slovacchia.

*Moderata:* J. Robin Moon, responsabile della strategia del WorldFMC e coordinatore dell'Accademia della Coalizione mondiale dei mercati contadini.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**Aperitivo antispreco  
degustazione**

Secondo l'Osservatorio Waste Watcher, solo nel 2024 l'Italia ha perso 13,155 miliardi di euro a causa dello spreco alimentare. Nei giorni di Terra Madre questa tematica sarà al centro dei dibattiti organizzati nello spazio Nutrire le città. Inauguriamo il ciclo di incontri con un aperitivo antispreco, organizzato dalla Regione Piemonte.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**Assaggi in Valle – Le Valli di Lanzo  
degustazione**

Custodiscono ricette e sapori unici, lavorando di ingegno e fantasia sanno dare vita a creazioni nuove e appetitose. Sono donne e uomini, che grazie alla loro tenacia e passione abitano e mantengono vivi territori dove spesso è difficile fare impresa. Monica Piscicella ce li farà conoscere e ci accompagnerà in una escursione gustosa e sorprendente fra i sentieri gastronomici delle Valli di Lanzo. L'evento è parte del programma di attività del Business Club del Comitato di Imprenditoria Femminile. Camera di Commercio di Torino, Comitato Imprenditoria Femminile in collaborazione con GAL Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Extra Vermouth - L'ora del Vermouth™ di Torino  
degustazione**

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese.

Protagonista della serata: Affini A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand buddy**

**Torneo buddy challenge. Sfida i tuoi amici a ping pong**

Dal 26 al 30 settembre vieni a trovarci presso il nostro stand insieme al tuo buddy per sfidarlo in un avvincente torneo di ping pong. Tante sorprese sono lì ad attenderti. Cosa aspetti? Il torneo è aperto a tutti! Ogni giorno dal 26 al 29 settembre ti aspettiamo dalle 18.00 alla chiusura dell'area diurna della manifestazione, e il 30 settembre dalle 16.00 fino al termine della manifestazione, allo stand buddy (SP1). Il podio del torneo sarà premiato da Slow Food con eccellenze regionali: Maxibag Slow Food al primo classificato; Bag Slow Food al secondo classificato; Confezione con due bottiglie di vino al terzo classificato. Tutti i partecipanti, inoltre, riceveranno un buono spendibile presso lo stand di Slow Food Editore. L'evento è gratuito.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**Aperitivo time: cocktail e parmigiano**

### **degustazione**

Il cocktail ideale per ogni stagionatura di Parmigiano Reggiano esiste! Il Barman Mirko Turconi presenta l'arte dell'aperitivo all'Italiana rendendo protagonista il 9 di Dante Vermouth, un vermouth piemontese ispirato alla Divina Commedia di Dante Alighieri e al suo viaggio all'Inferno. In abbinamento, ovviamente, il Parmigiano Reggiano!

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**100 sfumature di verde: le erbe spontanee di Puglia**

### **degustazione**

Laboratorio sulla conoscenza e l'uso gastronomico delle erbe spontanee che esaltano le proprietà nutritive dei cibi. La Puglia è notoriamente tra le regioni con il maggior numero di oli che costituiscono uno dei paesaggi culturali tra i più antichi e suggestivi del Mediterraneo. Gli extravergini che si estraggono – molti sono premiati dalla Guida agli Oli Extravergini 2024 e oli del Presidio Slow Food – raccontano una diversità estrema di sapori che caratterizza ed esalta i piatti pugliesi. A favorire la bellezza del paesaggio pugliese ci sono anche le erbe spontanee che, oltre ad arricchire il paesaggio con i colori e profumi, vantano proprietà curative e sono largamente utilizzate dalla tradizione della cucina locale. Due professionisti del settore utilizzano le specie vegetali presenti nella parte espositiva dello stand e organizzano un viaggio esperienziale tra le 100 sfumature di verde di Puglia. Attraverso l'analisi percettiva e olfattiva i nostri esperti vi introducono agli odori e ai sapori della biodiversità vegetale pugliese. Il laboratorio esperienziale è accompagnato dalle pietanze che vedono protagoniste le erbe campestri e condimentarie preparate dai cuochi dell'Alleanza: polpetta di pane alle erbe spontanee; frisella di farina integrale, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto, acetosella e cacioricotta di capra Garganica

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**La rete dei paesaggi rurali storici italiani**

### **degustazione**

La rete dei paesaggi rurali storici italiani si riunirà in assemblea in Val di Cembra, in Trentino, a metà novembre. Nel presentare questa importante occasione in compagnia di Vera Rossi, Associazione Turistica Val di Cembra ETS, scopriamo la particolarità di questa valle attraversata dal profondo solco del fiume Avisio che nasce in Marmolada e scende verso l'Adige, caratterizzata da centinaia di chilometri di muri a secco costruiti sul porfido. Qui si è sviluppata una viticoltura eroica in cui si incontra un vitigno internazionale come il Muller Thurgau ma anche micro-varietà autoctone (come la Schiava), e terroir perfetto per il Trento Doc. Ma è anche una valle con altri prodotti agricoli e importante cultura gastronomica. L'incontro è accompagnato da degustazione vini della Val di Cembra.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Show cooking: Slow Travel e Osteria Pitzock: cucina e racconti della Val di Funes**

### **degustazione**

Oskar Messner e l'Osteria Pitzock di Funes aprono gli appuntamenti con la cucina delle Osterie dell'Alto Adige a Terra Madre 2024. Dopo il Presidio del Villnösser Brillenschaf, la pecora con gli occhiali della Val Di Funes e la nascita di Slow Travel Val Di Funes, il cuoco protagonista di tanti progetti di Slow Food porta in tavola prodotti e fingerfood per raccontare la sua straordinaria valle.

Con: Oskar Messner, cuoco e patron dell'Osteria Pitzock

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Ucraina**

**Pane per la pace**

### **degustazione - eventi world - incontro**

Ci siamo conosciuti a Terra Madre 2022 mettendo la prima bozza dell'idea. Oggi il progetto Bread For Peace, pane per la pace, sostiene e rafforza la capacità produttiva degli agricoltori ucraini di piccola scala nella Regione di Leopoli. Per questa via, contribuisce alla sicurezza alimentare della parte più vulnerabile della popolazione: gli sfollati dalle zone di conflitto. Con la collaborazione di Pausa Cafè e Novacoop Bread for Peace ha realizzato una filiera inclusiva e solidalmente orientata, capace di importare, via terra e senza intermediazioni, il grano tenero prodotto in Ucraina, di macinarlo a pietra in Italia, e trasformarlo in farina di tipo 1, panificata dai detenuti impiegati presso il Panificio sociale alla Casa di reclusione di Alessandria. Slow Food Ucraina è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere i loro deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio. Tutti i laboratori prevedono una donazione. Il ricavato sarà devoluto al progetto "Insieme per la rete Slow Food in Ucraina".

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Yaku Wari e cioccolato**

**degustazione**

Il sigaro Toscano 1492 e Mercanti di Spirits presentano Yaku Wari e il cioccolato di Bodrato.

**ore 18:00**

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**Lavazza Coffeetails: il caffè nella mixology**

**laboratorio del gusto**

Un laboratorio alla scoperta dei cocktail Lavazza: i Coffeetails! Se ami il caffè in tutte le sue forme, qui ti sorprendiamo realizzando dei cocktail che potrai preparare a casa tua esattamente come al bar. Che siano grandi classici o ricette più sofisticate, alcolici o non alcolici, questi cocktail avranno un boost di gusto ed energia dato dal caffè! Il Laboratorio del Gusto è condotto da Fabio Sipione, coffee expert Lavazza.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**Noi, la natura e la crisi climatica: siamo al punto di non ritorno?**

**conferenza**

Fino a qualche decennio fa, sapevamo degli effetti che il riscaldamento climatico avrebbe potuto avere sulla natura, sugli ecosistemi e sulle nostre stesse vite perché era la scienza a metterci in guardia. Oggi, ne abbiamo maggiore contezza perché in tutti gli ecosistemi e a tutte le latitudini questi cambiamenti sono più che mai tangibili, evidenti, innegabili. E portano con sé conseguenze pesanti per le comunità umane e per la natura tutta: per i pesci del mare, le erbe dei pascoli, i suoli assetati, gli impollinatori... E anche per l'economia. I primi campanelli di allarme non sono stati ascoltati come avrebbero dovuto. E ora fronteggiare il riscaldamento climatico è sempre più urgente, non rimandabile. Guardare in faccia i rischi che corre l'ecosistema Terra impone regole di cura dei beni che abbiamo in comune. E un cambiamento di prospettiva deciso.

*Intervengono:*

- Filippo Giorgi, esperto internazionale nel campo della modellistica del clima, dello studio dei cambiamenti climatici e dei loro impatti sulla società
- Sara Segantin ha 25 anni ed è scrittrice, reporter e Ambassador per l'European Climate Pact. Collabora con Geo – Rai3 per servizi e approfondimenti inerenti la sostenibilità e la giustizia climatica
- Paola Favero, forestale, scrittrice, vincitrice Bancarella Sport per la montagna 2002, premio Marcolin 2005, alpinista, esperta di educazione ambientale
- Margarita Alejandrina Antonio Matamoros, Nicaragua, indigena del popolo Miskitu, che vive sulla costa caraibica

*Modera:* Edoardo Vigna, Pianeta 2030, Corriere della Sera

**ore 18:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**L'orto che cura**

L'Orto in una stanza non è solo luogo di cura e amore per l'ambiente, è anche il posto delle relazioni felici, del volersi bene e del fare il bene di tutte e di tutti. In questo appuntamento Slow Food Cagliari racconta un suo progetto per l'agricoltura sociale e l'integrazione. Parte dalla Sardegna la proposta di legge per il riconoscimento dell'ortoterapia in Italia.

*Intervengono:*

- Antonella Angioni, Slow Food Cagliari
- Paola Cannas, azienda agricola Abitare con il verde Efisio Perra, dirigente Coldiretti Sardegna
- Monica Botta, architetta paesaggista (tbc)

**ore 18:30**

**Parco Dora**

**Università di Scienze Gastronomiche**

**Tutto il buono della terra: il vegetale al centro**

**degustazione**

La filosofia di cucina di Emporio Vegetale è quella di riportare il vegetale al centro non solo del piatto, ma anche della narrazione, della scoperta e dell'approfondimento culturale.

Spesso infatti, quando usiamo una materia prima vegetale non ne conosciamo realmente le potenzialità e finiamo con il mortificarla trattandola in maniera sbagliata, nella maggior parte dei casi anche sprecandone moltissima, trascurando le potenzialità che potrebbe esprimere se correttamente valorizzata. In compagnia della nostra alumna Giorgia Chiodi Latini e del suo team, vieni a riscoprire il potenziale della materia prima vegetale nella sua interezza e integrità partecipando a una dimostrazione pratica su come esaltare al meglio le verdure e assaggiando alcuni dei prodotti iconici di Emporio Vegetale. Ti aspettiamo nel Food Truck UNISG!

**ore 18:30**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**Agricoltura biodinamica: un valore aggiunto per le produzioni, gli agricoltori e la terra**

Il modello agricolo biodinamico è un sistema produttivo sostenibile, concreto e capace di competere sul mercato grazie all'alto valore aggiunto delle sue produzioni. Bando ai pregiudizi che non fanno i conti con la realtà, perché l'agricoltura biodinamica è un metodo accessibile ed efficace per rigenerare la terra e ottenere prodotti di alta qualità. A spiegare la fattibilità del metodo e delle sue pratiche, che puntano a rendere più fertili i terreni e a migliorare il benessere degli animali, è Carlo Bazzocchi, agronomo e consulente di agricoltura biologica e biodinamica.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Mitilicoltura e sostenibilità**

**degustazione**

La mitilicoltura può aiutarci nel vincere la sfida della sostenibilità? E come può contribuire ad affrontare il cambiamento climatico? La comunità Slow Food per la conservazione e tutela dei frutti di mare del Golfo della La Spezia, attraverso la voce di Nadia Maggioncalda Aurori della Cooperativa dei Mitilicoltori Spezzini ci parla di questo speciale realtà economica anche di Liguria. Segue un assaggio di autentici muscoli della Spezia.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Stand Veneto**

**Veneto: la voce del mare e della laguna**

Non solo nel suo stand regionale – ma anche nello spazio Nutrire le Città – il Veneto porta a Terra Madre la sua riflessione sul futuro delle terre d'acqua, attraverso tanti incontri e degustazioni focalizzati sulla mitilicoltura e sulla pesca. Nello spazio Nutrire le città parliamo di sostenibilità ambientale e servizi ecosistemici delle attività di mitilicoltura (28 settembre alle 16:00) e della pesca candidata come patrimonio dell'Umanità presso l'Unesco (28 settembre alle 18:00). Nello stand istituzionale della regione queste riflessioni diventano gusto e sapori, grazie alle interpretazioni dei cuochi coinvolti a interpretare la voce del mare, e della laguna.

- ore 18:30 – Show cooking dello chef Simone Finetti

**ore 19:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Ecofascismo: dal negazionismo climatico alla ricerca di nuovi colpevoli – Intervista a Francesca Santolini**

L'1% della popolazione mondiale (63 milioni di abitanti, i più ricchi) ha emesso in atmosfera il doppio di CO2 dei 3 miliardi più poveri del pianeta. I poveri sono anche i più colpiti dalle conseguenze del cambiamento climatico, perché vivono di agricoltura e gli eventi estremi mettono più a repentaglio chi vive solo della propria terra. Eppure la narrazione dell'estrema destra intravede proprio in loro il problema. I migranti climatici, destinati in futuro ad aumentare in un mondo in fiamme, sono visti come invasori, saccheggiatori di risorse che apparterrebbero alla Nazione. Oggi nessuno può più negare la crisi climatica, ma negli Stati Uniti, in Europa, stanno prendendo forma narrazioni che vengono da un passato lontano, che si pensava finito per sempre, ricercando nuovi colpevoli. Risorgono, rivendicando il valore della terra e delle radici, della difesa dell'ambiente in un malinteso culto della natura, che diventa rifiuto della modernità e del cambiamento. Sono i nuovi ecofascisti. Interviene: Francesca Santolini, giornalista ambientale, per Einaudi ha recentemente pubblicato *Ecofascisti. Estrema destra e ambiente*. *Intervista condotta da: Peter Gomez, condirettore de Il Fatto Quotidiano e scrittore*

**ore 19:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**I formaggi da prati stabili: autentica espressione del territorio**

### **laboratorio del gusto**

Immaginatevi immersi in prati di cui vacche, pecore, capre e insetti custodiscono la fertilità e vitalità e dove il lavoro umano è fondamentale. Questi prati li chiamiamo prati stabili.

Parliamo di prati stabili perché essi rappresentano un perfetto equilibrio tra essere umano e natura. I formaggi che hanno origine in questi prati sono il frutto di un ambiente autentico, che caratterizza i territori specifici da cui traggono origine.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Incapriata e cavatelli: l'incanto vegetale della cucina pugliese**

**laboratorio del gusto**

Antonella Scatigna cuoca del ristorante La Taverna del Duca di Locorotondo (Ba) e parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, presenta la tradizione locale mettendo in prima linea verdure e ortaggi stagionali e del territorio che la padrona di casa sceglie con attenzione certosina cercando sempre il meglio che si possa trovare. Il suo locale è nato nel 1997, e tra mille peripezie è cresciuto diventando un'istituzione della città di Bari. Alla base della sua cucina c'è il diritto, come ristoratrice consapevole, di poter dire no a un cliente che chiede prodotti non stagionali. Questo uno dei tanti ruoli di un cuoco dell'Alleanza: educare.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**Darrell Corti e Leonardo LoCascio, gli uomini che hanno insegnato agli americani a bere italiano**

**laboratorio del gusto**

Darrell Corti e Leonardo LoCascio incarnano il sogno americano. Il primo, entra nell'azienda fondata dal padre e dallo zio – i Corti Brothers – nel 1964, contribuendo a creare un piccolo impero a Sacramento con alcuni store che vendevano il meglio del Bel Paese, una sorta di Eataly ante litteram. Grazie a capacità imprenditoriali e a una testardaggine fuori dal comune si è trasformato nell'ambasciatore del vino nostrano con alcune delle più grandi celebrities conquistandone i palati e avvicinandoli alle nostre etichette più prestigiose e contribuendo a far diventare la California uno degli Stati che più importa bottiglie italiane. Leonardo LoCascio dal canto suo ha letteralmente rivoluzionato l'intero mercato a stelle e strisce creando una distribuzione di incredibile successo, Winebow, che fondò agli inizi degli anni Ottanta e che vendette poco meno che dieci anni fa. È stato protagonista assoluto del marketing e possiamo affermare che l'Italia occupa il primo posto tra le nazioni esportatrici nel mercato più ricco del pianeta anche e soprattutto grazie a persone come lui. In questo Laboratorio abbiamo la fortuna di conoscerli. Assaggiamo alcune tra le più iconiche etichette che hanno contribuito a far conoscere e che hanno valorizzato negli USA e ripercorriamo un'epopea che ha pochi pari ed esempi in Italia. In degustazione bottiglie memorabili come quelle di Tua Rita, Le Macchiole, Giuseppe Cortese, Isole e Olena, Pojer & Sandri e Vajra.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Due primi di carne: il tortello e l'agnolotto**

**degustazione**

Il Maestro Macellaio Rosso Luca propone la sottilissima albese con robiola guarnita di nocciole in un letto di fonduta, mentre il Maestro Macellaio Chetta Antonio presenta la battuta al coltello di vitello avvolta da due cialde croccanti e crema di parmigiano. Associazione Provinciale Macellai Torino.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio Incontri**

**Vini che ti sorprendono: ciclo di tre incontri alla scoperta di vini e vigneti che non ti aspetti**

**degustazione**

Degustazione guidata e approfondimento sulle capacità di invecchiamento dell'Erbaluce di Caluso Docg. Klug APS - Salone del Vno di Torino.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Frico e vino – A spasso per... il Friuli occidentale**

**degustazione**

Racchiuso dalle montagne del Pordenonese e caratterizzato dall'attraversamento del Tagliamento, il Friuli occidentale è una zona ricchissima di biodiversità che raccontiamo con un abbinamento iconico della regione: frico e vino. Scopriamo il territorio con un racconto della sua gastronomia. E godiamo dell'assaggio del frico, un piatto a base di

formaggio di varie stagionature, patate e cipolla, considerato la preparazione culinaria più tipica della cucina friulana. In degustazione, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**I vini dell'Alto Adige: Pinot nero, Lagrein, Schiava  
degustazione**

L'Alto Adige vanta un primato a livello italiano: il 98% di tutta la superficie viticola di 5.600 ettari è tutelato dal disciplinare DOC. La zona di produzione vinicola dell'Alto Adige presenta una varietà di vitigni considerevole come il Pinot bianco, il Sauvignon blanc, il Gewürztraminer aromatico, il Lagrein o il Pinot nero. Oltre ai vitigni autoctoni Lagrein e Schiava, i molti pregi del terroir dell'Alto Adige sembrano essere congeniali a numerosi altri vitigni rossi e bianchi – raffinati, freschi o complessi – che fra le vette alpine e i cipressi del fondovalle esprimono tutta la propria ricchezza aromatica. Oggi, l'Alto Adige produce soprattutto vini bianchi, che incidono per il 64% sul totale della superficie vitata. Grazie al lavoro di 4800 famiglie di viticoltori nei masi storici, a cantine moderne e a una filosofia della qualità nel solco della sostenibilità, i nettari di montagna altoatesini bianchi e rossi sono entrati a far parte del novero dei vini d'origine controllata più apprezzati al mondo. Con: Paolo Tezzele, sommelier e ambasciatore del gusto dell'Alto Adige .

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Sigaro, Rye Whiskey e Parmigiano Reggiano  
degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione e Compagnia dei Caraibi presentano Stolen X, rye whiskey americano dall'animo rock, accompagnati da una selezione di stagionature di Parmigiano Reggiano del Consorzio Parmigiano Reggiano.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Anche le galline, nel loro piccolo, possono essere felici**

Il pollo è l'animale più allevato al mondo: sono decine di miliardi i capi allevati, quasi sempre in sistemi intensivi. La loro vita spesso è breve e infelice: meno di 40 giorni per il pollo da carne e circa un anno e mezzo per le galline ovaiole. Ma è inevitabile che sia così? Di cosa ha bisogno una gallina per essere, nel suo piccolo, felice? Ne parliamo con Pietro Venezia e Andrea Minchio, autori del libro *Galline felici in permacultura* (Terra Nuova Edizioni), un appuntamento da non perdere per chi vuole allestire un pollaio familiare e per chi sta pensando di avviare un allevamento al pascolo, magari in montagna, o migliorarne uno già esistente. Ma anche per chi vuole avere informazioni e consigli per i propri acquisti.

*Intervengono:*

- Pietro Venezia, veterinario della rete Armonie Animali, progettista in permacultura
- Andrea Minchio, agronomo
- Ferdinando Della Peruta, Cascina Losetta, Presidio Slow Food della gallina bianca di Saluzzo.

*Moderata:* Nicholas Bawtree, direttore responsabile di Terra Nuova.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Buyer Lounge**

**Evoluzione cioccolato**

**Degustazione**

Promuovere, sviluppare, tutelare e diffondere la cultura del cioccolato prodotto artigianalmente in Italia. È questo lo scopo dell'associazione Bean to Bar, di cui fanno parte artigiani e artigiane del cioccolato che si sono ritrovati insieme ad Eurochocolate Perugia nell'ottobre 2023. Da qui è nata la consapevolezza di condividere aspirazioni, difficoltà, passione per l'artigianato e voglia di far conoscere al grande pubblico il valore del cioccolato creato dalla fava di cacao specialty. A Terra Madre assaggiamo insieme questa nuova realtà.

*Intervengono:*

- Riccardo Depetris, Cioccolato del Monviso Marco Bertani, Coccoah!
- Federico Dutto, Lim.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Stand Demeter**

### **L'aperitivo biodinamico**

La promessa del marchio Demeter: offrire cibo che riconnetta le persone alla natura e a sé stesse.

Il mondo oggi punta costantemente alla crescita, tutto deve essere più grande, più alto e più forte. Cresce l'economia, la nostra ricchezza, i profitti, la nostra esistenza – tutto a spese del nostro ambiente e del nostro benessere. Noi esseri umani siamo proprio a metà della crescita. Anche se sembra che progrediamo, molti di noi si sentono sempre più sradicati e disconnessi. Abbiamo perso la connessione con la nostra terra – con le piante, gli animali, gli alimenti, una prospettiva generale. Come esseri umani, dovremmo sentirci parte della natura, perché la natura è parte di noi. Il giovedì e il venerdì, a Terra Madre, partecipa all'aperitivo biodinamico con i produttori certificati Demeter! Scopri tutto il bello e il buono della riconnessione con la natura. La partecipazione all'evento è gratuita.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**100 sfumature di verde: una cena vegetariana in Puglia**

Cena sulla conoscenza e l'uso gastronomico di 100 varietà di ortaggi pugliesi. Niente carne, né pesce, ma “solo” verdura, legumi, uova e formaggi. Una cena vegetariana, sostenibile e di grande gusto e sapore. In Puglia il vegetariano è comunque sazio e felice. La cena proposta dai cuochi dell'Alleanza prevede:

- Antipasto, passatina di favetta di Carpino e cicoria rossa di Martina Franca ripassata in padella
- Primo piatto, orecchiette, pesto di cavolo mugnolo e fonduta di caciocavallo podolico
- Secondo piatto, ciambotta dell'orto e uovo
- Dessert, spuma chantilly e granita al melone gaghiubbo.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Next Generation tra cucina e territorio**

**degustazione**

Ernesto Salizzoni, diciannovenne Cuoco dell'alleanza, ci propone un piatto realizzato con ingredienti coltivati nei terrazzamenti delle diverse valli del Trentino e ci racconta la sua esperienza. Ortaggi biologici della Val di Gresta, extravergine dell'Alto Garda, i vini della Val di Cembra elaborati da un giovanissimo cuoco che, grazie agli insegnamenti di Paolo Betti e dei cuochi dell'Alleanza, vede nell'attenzione ai territori e nel sostegno dei produttori di piccola scala l'ispirazione per pensare alla propria cucina. In abbinamento i vini Sartori Organic Farm del Consorzio Vignaioli del Trentino, che produce vini resistenti Piwi sui terrazzamenti della Val di Ledro. Interviene online Antonio Gottardi di Cantina Lavis - Presidente Piwi Trentino.

**ore 19:30**

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**Chimica in chicchi: un incontro tra scienza e gusto**

laboratorio del gusto

Sei pronto a partecipare a un incontro tra scienza e gusto e a scoprire tutti i segreti della chimica in chicchi? Vieni a vivere la magia di una visita guidata esclusiva dove un esperto ti accompagna a scoprire la storia del caffè e la molecola della caffeina diventa protagonista di prodezze da degustare.

**ore 20:00**

**Cascina Fossata**

**Via Ala di Stura, 5**

**Dietro al blu c'è il verde dell'entroterra: pani, grani e piatti identitari del sud Italia**

**appuntamento a tavola**

Cena conviviale a sei mani presso Cascina Fossata, in cui i cuochi dell'Alleanza Slow Food Maria Antonietta Santoro de Al Becco della Civetta di Castelmezzano (Pz), Andrea Ali di Saporì Montani a Palazzolo Acreide (Sr) e Paolo Didomenico de Lo Scigno dei Saporì a Palazzolo Acreide (Sr) portano in tavola tutti i sapori del sud Italia accompagnando il menù con una selezione di pani tradizionali e regionali preparati con le farine della rete Slow Grains. In questa cena ciascun cuoco interpreta i sapori della propria terra per estrarre l'essenza di un luogo in cui mare, sole e fuoco si incontrano e si mescolano. La cucina mediterranea significa unione, bilanciamento di sapore e ritorno alla natura ed è lo specchio della biodiversità dei territori che rappresenta. In questa cena ne scopriamo l'identità e l'energia e comprendiamo che oltre al blu del mare c'è un entroterra ricco di tradizioni!

**ore 21:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, bollicine e prosciutto**

**degustazione**

Il sigaro Toscano® Bracco Originale e Cantine Coppo presentano un incontro fra bollicine e fumo accompagnato dal prosciutto crudo di Cuneo Dop del Consorzio di Promozione e Tutela del prosciutto Crudo di Cuneo.

**ore 22:30**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Fenju Baijiu e gorgonzola**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Antico presenta Fenju Baijiu, il distillato delle celebrazioni cinesi, Bamboo Green 10 e Blue Flower Special Edition in abbinamento al gorgonzola de La Casera.

## GLI OFF

**ore 15:00**

**Parco Dora – Chiesa del Santo Volto, Via Borgaro, 1**

**La Torino del Gusto in cabrio speciale Terra Madre  
eventi dei partner – terra madre off - visita guidata**

Immagina di salire a bordo di un elegante bus cabrio rosso, pronto a condurti alla scoperta di Torino, la città dell'arte, della storia e dei sapori autentici. Questo viaggio unico, grazie ai Maestri del Gusto di Torino, progetto della Camera di Commercio di Torino in collaborazione con Slow Food, in occasione di Terra Madre Salone del Gusto, è guidato da un esperto che ti accompagna a esplorare e assaporare gli ingredienti e le produzioni dei rinomati Maestri. Mentre il bus parte, il vento tra i capelli e le strade storiche che scorrono accanto a te, la guida ti racconta aneddoti e segreti di Torino, rendendo ogni angolo della città vivo di storie affascinanti. Con il cielo azzurro sopra di te e la città ai tuoi piedi, puoi scattare foto indimenticabili e immergerti nella bellezza della città. Ma il tour non è solo una festa per gli occhi: è un viaggio nel gusto, un'esperienza sensoriale che ti porta a scoprire i sapori più autentici di Torino. Grazie ai Maestri del Gusto, artigiani della tradizione culinaria torinese, puoi assaporare i celebri gianduiotti, con il loro cioccolato vellutato che si scioglie in bocca, e i deliziosi cri-cri, che coronano una romantica storia d'amore. Non manca la possibilità di gustare un goloso gelato, croccanti grissini, formaggi tipici delle valli e i vini della tradizione piemontese, tutti simboli dell'eccellenza enogastronomica promossa dalla Camera di Commercio e da Slow Food. Un itinerario che è una porta aperta su un mondo di bellezza e sapore, un'esperienza che ti permette di immergerti completamente nella cultura e nelle tradizioni della città. Che tu sia un amante della storia, della cultura o della buona tavola, questo tour sarà un ricordo indelebile che porterai sempre con te, un vero viaggio nel cuore di Torino e delle sue tradizioni più genuine.

**ore 15:30**

**Torino-Via Rocciamelone 7/c Galleria del MAU**

**Ricordo la luna – Incontri al MAU a cura del Moica Piemonte aps**

Nell'ambito di Terra Madre Off, il professor Tommaso De Luca presenta "Ricordo la luna" di Marta Pellizzi. Marta Pellizzi è una giovane autrice che, malgrado la cecità, svolge numerose attività come organizzatrice di eventi e scrittrice di libri. Ricordo la luna è un libro autobiografico. Parla di una ragazza che si trova improvvisamente catapultata nel buio macchiato di piccoli bagliori di luce. La vista compromessa da una malattia cerebrale il cui nome terrorizza. La luna è il filo conduttore invisibile del romanzo. Il satellite naturale appare e poi scompare prima di palesarsi come ricordo e fulcro di una grande storia malinconica e potente. La connessione con la natura ci guida nel buio.

**ore 19:30**

**Locanda nel Parco - via M. Panetti 1**

**La sfida delle nonne**

La sfida delle nonne è una gara di cucina a squadre con degustazione e votazione da parte del pubblico di piatti della tradizione regionale preparati a mano da signore anziane del quartiere Mirafiori. Tre squadre composte da signore del quartiere si sfidano cucinando tre piatti della tradizione italiana: pasta fresca (es. orecchiette, cavatelli, fusilli) con condimento a piacere a scelta della squadra polpette al sugo con contorno torta di mele I partecipanti alla cena assaggiano i piatti realizzati da ogni squadra e votano ogni piatto in base al loro gusto.

**ore 19:30**

**Magazzini Oz, Via Giovanni Giolitti, 19/A**

**Il Gusto dei MagazziniOz: Viaggio in India**

Cena evento alla scoperta dei gusti e delle tradizioni gastronomiche dell'India.

Cibo come nutrimento per il corpo e per l'anima. Per scoprire che sapori così lontani possono essere in realtà vicini ai nostri gusti.

**ore 21:00**

**Flegrea Pizzeria, Corso Massimo D'Azeglio, 114**

**Naturalmente Pizza**

I protagonisti dell'incontro "Naturalmente Pizza" in programma a Terra Madre sabato 28 settembre allo spazio Slow Food si incontrano alla prova dei forni presso Flegrea Pizzeria, giovedì 26 settembre alle 21. Da Flegrea, saranno accolti dal pizzaiolo resident, Marco Venere, il quale proporrà in degustazione le pizze:

- Antica Roma (impasto semintegrale con fiordilatte, lardo, fichi e noci)
- IPA (Impasto multicereali con fiordilatte, blu del Moncenisio, pancetta coppata, cipolla caramellata nella nostra birra IPA)

Flegrea ospiterà altresì le pizze di Giulia Zanni (Giuly Pizza), Campionessa del Mondo di Pizza Classica 2024 e Vincitrice del Premio "Pizzaiolo del Cambiamento", e Massimo Ranieri (Rossopomodoro), responsabile degli impasti di Rossopomodoro Torino Lingotto, To Dream, Parco Dora e Settimo Torinese.  
In chiusura, un dessert scelto da Flegrea.

# Venerdì 27 settembre

ore 9:00

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**La colazione italiana con il pastrychef Marco Pedron  
laboratorio del gusto**

Lasciati guidare in un viaggio sensoriale con un'unica grande protagonista: la colazione all'Italiana.

Tra incursioni regionali dolci e salate, il nostro inizio di giornata è accompagnato da un caffè sempre diverso. Alla base di questo appuntamento ricco di gusto e tradizione il volume *Il Sapiens della Colazione italiana* sviluppato e pubblicato nel 2021 con la fondazione elbulli di Ferran Adrià all'interno della collana elbullipedia. Il Laboratorio del Gusto è condotto dal pastrychef Marco Pedron.

ore 10:00

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Il profumo della biodiversità**

**attività di educazione - percorso sensoriale**

A Parco Dora l'orto è protagonista: bello da vedere, annusare, toccare, buono da assaggiare. L'orto ci insegna a scoprire il valore della biodiversità e i vantaggi delle consociazioni tra piante. E può essere scoperto con tutti i sensi! Il profumo della biodiversità è un percorso sensoriale per tutte e per tutti. Vieni a scoprire la biodiversità e gli orti Slow Food, con tutti i tuoi sensi. Udito: impariamo ad ascoltare il cibo. Spesso la sua qualità passa anche dalle orecchie! Anche nell'orto, che può sembrare un luogo silenzioso, troviamo un'infinità di suoni. Per esempio il vento, le cicale, l'acqua, tutti i suoni della natura! Ed esploriamo poi l'olfatto, il tatto, la vista... Fino al gusto! I sapori dei prodotti dell'orto sono molto diversi tra loro: nello stesso terreno possono crescere dolci carote, saporiti e succosi pomodori, verdure amare come il radicchio... Come i recettori dell'olfatto, anche quelli del gusto sono soggetti ad "affaticamento" e se sono eccessivamente stimolati la loro soglia di sensibilità si innalza. Il profumo della biodiversità è un percorso a libera fruizione dedicato a tutti coloro che vogliono mettersi alla prova e imparare giocando!

ore 10:00

**Parco Dora – Stand Reti Slow Food**

**Incontra le reti Slow Food!**

Le reti Slow Food raccontano storie di connessione profonda con la terra e la natura. Attraverso iniziative come Slow Olive, Slow Grains, Slow Mays e Slow Beans, promuovono pratiche agricole sostenibili e rispettose della biodiversità. Unisciti a noi per conoscere da vicino queste realtà e partecipare a momenti di approfondimento e assaggio, celebrando insieme la diversità e la qualità del cibo. Scopri il nostro Oil Bar, sempre aperto per degustare oli extravergini di alta qualità. Un'esperienza sensoriale unica, dove puoi assaporare le diverse varietà e imparare a riconoscerne le caratteristiche.

Il programma del 27 settembre:

- 10:00 – Slow Mays: L'otofile di Roccacontrada e i mais della rete. Slow Mays si racconta attraverso l'otofile di Roccacontrada e gli altri mais della rete. Un viaggio tra varietà tradizionali di mais che valorizzano la biodiversità e riscoprono antichi sapori, promuovendo un'agricoltura sostenibile.
- 11:00 – Slow Olive: OMIBREED: Promuovere la Resistenza Genetica a Xylella fastidiosa. OMIBREED si concentra sulla resistenza genetica a Xylella fastidiosa in olivo e altre colture mediterranee. Attraverso tecniche avanzate di genotipizzazione e fenotipizzazione, il progetto promuove la conservazione delle risorse genetiche, collaborando con stakeholder come Slow Food. L'obiettivo è valorizzare la biodiversità olivicola e garantire pratiche sostenibili.
- 12:00 – Slow Beans: La Comunità della Valbelluna: Gialet e Semi da Salvare. conservazione e valorizzazione della biodiversità, con particolare riferimento ai legumi di montagna. Da individuazione e tutela del prodotto (i presidi, l'arca del gusto, Dop, Igp e Pat) ad approcci multi settoriali quali la comunità del cibo e della biodiversità Montagna Bellunese.
- 13:00 – Slow Mays: Il popolo del mays: una rete che unisce il mondo. Il popolo del mays racconta una rete globale che collega culture e comunità attraverso la coltivazione del mais. Un patrimonio condiviso che celebra la diversità, promuove la sostenibilità e unisce tradizioni di tutto il mondo in un legame di cooperazione e rispetto per la terra.
- 14:00 – Slow Grains: Le esperienze dei grani antichi da paesi lontani. Gatenyo Can (Turchia) e Nathan Hodges del Panificio artigianale Barn Owl Bakery (WA - USA), condividono le loro esperienze sui grani antichi. Un viaggio tra continenti per riscoprire e valorizzare le tradizioni cerealicole che uniscono tutto il mondo.

- 15:00 – Slow Beans: Slow Beans 2024 a Mormanno: Da Capannori a Mormanno, La Rete Slow Beans in Festa. La presentazione di Slow Beans 2024 a Mormanno segna un importante passaggio di testimone da Capannori a Mormanno per l'evento dedicato ai legumi. Produttori e comunità locali si uniscono in un viaggio che celebra biodiversità e sostenibilità agricola.
- 16:00: Con le reti Slow Food... Noi Facciamo Natura. Unitevi a noi per una degustazione unica che celebra Slow Olive, Slow Grains, Slow Mays e Slow Beans. Scopriremo sapori autentici e biodiversità in ogni assaggio, un viaggio sensoriale attraverso il Mediterraneo, gli olivi secolari, i campi di cereali, le pannocchie di mais, e i preziosi legumi.
- 17:00: Slow Grains: Val Grana: valle degli antichi grani. Con Guido Giordana e il Mulino Papavero Rosso di Cuneo, raccontiamo la ricchezza dei grani autoctoni. Attraverso la valorizzazione delle tradizioni agricole locali, il progetto promuove pratiche sostenibili e un forte legame con il territorio, riscoprendo sapori autentici e storie di un patrimonio da preservare.
- 18:00: Slow Mays: I mais orobici e le varietà della rete. Slow Mays si racconta attraverso i mais delle Orobie e le altre varietà della rete. Un percorso che valorizza la biodiversità del mais coltivato nelle aree montane, riscoprendo antiche coltivazioni e promuovendo un'agricoltura sostenibile.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Coffee experience – La tostatura del caffè**

Come si tosta il caffè? Come è fatta una macchina tostatrice? Lo scopriamo con Sweet Coffee Italia, partner della Coffee Coalition dal 2024. Ogni giorno, nello spazio della Coffee Coalition, vediamo il processo di tostatura e quali sono le sue fasi dal vivo con la macchine tostatrici elettriche a induzione Gemma IND.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura, Area bimbi**

**I boschi hanno superpoteri!**

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

A Terra Madre, gli alberi diventano un gioco per educare... I boschi hanno superpoteri, perché...

le piante producono la metà dell'ossigeno che respiriamo ci difendono dalle inondazioni e dalle slavine assorbono carbonio dall'aria e lo conservano le radici e i loro batteri ripuliscono l'acqua che si infiltra nel terreno sono un rifugio per insetti, uccelli, animali selvatici.. le api fanno il miele con i fiori di alcuni alberi (es. il castagno, l'acacia..) sono un riparo freschissimo per gli animali al pascolo il clima si surriscalda ma i boschi aiutano ad abbassare le temperature! alcune capre mangiano le foglie quando non c'è abbastanza erba le radici e le foglie di certi alberi curano molte malattie ci crescono le more, i funghi e tante bacche e buone erbe selvatiche e poi ... sono bellissimi! Tutte le bambine e tutti i bambini possono cimentarsi con i giochi del bosco realizzati dall'associazione Sinergia Outdoo, grazie al supporto di PEFC Italia, nell'ambito dell'area bimbi dello spazio "Noi custodiamo natura". La fruizione dei giochi è gratuita e possibile negli orari di apertura della manifestazione, giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**I mille mieli, i millefiori. Sezione speciale del Concorso Tre Gocce d'oro 2024**

**degustazione**

Vuoi cimentarti nella bellissima esperienza della degustazione del miele e scoprire quali siano gli elementi più importanti dell'assaggio sensoriale? Ti aspettiamo nell'area mieli dello spazio Noi custodiamo natura! A Terra Madre è possibile, partecipando alle sessioni di assaggio previste nel corner miele della grande area Noi custodiamo natura. Gli assaggi hanno un obiettivo preciso: selezionare il miglior millefiori d'Italia. I mieli – un finalista per ogni regione – selezionati con la valutazione analitica e delle giurie di esperti in analisi sensoriale del Concorso Tre Gocce d'Oro, saranno messi a confronto in una degustazione aperta al pubblico dove tutte e tutti possono esprimere le proprie preferenze e, grazie alla guida di esperti, approfondire le specificità dei diversi territori e dei mieli millefiori che ne derivano. L'attività è realizzata in collaborazione con Osservatorio Nazionale Miele e AMI - Ambasciatori dei Mieli. Le degustazioni di mieli avvengono a ciclo continuo, dalle 15:00 alle 20:30. Partecipa alla valutazione del miglior millefiori d'Italia! Evento libero e gratuito, fino a esaurimento kit di assaggio previsti.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**L'Italia perde terreno. Il consumo di suolo e il degrado del territorio mostra**

C'era una volta l'Italia delle campagne coltivate. Ogni anno, negli ultimi decenni, migliaia di ettari di terreno agricolo si arrendono all'invasione pervasiva del cemento, con il prezzo inesorabile di devastazione di equilibri millenari, di perdita di biodiversità, di dissesto, inquinamento ambientale... L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, ISPRA, ha invitato il fotografo napoletano Angelo Antolino a mettere in mostra le conseguenze di questa miopia, a partire dal suo progetto esemplare Souvenir d'Italie: un confronto tra immagini satellitari e fotografie, una campionatura emblematica sul 'prima' e il 'dopo' in termini di coperture artificiali sul territorio nazionale, che rende ancora più evidente l'urgenza di cambiare rotta. Mostra fotografica a cura di Michele Munafò e Sabrina Panico con immagini satellitari del territorio italiano e fotografie di Angelo Antolino.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Synergy**

**Il gioco dell'equilibrio**

Vieni a giocare al gioco dell'equilibrio! Le tue risposte hanno un peso. Se sono giuste, il sistema alimentare è in equilibrio, proprio come nella Slow Food Farm, dove ogni elemento lavora in sinergia. Piante, animali, insetti, alberi e terreno interagiscono e si influenzano a vicenda. Quando le interazioni sono positive e benefiche, l'ecosistema è in equilibrio. Il Gioco dell'equilibrio è fruibile gratuitamente, senza prenotazione. Basta presentarsi sul posto –Slow Food Farm, Spazio Synergy – e attendere il proprio turno. Si può partecipare all'esperienza il giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, il lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Escape Room diffusa**

**L'enigma del porta-pranzo – Risolviamo i rompicapi del cibo!**

**gioco**

A Terra Madre arriva la Escape Room diffusa, il posto in cui giocando si riflette su tanti temi importanti che riguardano il cibo che mangiamo. Che impatto hanno gli allevamenti intensivi sulle risorse naturali e sulla sostenibilità? Come ottimizzare la filiera del cibo e realizzare che si può rendere più sostenibile, con alcuni semplici accorgimenti? Quanto cibo sprechiamo? E come facciamo a sprecarne di meno? Prova a scoprirlo partecipando ai giochi del ricettario criptato, all'enigma del porta-pranzo, al cifrario della frutta, al mercato anti-spreco, al rebus del porta spezie, alla carta segreta dell'allevamento e a molto molto altro. La Escape Room diffusa è una proposta innovativa di gioco per gruppi dai 2 ai 5 giocatori che vogliono provare un'esperienza coinvolgente e memorabile, anche grazie all'interazione fisica con gli oggetti. Cosa vi è richiesto? Soltanto un po' di tempo, di impegno e inventiva, e di voglia di interagire con i vostri compagni di squadra. Si può partecipare all'esperienza il giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, il lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Esposizione Artistica**

**Feeding the Present, Feeding the Future – Esposizione artistica**

**mostra**

Feeding the Present, Feeding the Future si configura come un momento di riflessione sulla necessità di recuperare un legame autentico e consapevole tra l'uomo, il cibo e la natura, in un'epoca in cui tale rapporto sembra essere stato compromesso da dinamiche produttive sempre più lontane dai cicli naturali. Attraverso un percorso visivo che esplora l'intersezione tra pratiche culturali, rituali e modelli agricoli, i lavori degli autori selezionati invitano, con diversi linguaggi visivi, a ripensare il cibo non più soltanto come un mero bene di consumo, ma come un simbolo complesso e stratificato, intrinsecamente legato all'identità sociale, culturale e ambientale delle comunità. Feeding the Present, Feeding the Future propone una visione alternativa e propositiva dei modelli di produzione contemporanei, basata sulla consapevolezza che solo attraverso un ritorno a pratiche alimentari più rispettose e una rivalutazione del cibo come elemento culturale sarà possibile costruire un futuro sostenibile, in cui l'uomo possa vivere in armonia con la natura, nutrendo non solo il corpo, ma anche lo spirito e la comunità.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Buongiorno! Tisane, succhi, cioccolato, pane e caffè... Colazione coi produttori alumni UNISG**

**degustazione**

Buongiorno con gusto, il gusto dei buonissimi prodotti artigianali degli Alumni UNISG!

In occasione di Terra Madre alcuni dei nostri ex studenti porteranno i loro prodotti per servire una colazione gustosissima. Se non l'hai ancora fatto devi assolutamente venire ad assaggiare i prodotti artigianali dei nostri ex studenti: le tisane dell'azienda agricola Antea di Trana (To) la marmellata e i succhi di frutta de Il Frutteto di Marta e

Maria di Albiano d'Ivrea il pane e il caffè del Forno Brisa di Bologna il cioccolato di Cacao Disidente dalla Colombia Ti aspettiamo nel Food Truck UNISG!

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand S.Bernardo**

**Ogni goccia conta – Il gioco dell'impatto zero  
eventi dei partner - gioco**

Lo sai che anche tu, con le tue azioni quotidiane, puoi fare molto per contribuire al benessere del pianeta? S.Bernardo vuole mettervi tutte e tutte alla prova e vi invita a partecipare alla sfida dell'impatto zero! Il gioco utilizza la realtà virtuale e catapultava i partecipanti – senza distinzioni di età – direttamente nel deserto, in uno scenario arido a cui ridare acqua e fertilità. Muniti di spade (virtuali), la sfida è raccogliere più gocce d'acqua possibili e riempire la lattina. Più gocce si colpiscono con la spada laser del colore corrispondente alle gocce, più elevato è il punteggio, e minore sarà l'impatto sul pianeta e le sue risorse. Vieni allo stand di Acqua S.Bernardo e partecipa gratuitamente al gioco. Ascolta i progetti – per la tutela di prati stabili, per i castagneti e i boschi di città – che Acqua S.Bernardo ha disegnato insieme a Slow Food per il raggiungimento della neutralità carbonica, entro il 2026! Perché per il pianeta, come per la nostra acqua, ogni goccia conta.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Area Piemonte**

**Piemonte: sapori, storie e produttori del territorio**

Sono oltre 40 gli appuntamenti che durante Terra Madre Salone del Gusto animano i 400 mq dedicati alla Regione Piemonte e al suo articolato sistema agroalimentare ed enogastronomico. Suddivisi idealmente in tre anime tematiche – la scoperta dei prodotti di qualità certificata, il territorio visto attraverso le Agenzie turistiche locali (ATL) e i Distretti del cibo e gli incontri rivolti soprattutto agli addetti ai lavori –, gli eventi del calendario coordinato dalla Direzione Agricoltura e cibo della Regione Piemonte in collaborazione con Visit Piemonte, gli appuntamenti organizzati nelle cinque giornate di Terra Madre sono l'occasione per conoscere da vicino sapori, storie e produttori del territorio. A fare da filo conduttore, l'eccellenza locale e l'importanza di incentivare la filiera corta, per permettere ai consumatori di ottenere cibo accessibile e di qualità garantita.

- ore 10:00-10:50 – **La sostenibilità dell'allevamento del fassone di razza piemontese SQN** – Incontro e degustazione a cura di COALVI – Il bilancio della Co2, dell'acqua, gli aspetti sociali, ambientali, economici e gestionali dell'allevamento. Al termine, degustazione di brasato di fassone di razza piemontese Sqn e Brachetto Docg, Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.
- ore 11:00-11:50 – **Stresa, il nostro territorio: conoscere, conoscersi, socializzare** – Showcooking a cura di Istituto Alberghiero Maggia di Stresa – Il territorio e i suoi prodotti tipici sono un'opportunità di scoperta: chi siamo, cosa sentiamo, come percepiamo l'ecosistema di cui facciamo parte, imparando a fare ricerca e orientarci al futuro. Attraverso la preparazione dal vivo di una ricetta e un cocktail, racconteremo l'innovativo progetto finanziato da Fondazione Comunitaria VCO.
- ore 12:00-12:50 – **Presentazione del docufilm "La transumanza. Il ritorno a casa"** – Presentazione e degustazione a cura di Anaborapi, RAI, Coalvi – Il docufilm, realizzato da RAI Documentari in collaborazione con la sede regionale Rai di Torino, racconta l'atavico richiamo alla montagna che riporta ogni anno in alpeggio oltre 300 famiglie di malgari con circa 70.000 capi di bovini di razza piemontese. Intervengono Paolo Bongioanni, Assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Caccia e Pesca, Parchi Regione Piemonte; Fabrizio Zappi, Direttore Rai Documentari; Sen. Giorgio Bergesio e i protagonisti del docufilm.
- ore 13:00-13:50 – **Goloserie d'alpeggio con i formaggi del re e la fassona di razza piemontese** – Degustazione a cura di Atl del Cuneese – L'Atl del Cuneese racconta il proprio territorio attraverso le sue eccellenze con la partecipazione di Peppino Ocelli e la chef Alessandra Ingenetti.
- ore 14:00-14:50 – **Comunicare lo sviluppo rurale: strumenti interattivi e linguaggi innovativi per parlare ai giovani** – Incontro a cura di Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e Cibo e CREA – Presentazione in anteprima del "PAC game", vero e proprio gioco da tavolo ideato dal CREA, che trasforma in un innovativo esperimento ludico tra giovani e adulti i messaggi e gli obiettivi portanti della nuova Politica Agricola Comune. Al termine, brindisi con Brachetto Docg, Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.
- ore 15:00-15:50 – **I tesori Dop e Igp del Piemonte: gorgonzola e mela rossa Cuneo** – Degustazione a cura dei Consorzi di tutela del Gorgonzola e della Mela Rossa Cuneo insieme a Regione Piemonte – Un gioiello del settore lattiero caseario piemontese, conosciuto in tutto il mondo, viene proposto in un abbinamento "fuori dagli schemi" a Terra Madre fai sapere quanto è buono il gorgonzola con le mele! Ad accompagnare, Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

- ore 16:00-16:50 – **I tesori Dop e Igp del Piemonte: il crudo di Cuneo e la mela rossa Cuneo** – Degustazione a cura dei Consorzi di tutela Crudo di Cuneo, Mela Rossa Cuneo insieme a Regione Piemonte – Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo Dop. Un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci propone in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo Igp. Ad accompagnare, Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.
- ore 17:00-17:50 – **I Distretti del cibo del Piemonte si presentano** – Degustazione a cura del Distretto del Cibo della frutta – Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.
- ore 18:00-19:30 – **La filiera corta del Piemonte** – Incontro a cura di Regione Piemonte, Assessorato Commercio, Agricoltura e Cibo – Prospettive ed esperienze di filiera corta in Piemonte. Intervengono: Paolo Bongioanni, Assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Caccia e Pesca, Parchi Regione Piemonte; Sergio Capaldo, Direttore Consorzio La Granda, Sen. Giorgio Bergesio, Presidente Consorzio dei produttori Porro di Cervere; Massimo Torchio, Direttore Mercato ortofrutticolo del Roero; Mauro Capra, Allevatore con lavorazione carni; Daniela Caracciolo, Dirigente Strutture delle imprese agricole e agroindustriali, energia rinnovabile e distretti del cibo Regione Piemonte. Modera: Mario Piccioni. Al termine, racconto e degustazione di diversi tipi di birre artigianali a cura del Consorzio Birra Origine Piemonte.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**I latte e il territorio del Trentino in prospettiva antropologica: simboli, identità, paesaggio ed opportunità di valorizzazione**

Marta Villa presenta il progetto di ricerca del Dipartimento di sociologia e ricerca sociale dell'Università di Trento. Tra i temi affrontati, i Domini collettivi, territori di vita nelle Terre Alte, e il progetto di mappatura di malghe e pascoli condotto in collaborazione con Slow Food Trentino.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Umbria**

**Umbria, ristoro dei sensi**

**degustazione**

Grazie al supporto della Regione Umbria e alla collaborazione con ASSOGAL e il Parco Tecnologico 3A per la biodiversità, lo stand istituzionale dell'Umbria offre non solo degustazioni di prodotti tipici, inclusi i Presidi Slow Food, ma anche incontri su innovazioni e tradizioni come le food policies regionali e progetti di biodiversità.

In cucina si alternano cuochi, produttori, membri dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, un fornaio e gli scienziati del Parco 3A, per un'esperienza innovativa che unisce sapori, cultura e tradizioni umbre in un contesto coinvolgente. Il programma del 27 settembre:

- ore 10:00 – Slow Breakfast: raccontare il territorio a colazione – Intervengono: Alberto Sorbini, etnoantropologo; Monica Petronio, presidente Slow Food Umbria Aps; Loredana Angelantoni, referente Cuochi dell'Alleanza; Mauro Passagrilli, fornaio sperimentatore
- ore 12:00 – Il pannociato di Todi: laboratorio di ricerca su antiche ricette e antiche farine – Intervengono: Alberto Sorbini, etnoantropologo, Loredana Angelantoni; referente Cuochi dell'Alleanza; Mauro Passagrilli, fornaio sperimentatore.
- ore 13:30 – La biodiversità nel piatto, la scienza in cucina – Evento in collaborazione con 3A Parco Tecnologico Agroalimentare Dell'Umbria
- ore 15:30 – Le food policies locali: presentazione del Dottorato di Ricerca "Sistemi locali del cibo e innovazione sociale". Esperienze a confronto: il protocollo Todi Slow Life – Intervengono: Eridano Liberti, presidente Gal Media Valle Tevere; Monica Rossetto, direttore Gal Media Valle Tevere; Biancamaria Torquati e Luana Zamponi, Università di Perugia; Monica Petronio, presidente Slow Food Umbria Aps
- ore 17:00 – Scommettiamo sulla pecora sopravvissuta? Studi, ricerche e buone pratiche – Intervengono: Francesca Maria Sarti, Università di Perugia; Marco Caffarelli, 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
- ore 19:00 – Aperitivo contadino a cura dell'Istituto Alberghiero Felice Cavallotti, Città di Castello (Perugia)

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Non solo cappuccino: la colazione a base di latte e latticini dell'Alto Adige degustazione**

La colazione è uno dei momenti preferiti da altoatesini e turisti, ma trovare una giusta colazione slow che alla qualità dei prodotti unisca anche la loro sostenibilità non è sempre scontato. Per questo, Slow Food Alto Adige propone una vera colazione all'insegna del locale e del buono e si collega con due protagonisti che mostrano come si sta evolvendo il concetto di colazione negli alberghi dell'Alto Adige. Con: Angelo Carrillo, presidente Slow Food Alto Adige, Hubert Unterfrauner, ambasciatore del gusto dell'Alto Adige e in collegamento con Stefan Fauster del Drumlerhof di Campo Tures e una contadina di un albergo della Val di Funes.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Toscana**

**Toscana: prodotti, cuochi e botteghe a presidio del territorio**

Uno stand ricco di proposte gastronomiche, dal mattino a pranzo, dalla merenda all'aperitivo. Protagonisti assoluti i cuochi dell'Alleanza Slow Food con le loro interpretazioni gastronomiche, e tanti progetti attivi sul territorio. Nei cinque giorni di evento parliamo di Mercati, olio, Presidi, rigenerazione della comunità a partire dalle produzioni agricole, botteghe come presidi del territorio, e molto altro. E scopriamo tante eccellenze, dalla cipolla della selva alle castagne, dalle farine agli oli.

- ore 10:00 – **Santa Fiora (Gr): La cipolla della Selva e il progetto di sviluppo rurale del Comune** – La storia e le tecniche di coltivazione autentiche della cipolla della Selva con il progetto di sviluppo sostenibile del comune di Santa Fiora recuperando a coltura terreni incolti e realizzando in un convento abbandonato un hub rurale, che sia da incubatore per le imprese agricole. Intervengono: Federico Balocchi, Sindaco di Santa Fiora; Tommaso Pastorelli, Consigliere del Comune di Santa Fiora con deleghe alle Politiche Giovanili, Sviluppo Agricolo e Forestazione; Alberto Balocchi, Presidente dell'Associazione Culturale per la Selva; Claudio Cantini, Dottore in Scienze Agrarie e Tecnologo presso il CNR; Gianrico Fabbri, Presidente di Slow Food Toscana. Segue degustazione di cipolla appassita in forno
- ore 11:30 – **"Sviluppo insieme" progetto di rigenerazione di comunità: donne, uomini e prodotti agroalimentari per rigenerare le comunità nelle aree interne** - Intervengono: Marina Cestelli e Andrea Giovannuzzi dell'associazione Produttori della Valteggina; Gianrico Fabbri, Presidente Slow Food Toscana. Segue degustazione di Folia Gin.
- ore 13:00 – **A pranzo con i cuochi dell'Alleanza Slow Food** – Gnocchi del Pastore (Andrea Alisi Ristorante Nonno Cianco - PT); Coniglio alla cacciatora in cassetta di cottura con insalata mista di stagione (Andrea Alisi Ristorante Nonno Cianco - PT) oppure Farro freddo con erbe aromatiche e castagne. (A cura dei nostri cuochi dell'Alleanza Silvia Volpe).
- ore 15:30 – **Le Botteghe come "presidi" di territorio** – Le botteghe di vicinato sono fondamentali per il nostro paese, perché rappresentano la nostra identità. Sono importanti per le relazioni e anche per presidiare e dare servizi nei piccoli borghi, ma anche per fornire autenticità nelle grandi città. Come resistono le botteghe? – Intervengono: Lucio Scognamiglio, Tecum cucina di Quartiere, Firenze, Gianluca Raimondo, Etico shop, San Casciano in Val di Pesa Daniela Mugnai, Vetrina Toscana. Segue degustazione di birre artigianali e crackers con trebbie della birra del Birrificio del Valdarno Superiore
- ore 16:00-18:00 – **La merenda** – La "schiaccia" con salumi, i coccoli, pane salumi e formaggi – (a cura dei cuochi dell'Alleanza Andrea Alisi di Nonno Cianco e Silvia Volpe)
- ore 17:00 – **Non esistono lavori da uomini. Donne imprenditrici nell'ambito dell'agricoltura**. Questo progetto fotografico indaga sulla generazione di donne di 30-50 anni, spesso laureate, che dopo esperienze di lavoro in ambiti diversi, decidono di tornare ad agire a contatto con la terra. Intervengono: Lucia Baldini autrice delle fotografie, Sandra Gambassi direttivo Slow Food Valdarno di Sopra. A seguire Brindisi con Vino della Doc Valdarno di Sopra
- ore 18:15 – **Filo e fibra. Cassa di cottura: tradizione, innovazione e sicurezza in cucina**. Uno strumento indispensabile, un contenitore versatile per la cottura o la conservazione; la cassa di cottura è anche un oggetto di designer sviluppato in economia circolare, attento all'ambiente e utile per la cucina domestica e per la ristorazione ed è un progetto contro lo spopolamento delle aree interne. Intervengono: Gloria Lucchesi, presidente Cooperativa di Comunità Filo & Fibra; Leonardo Torrini referente cuochi dell'Alleanza Slow Food Toscana; Daniela Filippi vicepresidente Slow Food Toscana.
- ore 19:00 – **AperiSlow con i cuochi dell'alleanza Slow Food Toscana** – pasta Fabbri con ragù toscano (Massimo Rossi del Ristorante Belvedere Monte S. Savino); pasta Fabbri e "Icchè C'è C'è" (a cura dei cuochi dell'Alleanza Andrea Alisi di Nonno Cianco e Silvia Volpe).

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

## **A scuola di fcazz degustazione**

La Puglia, sin dai tempi più remoti, è stata la culla della civiltà del grano. Ancora oggi, il suo paesaggio agrario è caratterizzato da vaste pianure e colline ricoperte di spighe di grano ingegnosamente e laboriosamente coltivate. Questa coltura ha trovato nel "Tacco" un terreno fertile per ricette particolari e dedizione culinaria. Raccontiamo di produttori resilienti che continuano a coltivare grani antichi – quelli "alti" – con metodi ecosostenibili. I partecipanti sono coinvolti in un percorso esperienziale evocativo, "con le mani in pasta". Dai chicchi di grano, attraverso l'impiego di un piccolo mulino artigianale si ottengono farine da lavorare con l'aggiunta di lievito madre, sale e acqua e utilizzate per ottenere i cibi tra più rappresentativi e saporiti della regione: orecchiette, maccarruni, strascinati, focacce, cazzatedde e panzerotti. Non può mancare l'ultima fase più importante: la cottura e l'assaggio! Si inizia con la focaccia o, meglio, con la fcazz barese.... Il laboratorio è accompagnato dalle pietanze a tema preparate dai cuochi dell'Alleanza.

**ore 10:00**

### **Parco Dora – Stand Slow Food Taitung**

#### **Scopri, gusta, esplora: Slow Food Taitung, Taiwan**

Vieni a Terra Madre, e scopri lo stand di Slow Food Taitung, Taiwan! Potrai gustare un'ampia gamma di cibi e bevande preparati dai rappresentanti di Slow Food Taitung: dai piatti tradizionali alle creazioni innovative, ce n'è per tutti i palati. Potrai anche approfondire la conoscenza di prodotti meravigliosi ed entrare in contatto con l'abbondanza della cultura alimentare e il ricco patrimonio di Taitung con una mostra che dura per tutta la durata dell'evento e una serie di coinvolgenti laboratori gastronomici presso lo stand. Potrai conoscere: i vari cereali coltivati dalla tribù indigena dei Bunun, il tè di montagna taiwanese, il tè Oolong rosso, il tradizionale vino di riso fermentato della tribù degli Amis, il caffè di Taitung e il delizioso filo di marlin pescato con un metodo di pesca sostenibile. Lo spazio espositivo si focalizza sui temi e le reti tematiche più rappresentativi per Taitung: Slow Fish, Slow Food Coffee Coalition, Slow Grains, Slow Tea e Slow Wine. L'impegno degli esponenti di Slow Food Taitung per la conservazione delle pratiche alimentari tradizionali e la promozione di ingredienti locali e sostenibili è la forza trainante del cambiamento positivo che la comunità di Slow Food ha impresso nel proprio territorio. Slow Food Taitung, Taiwan è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

### **Parco Dora – Stand Arabia Saudita**

#### **Scopri, gusta, esplora: prodotti e preparazioni dell'Arabia Saudita a Terra Madre**

Per la seconda volta, l'Arabia Saudita torna a Terra Madre con uno spazio dedicato a scoprire – e degustare – i prodotti della regione, e i progetti avviati insieme a Slow Food.

#### *L'esposizione permanente*

Tra i progetti che potrai conoscere visitando lo stand, grazie a un allestimento interattivo e al dialogo coi produttori presenti:

- l'Arca del Gusto in Arabia Saudita si occupa di far luce e preservare i prodotti alimentari a rischio di estinzione in tutte le 13 regioni del Paese. I prodotti vanno da razze di cammelli a tartufi rari, fino a varietà uniche di frutti come le banane raida
- la Slow Food Coffee Coalition evidenzia la produzione di caffè concentrata in quattro regioni chiave: Asir, Jazan, Baha e Najran. Gli sforzi si concentrano sul miglioramento della qualità e della sostenibilità. È in atto una spinta a promuovere il caffè coltivato localmente rispetto alle importazioni, per sostenere i coltivatori nazionali e sensibilizzare i consumatori
- il programma Slow Food Travel offre l'opportunità di creare destinazioni di turismo alimentare sostenibile, consentendo ai produttori di cibo artigianale di trarre vantaggio dal turismo, preservando la produzione alimentare locale e la biodiversità. Ciò consente ai viaggiatori di comprendere le culture, le identità e le gastronomie locali.

*Le degustazioni:* il caffè, simbolo di ospitalità e la biodiversità dei datteri. Tra i prodotti principali delle degustazioni, il caffè e i datteri. La cultura del caffè in Arabia Saudita non ha eguali. Sempre abbinato a datteri coltivati localmente, il caffè infuso di cardamomo è un simbolo di ospitalità e generosità, e viene preparato con chicchi di caffè leggermente tostati, mescolati con baccelli di cardamomo di buona qualità e talvolta con altre spezie aromatiche per creare un sapore unico. Ogni famiglia ha il suo rapporto preferito tra caffè e spezie, il che rende ogni ricetta diversa. Comune a tutte è la tradizione di offrire una tazza di caffè a ogni ospite non appena si siede. Per quanto riguarda i datteri, l'Arabia Saudita è uno dei primi tre Paesi per produzione di datteri e ne offre un'ampia varietà, compresa la varietà ajwa. Coltivati esclusivamente a Medina, in Arabia Saudita, gli ajwa sono la varietà di datteri più pregiata al mondo. Morbidi e deliziosi, con un sapore simile a quello della prugna, li trovate presso lo stand. Non solo, ai visitatori dello

stand potrà capitare di conoscere e sperimentare altre preparazioni tipiche della regione, come il dolce kleja, molto popolare della regione di Qassim, dove ogni anno si svolge un festival per celebrare questo biscotto dolce ripieno di datteri o noci. Lo stand dell'Arabia Saudita è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food North America**

**Il foraging è una passeggiata nel parco**

Passeggiata tra le piante commestibili e medicinali di Parco Dora. Unitevi a Linda Black Elk e Alexis Nikole per una passeggiata che cambierà completamente il modo in cui guardate il mondo che vi circonda! Che ci troviamo in campagna o in una strada di città, siamo circondati da cibo e medicine naturali. Attenzione: questo appuntamento si svolge solo in inglese! Lasciate che Alexis e Linda vi facciano da guida in una vivace passeggiata tra le piante (ma non aspettatevi di camminare molto, perché si fermeranno ogni pochi metri per parlare di una nuova pianta). Venite pronti a divertirvi, a provare nuovi sapori e a imparare un po' di scienza e storia delle piante. Linda Black Elk è un'etnobotanica che rende la botanica tutt'altro che noiosa. Alexis è un'educatrice che con le sue lezioni online e on site aiuta le persone online a conoscere le piante commestibili con canzoni e barzellette! Insieme, vi aiuteranno ad acquisire una prospettiva fresca, divertente e deliziosa sul mondo naturale.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food en France**

**Scopri, gusta, esplora: la trilogia del fermento in Francia**

**degustazione - eventi world**

A tutto fermento nello stand di Slow Food en France per scoprire, attraverso alcuni Presidi Slow Food e i vini della Slow Wine Coalition, come i francesi accostino i loro vini ai formaggi.

Nello stand di Slow Food en France puoi scoprire tanti Presidi di formaggi, come ad esempio la Tomme de la Brigue, ricavata dal latte di pecora brigasca. Un formaggio dall'aroma intenso, che ricorda il latte di pecora, con note vegetali di fieno ed erbe aromatiche e note fruttate di noci, lamponi e albicocche, e dal sapore intenso e persistente. Oppure il Bleu de Queyras prodotto con il latte delle vacche di Tarine, Abondance e Montbéliarde che pascolano sui pascoli montani delle Hautes-Alpes orientali, compresi i massicci e le valli del Briançonnais, dell'Embrunais, dello Champsaur e del Valgaudemar. Le vacche mangiano solo erba fresca, fieno di prato e altre piante, senza alcun tipo di insilato nella loro dieta. Tra i vini, potrai scoprire ad esempio il Beaujolais Lantignié ottenuto da uve Gamay coltivate in vigneti di 70 anni ad un'altitudine di 470 metri. La vendemmia è fatta a mano e le uve sono vinificate con lieviti indigeni. Il vigneto è in conversione per la certificazione biologica dal primo anno di impianto nel 2021. Oppure il Jurançon doux, l'espressione per eccellenza del vitigno petit manseng coltivato nei tre terroir che caratterizzano la denominazione Jurançon. E ancora il Rancio sec del Roussillon, Presidio Slow Food ricavato abitualmente dai vitigni grenache o maccabeu, gli stessi usati per la produzione dei vini dolci Banyuls, Maury, Rivesaltes. Un vino che ha secoli di storia e testimonia la tradizionale cultura vitivinicola del Roussillon: era questo il vino di Banyuls prima delle variazioni normative sull'alcol nei vini dolci naturali. Oltre ai formaggi e ai vini, i pani del progetto Slow Bread, nato a Bordeaux con Bartolo Calderone. Questi pani sono ottenuti da farine macinate a pietra di grani antichi francesi e fermentati con lievito madre. Lo stand di Slow Food en France è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food North America**

**Assaggia, impara, entra in connessione. Scopri Slow Food in Nordamerica**

**degustazione - eventi world**

Scopri il cibo, i progetti e le persone del Nord America! Benvenute e benvenuti in questo stand collaborativo che presenta le comunità Slow Food di tutto il continente nordamericano. Qui, potete sperimentare la diversità delle culture alimentari, dei progetti e delle persone di Slow Food USA, Slow Food Canada, Slow Food Turtle Island e Slow Food México. Potete gustare un'ampia gamma di cibi e bevande presentati dai membri della delegazione nordamericana. Dai piatti indigeni alle varietà dell'Arca del Gusto, non solo potrete assaggiare questi cibi, ma ne sentirete parlare direttamente dai loro custodi. Potrete anche ampliare la vostra conoscenza delle decine di comunità che promuovono pratiche buone, pulite e giuste in tutto il Nord America grazie a una serie di conferenze e panels tenuti direttamente presso lo stand, che presentano i temi e le reti più rappresentative del Nord America: Slow Fish, Wild Foods, Slow Grains, Snail of Approval, Ark of Taste, Slow Beverage, Slow Seeds, Earth/Farmers Markets, School Gardens e Joy + Justice. Benvenuti a Slow Food in Nord America! Siamo pronti ad accogliere tutti coloro che sono curiosi di saperne di più sulle diverse comunità del nostro continente, sui loro progetti Slow Food e sulle nostre tradizioni alimentari. Venite a visitare il nostro stand!

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Nippon**

**Scopri, gusta, esplora: il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese**

**degustazione - eventi world - mostra**

Siete pronte e pronti per un viaggio in Giappone? Nello stand di Slow Food Nippon tanti espositori condividono con tutti coloro che vogliono conoscerli il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese! Tra sake, vini, alimenti fermentati e molto altro... Per completare la vostra conoscenza di Slow Food Nippon, verranno serviti omusubi (polpette di riso) preparati con ingredienti locali portati dai delegati di tutto il Giappone. Inoltre, è prevista la partecipazione di diversi chef e attivisti che graviteranno intorno allo stand e parteciperanno come delegati.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Enoteca**

**SEED – Azioni di sostenibilità per Terra Madre**

**mostra**

La mostra Circular SEED (Systemic Event Design) racconta alcune delle azioni che abbiamo realizzato per la sostenibilità (ambientale, economica e sociale) di Terra Madre Salone del Gusto 2024.

Si tratta di iniziative che vogliono contribuire a riequilibrare la relazione con la Natura, ispirandosi ad essa, per dare sostanza, in chiave circolare e sistemica, alla necessaria transizione ecologica. Il progetto, realizzato da Slow Food Italia in collaborazione con [circulareconomyforfood.eu](http://circulareconomyforfood.eu) (living lab digitale e competence center transdisciplinare che condivide online valori e prospettive sui temi dell'economia circolare applicata al cibo) e Hellobarrio (visual agency specializzata in progetti di comunicazione visiva multidisciplinari), ha visto la partecipazione di 17 imprese. Partendo da 8 principi che regolano la Natura (limite, metabolizzazione, ciclicità, respirazione, rinnovabilità, rete ecologica, cooperazione, coevoluzione), attraverso l'adozione di un approccio sistemico alla progettazione, il percorso della mostra individua otto concetti chiave dell'economia circolare (moderare, ripensare, conservare, restituire, rigenerare, connettere, condividere, comprendere), che trovano la loro concreta applicazione all'interno dell'evento. Circular SEED è un progetto che promuove i principi dell'economia circolare e dell'approccio sistemico, come strumenti per far pace con la Natura. Una riconciliazione che è possibile se gli esseri umani sapranno porsi in relazione come parte di essa.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Sporting Dora, Corso Umbria, 83**

**[Non] si gioca con il cibo – Un gioco educativo sulla filiera alimentare**

**gioco**

(Non) si gioca con il cibo è un gioco educativo innovativo che mira a informare e sensibilizzare sulle complessità del sistema alimentare, sia sostenibile che non. Il gioco di carte illustrate, esplora diverse categorie legate alla catena alimentare come la produzione, la trasformazione, il trasporto, la commercializzazione e il consumo di cibo, con l'intento di far riflettere su come le scelte effettuate in ciascuna di queste fasi possano influenzare la sostenibilità complessiva del sistema alimentare. Oltre alle carte filiera, il gioco include carte azione, sfida e imprevisti, che coinvolgono i giocatori in attività pratiche e creative. Queste piccole sfide possono essere affrontate sia in gruppo sia in competizione, con attività che vanno dalla ricerca di proverbi sul cibo alla composizione di poesie alimentari. Si può partecipare al gioco in gruppi di minimo 4 persone.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Sporting Dora, Corso Umbria, 83**

**In Cibo Civitas: missione FoodTuro**

**gioco**

Nel 2200, chi è rimasto sulla Terra vive una realtà invivibile: la terra è arida, inquinata e devastata da tempeste. Molte specie animali e vegetali sono quasi estinte, e i pochi terreni ancora fertili sono controllati da pochi oligarchi e protetti da eserciti privati. Quando c'era bisogno di scelte opportune, l'umanità ha fallito, preferendo il sovrasfruttamento al bene comune. Anche se nel 2015 quasi tutti i Governi mondiali avevano firmato l'Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile, non si è agito con efficacia. Una possibilità di cambiare forse c'è. Entra nell'escape room In Cibo Civitas: missione FoodTuro. Con un viaggio nel tempo verrai proiettato negli anni Venti del XXI secolo per provare ad implementare scelte sostenibili, soprattutto nel campo alimentare e cambiare il futuro del pianeta. Si può partecipare al gioco dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30. Adatto a tutte le età ma per i giovanissimi fino ai 14 anni si richiede la partecipazione con adulti. In Cibo Civitas: missione FoodTuro è un'escape room ideata dagli studenti del Liceo "G. Pascoli" di Firenze all'interno del progetto In Cibo Civitas, promosso da Associazione LVIA in collaborazione con Slow Food Italia e altri enti e finanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.

**ore 10:00**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Sala Conferenze, 3° piano, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca) - Torino (TO)**

**SANAPI - acqua, terra, bosco**

Il progetto SANAPI - acqua, terra, bosco, la trama della biodiversità e la tutela del lavoro delle api, nasce dalla collaborazione dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS), ASPEm, CeVI, Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS, Università di Milano e altri partner locali, come Agua Sustentable, Fundación Pasos, e Fundación Abril. Questo progetto coinvolge le comunità rurali di Monteagudo, Muyupampa, Aiquile e Tiquipaya per migliorare la protezione ambientale e la qualità della vita. Promuove pratiche produttive sostenibili che non danneggiano l'ambiente e garantiscono il sostentamento delle famiglie. Le attività principali includono la gestione sostenibile del territorio, lo sviluppo di pratiche agro-forestali, l'apicoltura e la commercializzazione dei prodotti. In particolare, questo incontro, organizzato con alcuni studenti e studentesse dell'Università di Milano che si collegheranno da remoto, mira a presentare il progetto e ad analizzare i mieli prodotti da un punto di vista biologico e nutrizionale.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Scopri l'orto Slow Food con il percorso sensoriale**

**attività di educazione - attività educative per le scuole**

Cosa si prova nel toccare il suolo fertile? Che sensazioni sostituisce al nostro tatto? Sappiamo riconoscere i profumi delle diverse essenze aromatiche? E come possiamo renderci conto, alla vista se un frutto è maturo o se invece dobbiamo concedergli altro tempo? Nell'orto Slow Food bambine, bambini e adulti possono partecipare a un percorso sensoriale che ne mette alla prova i sensi, e affidarsi alle nostre guide esperte per scoprire tutti i segreti dell'orto, oltre ad approfondire temi, pratiche e argomenti diversi: dal compost al ciclo chiuso, dalla biodiversità al sovescio, dalle consociazioni ai fiori amici degli impollinatori, dalla gestione dell'acqua al semenzaio... fino ai tanti manufatti che possono aiutare orticoltrici e orticoltori nel loro lavoro: spaventapasseri, cassette per insetti, e molto altro! Per le scuole Nell'orto Slow Food sono stati individuati appuntamenti con attività specifiche in alcune fasce orarie. Tutti gli appuntamenti durano un'ora.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Smart Cities**

**attività di educazione**

Una sfida a squadre per conoscere le Smart Cities. Un budget a disposizione e soluzioni smart da scegliere per progettare la tua città trovando il giusto equilibrio tra ambiente, architettura, sistemi tecnologici e innovazione sociale.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Il caffè circolare: la Slow Food Coffee Coalition e il Center for Circular Economy in Coffee**

Il Center for Circular Economy in Coffee è una piattaforma precompetitiva che mira ad accelerare la transizione circolare nella filiera del caffè, promuovendone i principi, sostenendo l'innovazione e sviluppando buone pratiche legate all'economia circolare nell'industria globale del caffè. Fondato da una rete di partner come la Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza, il Politecnico di Torino, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'International Coffee Organization (ICO), l'International Trade Centre (ITC) e l'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale (UNIDO), il centro è aperto a tutti gli attori della filiera che possono contribuire e trarre beneficio dalla sua piattaforma. Tra gli stakeholders, i caficoltori e tutti i membri della lunga filiera del caffè. Dal 2024, la Slow Food Coffee Coalition ne fa ufficialmente parte.

*Intervengono:*

- Dario Toso, responsabile sostenibilità ed economia circolare di Lavazza
- Emanuele Dughera, coordinatore della Slow Food Coffee Coalition

L'evento si svolge in lingua inglese.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**I formaggi di bufala. Il caso virtuoso del caseificio Moris**

## **degustazione**

La famiglia Morisiasco da almeno quattro generazioni alleva mucche di razza piemontese. Nel 2002, su intuizione di Franco, capostipite dell'azienda di famiglia, passano all'allevamento di bufale e non tornano più indietro. L'azienda investe da anni nel benessere degli animali e nell'economia circolare, ad esempio è autosufficiente dal 2010 per energia elettrica e termica. Durante questo workshop dedicato, puoi scoprire la loro storia e la bontà dei loro formaggi di bufala.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**In cibo civitas – Realtà di Economia Circolare incontro**

Al centro dell'incontro, il progetto "In Cibo Civitas: Empowerment, Azioni, Territorio per una cittadinanza che nutre il futuro", un'iniziativa promossa dall'Associazione LVIA in collaborazione con Slow Food Italia, Comune di Torino e altri soggetti. Nell'ambito dell'appuntamento, raccontiamo le principali attività attraverso le quali il progetto ha cercato di promuovere comportamenti più consapevoli e una partecipazione attiva dei cittadini per un sistema alimentare più sostenibile. L'incontro è anche l'occasione per presentare l'attività di mappatura svolta da Slow Food insieme all'Università di Scienze Gastronomiche, che ha portato alla luce 42 realtà di economia circolare presenti nei 4 territori di progetto (Piemonte, Toscana, Emilia-Romagna e Sicilia). Infine, l'incontro è l'occasione per conoscere di persona e ascoltare alcune progettualità che vanno nella direzione di rendere il sistema del cibo più sostenibile, vincitrici di un bando che ha messo a loro disposizione risorse per la concreta realizzazione delle loro idee, spesso nate dal confronto con la Pubblica Amministrazione. Le iniziative finanziate non solo offriranno esempi di buone pratiche, ma dimostreranno che a volte, per innescare un cambiamento e fare la differenza, basta avere una buona idea in mente e tanta voglia di impegnarsi.

*Intervengono:*

- Chiara Foglietta, assessora alla Transizione ecologica e digitale, Politiche per l'Ambiente della Città di Torino
- Nadia Lambiase, presidente e CEO Mercato Circolare
- Interventi programmati dei rappresentanti delle 7 realtà italiane (Torino, Cuneo, Firenze, Cesena, Forlì, Borgo San Lorenzo, Castelbuono) di Economia Circolare vincitrici del bando di re-granting del progetto In Cibo Civitas.

*Modera:* Nicoletta Gorgerino, LVIA, Project Manager In Cibo Civitas.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**La transizione del nostro sistema alimentare**

L'obiettivo principale di Shared Green Deal consiste nello stimolare il cambiamento comportamentale, sociale e culturale in tutta Europa. Per farlo, si forniscono strumenti di scienze sociali e umanistiche per sostenere l'attuazione di 8 aree politiche del Green Deal europeo, a livello locale e regionale. Il progetto adotta un approccio transdisciplinare, coprendo 19 discipline delle scienze sociali e umane, e incorpora competenze multi-stakeholder, basate sulla pratica e sulle scienze politiche. Lasciate ispirare dalle iniziative di base che stanno trasformando i sistemi alimentari locali! Scopri come, con il progetto Shared Green Deal, diverse comunità in Europa stanno attuando la strategia Farm to Fork.

*Intervengono:*

- Luca Carisio, Asfodelo Association
- Jorrit Kiewik, SFYN Global

*Modera:* Elena Lucchiari, SFYN Global L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Coffee experience – Le infinite possibilità del mondo del caffè**

**degustazione**

Ogni giorno ci diamo appuntamento nel corner De'Longhi della Slow Food Coffee Coalition con un ricco programma di degustazioni. Ai partecipanti è data la possibilità di assaggiare il caffè della Slow Food Coffee Coalition con un tocco di novità, preparato da professionisti con macchine De'Longhi. Le degustazioni del 27 settembre:

- 10:30 – Il caffè perfetto per il risveglio
- 12:00 – Le varietà di caffè delle torrefazioni SFCC
- 15:00 – Una bevanda energizzante per tutto l'anno  
17:00 – Una bevanda sorprendente per l'happy hour

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Clima e Vite in provincia di Torino: la tutela di un settore resiliente e sostenibile degustazione, incontro**

In continuità con progettualità finanziate da Camera di commercio di Torino sullo studio dell'influenza dei cambiamenti climatici sulla viticoltura torinese presentiamo il progetto Clima e vite (capofila Laboratorio chimico della CCIAA di Torino) rispetto alle strategie da adottare da parte dei viticoltori, individuate da un gruppo di lavoro composto da professionalità esperte e con la supervisione scientifica del Disafa. L'incontro è l'occasione per far conoscere al pubblico la sensibilità sul tema dalla parte del settore viticolo, e lo si fa attraverso una degustazione guidata di vini eroici, che stanno riscontrando opportunità di mercato grazie alla loro ubicazione.

*Intervengono:*

- Salvatore Capozzolo, Laboratorio Chimico
- Elena Massarenti Cia Alpi
- Luca Cavallo Regione Piemonte

Degustazione guidata a cura di Alessandro Felis critico enogastronomico ed Enoteca Regionale della Provincia di Torino.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Parco Nazionale del Gran Paradiso, dall'ambiente ai sapori**

I Parchi nazionali non tutelano solo gli ambienti naturali ma anche la cultura, le tradizioni e i prodotti del territorio. Il marchio di qualità Gran Paradiso è stato studiato insieme alla Camera di Commercio di Torino. L'incontro racconta ai media e ai tour operator come il vasto territorio del Parco presenti caratteristiche diverse non solo ambientali, ma anche culturali ed enogastronomiche.

Intervengono: Bruno Bassano (direttore), un funzionario incaricato e un divulgatore durante la degustazione. Parco Nazionale Gran Paradiso.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Wellness Area by Reale Mutua**

**Yoga, calisthenics e sunset training: il wellness a 360° a Terra Madre**

A Terra Madre, arriva per la prima volta la Wellness Area, powered by Reale Mutua. Un luogo in cui approcciare il tema della salute a 360°. Si passa da sessioni di total body, un allenamento ormai da anni entrato a far parte dei workout più seguiti nonché efficaci perché in grado di allenare tutto il corpo, portando grandissimi benefici anche sulle zone considerate più critiche a esperienze di sunset training e di morning yoga, in cui rigenerarsi nella splendida cornice di Parco Dora, e poi ancora al running, il calisthenics e molto altro. Non solo! Tieni d'occhio il calendario delle diverse giornate e approfitta delle occasioni per incontrare gli atleti di Reale Mutua o per allenarti con ospiti di eccezione! Il programma del 27 settembre:

- ore 10:30-11:30 – Morning Yoga by Technogym Francesca Silva
- ore 11:30-12:30 – Trainer
- ore 16:00-17:00 – Total Body by Technogym Francesca Silva
- ore 18:00-19:00 Running (tbc) by Technogym Francesca Silva per CRAL
- ore 19:30 Sunset Training (stretching e meditazione) by Technogym Francesca Silva

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Emilia Romagna**

**Emilia Romagna: tra prodotti biologici, Presidi e la pasta ripiena lungo la Via Emilia**

In Emilia-Romagna si trovano 20 Presidi Slow Food e le istituzioni sono a fianco dei produttori nella preziosa e quotidiana opera di custodia di queste esperienze di cultura e buon cibo che raccontano sapori, storie e intrecciano la narrazione del gusto con quella di un territorio straordinario, custode di un paesaggio che è patrimonio naturale di rara bellezza. Nello stand Emilia-Romagna è presente un percorso importante e identitario: "La pasta ripiena lungo la Via Emilia" che rappresenta i tanti modi per declinare un cibo che caratterizza la biodiversità, non solo dei prodotti, ma della esperienza umana della nostra regione, in collaborazione con CasArtusi di Forlimpopoli.

- ore 10:30 – **Gener-Azione Goals - Il racconto del progetto dedicato alla sostenibilità nelle scuole.** Con Davide Zarri. A cura di Comunità Slow Food Alimentae. Colazione con i Presidi: uova da pollo Romagnolo e guanciale di mora Romagnola. Con il vino di Gallegati – Romagna DOC Sangiovese Brisighella "Corallo rosso"

- ore 11:30 – **Prosciutto di Modena Dop, fichi e Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop.** Con Anna Anceschi, direttrice Consorzio Prosciutto di Modena Dop, un rappresentante del Consorzio Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop. Con il vino di Cantina Vicobarone - Emilia IGT Bianco Malvasia Macerato "Andromeda" 2022
- ore 12:30 – **La pasta ripiena lungo la Via Emilia.** Tortelloni modenesi dell'Osteria della Moretta (osteria temporanea dei volontari di Slow food) con grani antichi dell'Appennino, ricotta di vacca bianca modenese, guanciale di mora romagnola e parmigiano reggiano Dop di bianca modenese 30 mesi. Con il vino di Corte Manzini – Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC "L'acino". A cura di Savio Gianpaolo e i volontari della Condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro.
- ore 13:30 – **Il Saslá: uva da tavola bolognese prodotto dell'Arca del Gusto Slow Food.** Storia e degustazione di acini da antiche uve da tavola con Luigi Vezzalini, promotore dell'uva Saslá come Arca del Gusto, Raffaella Melotti, docente di filiere sostenibili nell'agroalimentare. A cura di Condotta Slow Food Valli Reno Lavino Samoggia
- ore 14:30 – **Millefoglie Mortadella Bologna IGP, melanzane affumicate e timo.** Con Augusto Cosimi Consorzio Mortadella Bologna Igp. Con il vino di Terraquilia – Emilia Igt Grechetto gentile "Nativo ancestrale"
- ore 15:30 – **Crema di cannellini, cipolla rossa e pancetta piacentina Dop. Coppa, pancetta e salame piacentini Dop.** Con Roberto Belli, direttore Consorzio Salumi piacentini Dop. Con il vino di Tenuta Garusola – Bosco Eliceo DOC bianco frizzante
- ore 16:30 – **Storie di ricette di Romagna: tortelli alla lastra e ravviggiolo.** Un evento dedicato ai sapori e alle tradizioni della cucina romagnola. Con: Giulia Locatelli, Condotta Slow Food Appennino Forlivese; Gabriele Locatelli, Oltretterra; Roberto Casamenti, Osteria La Campanara. Con il vino di Cantina Vicobarone – Colli Piacentini Doc Pinot Nero Spumante Brut Metodo Classico "Iridium". A cura di Condotta Slow Food Appennino Forlivese
- ore 17:30 – **Passatelli di farina di marrone di Castel del Rio Igp, porro e Cotechino Modena Igp.** Con Monia Rontini Consorzio Marrone di Castel del Rio Igp e Augusto Cosimi Consorzio Cotechino Modena Igp. Con il vino di Cantina di Carpi e Sorbara – Lambrusco di Sorbara DOC "Omaggio a Gino Friedmann"
- ore 18:30 – **La Via Romea imperiale: Kaiserstrasse – Il turismo slow delle Camminate.** Da Ottaviano Augusto agli Asburgo, dalle coste del Mare del Nord a Gerusalemme, dal Brennero a Roma. Degustazione dei prodotti di aziende e cantine della Via Romea imperiale. A cura di Associazione La Via Romea Germanica Imperiale e Slow Food Frignano e condotte Modenesi
- ore 19:30 – **Aperitivo ragionato: Non chiamiamole tigelle!** Le crescentine artigianali e industriali con Lambruschi Sorbara e Grasparossa a rifermentazione spontanea

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Calabria**

**Calabria straordinaria**

La regione Calabria è presente a Terra Madre con tutti i suoi colori, i suoi profumi, i sapori e le sue voci, la narrazione di un viaggio, andata e ritorno, che ha origine nelle peculiarità dei territori e trova stimoli e motivazioni nelle sue genti, nelle diverse culture presenti, nelle sue lingue: arbereshe, grecanica, occitana e le straordinarie contaminazioni enogastronomiche. Una Calabria straordinaria raccontata dalla qualità delle sue risorse e delle sue produzioni, attraverso percorsi di enogastronomia espressi con consapevolezza.

- ore 10:30 - Degustazione di oli EVO novelli di Calabria. Accoppiamenti degli Oli EVO con pietanze e prodotti degli espositori calabresi. A cura di Slow Food Calabria e ARSAC
- ore 12:30 - "Da Vinitaly and the City di Sibari a Slow Wine": degustazione narrata dei vini calabresi dal Pollino all'Aspromonte. Accompagnati da preparazioni dei Cuochi dell'Alleanza. Ne parliamo con: Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria, Alessandro Marra curatore per il sud Italia della Guida Slow Wine e Alessandra Molinaro coordinatrice Slow Wine Calabria
- ore 17:30 - Conferenza Stampa Nazionale "Slow Beans 2024", l'evento internazionale per conoscere prodotti, produttori e Presidi Slow Food, che quest'anno si svolge nell'area del Pollino. Partecipano: Il Comitato Esecutivo Nazionale di Slow Food Italia, Slow Food Calabria, i sindaci dei Comuni dell'area del Pollino, ARSAC, Assessorato Agricoltura Regione Calabria.
- ore 18:30 - Degustazione: pesce stocco con crema di fagiolo poverello Presidio Slow Food e peperone crusco. La storia straordinaria del "pesce di montagna" raccontata dal produttore Giuseppe Alagna; tonno sott'olio da pesca sostenibile. Pier Giorgio Ceravolo narra la pesca buona pulita e giusta in Calabria. A cura di Pierluigi Vacca e i Cuochi dell'Alleanza Slow Food.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Basilicata**

**Basilicata: cultura e storia del territorio**

Il programma della Basilicata a Terra Madre offre una panoramica ricca e articolata del patrimonio enogastronomico e della biodiversità della regione, attraverso incontri, degustazioni e laboratori. Diversi i momenti dedicati alla valorizzazione dei prodotti locali e delle tradizioni agricole. Presenti anche momenti dedicati alle scuole, con laboratori didattici dedicati al ruolo delle api nella tutela della biodiversità e al gusto dei mieli lucani, alla presentazione di nuovi Presidi, incontri su temi come la biodiversità cerealicola. Un'attenzione particolare è rivolta alla cultura e alla storia del territorio, con talk su figure emblematiche della Magna Grecia e convegni sulle città del tartufo.

- ore 10:30 – Laboratorio didattico con degustazione dedicato alle scolaresche torinesi di scuola superiore – **Le api sentinelle di biodiversità: scoprirne il gusto nei mieli lucani** – Laboratorio guidato da esperti apicoltori con l'intervento di un referente Slow Food Italia Progetto Slow Bees e dei produttori. A cura della Condotta Slow Food di Matera
- ore 12:00 – Laboratorio didattico con degustazione dedicato alle scolaresche torinesi di scuola superiore – **Le api sentinelle di biodiversità: scoprirne il gusto nei mieli lucani** – Laboratorio guidato da esperti apicoltori con l'intervento di un referente Slow Food Italia Progetto Slow Bees e la partecipazione di Tina Coppola, Funzionario dell'Ente Parco Nazionale Appennino Lucano e dei produttori. A cura della Condotta Slow Food di Matera
- ore 13:30 – Laboratorio di cucina con degustazione. **Strascinati con pezzente e oliva infornata di Ferrandina, Presidi Slow Food**, cardoncelli e fiore di finocchietto selvatico. Show cooking di Marianonietta Santoro dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata, chef di Al Becco della Civetta, Castelmezzano – Intervengono: Angela Ciliberti, responsabile regionale Presidi Slow Food di Basilicata; Marco De Lorenzo, responsabile Slow Food dei Presidi pezzente e oliva infornata di Ferrandina, produttori dei Presidi. A cura di Slow Food Basilicata
- ore 15:00 – **La Lucanica: “non chiamatemi salsiccia”. Nel nome la sua identità** – Degustazione delle specialità territoriali. Intervengono: Paride Leone, Presidente Slow Food Basilicata; Antonio Tisci, Commissario Straordinario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano, i produttori. A cura di Slow Food Basilicata
- ore 17:30 – **Potenza Città italiana dei Giovani 2024. Incontra la Rete Giovani di Slow Food Italia** – Intervengono: Federica D'Andrea, Assessore alle Politiche Giovanili del Comune di Potenza; Delegazione Comitato “Potenza Città italiana dei Giovani”; Gaia Agnetti, supporto strategico al rafforzamento della rete giovanile di Slow Food Italia; un Rappresentante della rete Sfy Italia; Antonio Tisci, Commissario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano. A cura della Condotta Slow Food di Potenza
- ore 19:00 – Laboratorio del gusto – **I sapori dei Parchi: caciocavallo podolico delle Dolomiti Lucane allo zafferano del Vulture in abbinamento alle birre dei Parchi** – Intervengono i rappresentanti istituzionali del Parco Regionali Gallipoli Cognato, Mario Ungaro, e del Parco Regionale del Vulture, Francesca Di Lucchio, Donatello Chiarito, produttore di zafferano. A cura dei Parchi Regionali Gallipoli Cognato e Vulture e Slow Food Basilicata

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Veneto**

**Veneto: la voce del mare e della laguna**

Non solo nel suo stand regionale – ma anche nello spazio Nutrire le Città – il Veneto porta a Terra Madre la sua riflessione sul futuro delle terre d'acqua, attraverso tanti incontri e degustazioni focalizzati sulla mitilicoltura e sulla pesca. Nello spazio Nutrire le città parliamo di sostenibilità ambientale e servizi ecosistemici delle attività di mitilicoltura (28 settembre alle 16:00) e della pesca candidata come patrimonio dell'Umanità presso l'Unesco (28 settembre alle 18:00). Nello stand istituzionale della regione queste riflessioni diventano gusto e sapori, grazie alle interpretazioni dei cuochi coinvolti a interpretare la voce del mare, e della laguna.

- ore 10:30-11:00 – **Dolce Buon Giorno Veneto**, in degustazione alcune piacevoli proposte
- ore 11:00-13:00 – Incontro **La filiera corta e sostenibile parte dai produttori: alcuni modelli ittici veneti**. A seguire: show cooking dello chef David Perissinotto
- ore 16:30-17:30 – **Aspettando la sera...**
- ore 18:30-20:00 – **I Presidi Slow Food del Veneto e i mitili** interpretati dallo chef David Perissinotto

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Cia-Agricoltori Italiani**

**Cia-Agricoltori italiani a Terra Madre**

## **degustazione - incontro**

CIA-Agricoltori Italiani è a Terra Madre con un proprio stand per presentare alcuni dei produttori associati.

Workshop, degustazioni, talk. Partecipa agli eventi in programma. 27 settembre:

- ore 10:30–11:30 – Laboratorio per bambini a cura dell'Associazione La spesa in campagna – La spesa consapevole: dai banchi del mercato ai banchi di scuola, gioco della filiera corta e merenda sana
- ore 12:00-13:00 – Talk show a cura di ANABIO - Cia – Il biologico Italiano: realtà e prospettive
- 13:30-14:30 – Show cooking – Azienda Agricola Santa Maria – Lomello, il riso che racconta la Lomellina
- 15:00-16:00 – Degustazione a cura di Cia-Agricoltori Italiani delle Alpi – Fattorie Tobia (Scalenghe, To) – Degustazione formaggi freschi e stagionati
- 16:30-17:30 – Degustazione a cura di BOP - Consorzio Birra Origine Piemonte

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Ismea**

**Osservatorio Miele Ismea**

**attività di educazione - attività educative per famiglie - attività educative per le scuole - degustazione**

L'Osservatorio del Miele, in collaborazione con ISMEA, è presente a Terra Madre Salone del Gusto per promuovere la conoscenza del miele e del suo ciclo produttivo con attività didattiche e degustazioni. L'iniziativa coinvolge scuole, famiglie e adulti, offrendo sessioni educative e momenti di approfondimento sensoriale. Il programma, suddiviso per target di pubblico, prevede laboratori e degustazioni, con la possibilità di prenotazione online. L'obiettivo è avvicinare grandi e piccoli al mondo del miele, illustrando il processo di smielatura e permettendo di scoprire le diverse varietà attraverso degustazioni guidate. Il programma del 27 settembre:

Area laboratorio bambini – per le scuole

- ore 10:30 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione
- ore 12:00 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione

Area degustazione adulti – per le famiglie

- ore 16:00 – Minicorso in analisi sensoriale del miele con degustazione guidata di 6 mieli.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Joanna Stutchbury Arena**

**La natura della coscienza**

**conferenza**

Interrogarsi sulla natura della coscienza significa tentare di trovare risposte a domande cruciali. Che cosa è la coscienza e qual è il suo rapporto con la natura, le macchine, la condizione umana? La coscienza può essere una proprietà delle macchine? Oppure è una proprietà irriducibile della natura? La coscienza è l'elemento che distingue gli umani dal resto del mondo materiale? In che modo la coscienza (e il suo stretto legame con la natura) può aiutarci percorrere un itinerario di liberazione dalle trappole contemporanee, da un individualismo vorace che disprezza, mercifica e divora l'ambiente e il bene comune? A quali conclusioni ci portano la scienza e la spiritualità?

*Intervengono:*

- Federico Faggin, fisico, inventore e imprenditore italiano naturalizzato statunitense, nel 2010 ha ricevuto la Medaglia nazionale per la tecnologia e l'innovazione dalle mani del presidente degli Stati Uniti d'America, Barack Obama, per l'invenzione di Intel 4004, il primo microprocessore al mondo. Nel 2019, su iniziativa del Presidente Sergio Mattarella, Faggin ha ricevuto la massima onorificenza della Repubblica Italiana con la nomina a Cavaliere di Gran Croce Ordine al Merito della Repubblica Italiana. Recentemente ha pubblicato *Oltre l'invisibile. Dove scienza e spiritualità si uniscono* (Mondadori, 2024).
- Vito Mancuso, teologo, dal 2019 insegna presso il master di Meditazione e neuroscienze dell'Università di Udine. Dal 2009 al 2017 ha collaborato con il quotidiano La Repubblica. Dal 2022 è editorialista per La Stampa. Il suo ultimo libro è *La via della bellezza* (Garzanti, 2024).

*Moderata:* Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia

**ore 11:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**La crisi del grano e la resistenza della rete Slow Grains**

**conferenza**

Sulle rive del Mediterraneo, il grano e il pane sono simboli potenti, capaci di esprimersi in una incredibile diversità: di prodotti (pani, pasta, cus cus...), di forme, di lievitazioni, di varietà vegetali. Una biodiversità che è stata drasticamente ridotta negli ultimi decenni, per via dell'introduzione di varietà commerciali e del dilagare di produzioni industriali, con inevitabili conseguenze sull'ambiente e sulla salute. A questo si aggiunge la crisi senza precedenti che ha colpito la

cerealicoltura, vittima di dinamiche finanziarie che determinano i prezzi del grano e - in alcune aree - della peggiore siccità di sempre. Molti, in particolare nelle aree interne, si arrendono e si trovano costretti ad abbandonare i territori o a cedere i propri campi ad aziende (spesso multinazionali) che investono sul fotovoltaico. Alcuni invece resistono, puntano su varietà tradizionali e su tecniche agroecologiche, creano filiere chiuse (dal campo al mulino e al forno) e scelgono così di farsi custodi del territorio e dare un futuro alle aree interne. In questo incontro, diamo voce agli attori della rete Slow Grains e ne ascoltiamo le esperienze di resistenza.

*Introduce:* Mimmo Pontillo, referente rete Slow Grains

*Intervengono:*

- Paolo Bàrberi, professore associato di Agronomia e coltivazioni erbacee presso l'Istituto di scienze della vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, coordinatore del gruppo di ricerca in agroecologia della Scuola
- Rossano Pazzagli, docente di Storia moderna presso l'Università degli Studi del Molise e direttore della scuola di paesaggio Emilio Sereni
- Salvatore Ceccarelli, già professore ordinario di Genetica agraria presso l'Università di Perugia, autore di numerosi lavori scientifici, svolge ricerche in tutto il mondo sull'adattamento delle colture al cambiamento climatico a partire dalla genetica
- Alessandra Gioia, azienda cerealicola Chibo' e Barbarigo, Petralia Sottana (Palermo)
- Kelly Whitiker, Usa, Colorado, chef, co-fondatore di Id Est H group, fondatore della Noble Grain Alliance, associazione che promuove grani locali macinati su prenotazione. Tra i suoi locali, il ristorante pluripremiato Basta a Boulder, Colorado, e Dry Storage, panetteria e mulino.

*Modera:* Luca Martinelli, giornalista, autore, redattore del mensile Altreconomia

**ore 11:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Proteggiamo le api per proteggere noi stessi**

Il ruolo fondamentale delle api, e degli impollinatori in genere, ormai è noto: un terzo della produzione mondiale di cibo dipende dalla loro attività di impollinazione delle piante selvatiche e coltivate. Ogni tre bocconi, uno lo dobbiamo a questi insetti laboriosi. Gli apicoltori sono i loro principali custodi ma stanno vivendo una situazione di crisi gravissima, per via della crisi climatica, e non solo. La produzione di miele è sempre più scarsa e per lunghi periodi bisogna nutrire le famiglie di api per salvarle dalla morte per fame. Occorre una presa di coscienza definitiva, premessa fondamentale per trovare insieme una soluzione a una emergenza che ci riguarda tutti.

*Intervengono:*

- Filippo Giorgi, fisico del clima, responsabile del Dipartimento di Fisica della Terra del ICTP – Centro Internazionale di Fisica Teorica di Trieste. Unico scienziato italiano dell'organo esecutivo dell'IPCC-Comitato Intergovernativo sui Cambiamenti Climatici, organizzazione vincitrice del Premio Nobel per la Pace 2007 insieme ad Al Gore.
- Alessandro Sulfritti, apicoltore del Presidio Slow Food dei mieli di alta montagna alpina (Trentino) Daniele Biazzi, referente del Presidio Slow Food dei mieli di alta montagna alpina (Lombardia)
- Claudia Roggero, apicoltrice di Rivoli, delegata provinciale di Coldiretti Giovani Impresa di Torino
- Rosa Sutura, Presidio Slow Food del miele di timo ibleo, Sicilia

*Modera:* Barbara Bonomi Romagnoli, giornalista apicoltrice, esperta in analisi sensoriale del miele e componente Donne Dei Mieli - AMi (Ambasciatori dei Mieli Italiani).

**ore 11:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Mais nativi: una celebrazione dei mais indigeni**

**eventi world - incontro**

Esplora il profondo legame tra gli agricoltori indigeni e la coltivazione del mais, una coltura dalle radici antiche. Questi produttori sono stati custodi del mais per generazioni, conservando varietà tradizionali e metodi di coltivazione che ne onorano e mantengono vivo e vibrante il patrimonio culturale. Attraverso un'attenta coltivazione e pratiche di conservazione dei semi, garantiscono la sopravvivenza di diverse varietà di mais, che sono parte integrante della dieta e delle tradizioni delle loro comunità. Il loro lavoro incarna l'impegno per la biodiversità, la sostenibilità e la trasmissione delle conoscenze agricole da una generazione all'altra. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 11:00**

### **Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

#### **NatureBIH: un progetto di ecoturismo in Bosnia ed Erzegovina**

Il progetto NatureBIH ha come obiettivo la conservazione della biodiversità e la promozione dello sviluppo sostenibile nei parchi nazionali di Blidinje e Sutjeska, in Bosnia ed Erzegovina. Tra i principali successi: la protezione di specie endemiche, il restauro degli habitat degradati, il coinvolgimento delle comunità locali attraverso programmi educativi e sviluppo dell'ecoturismo. Con la ONG italiana CISP e il Convivium Slow Food Trebinje, Herzegovina, vengono presentati i prodotti locali e gli itinerari di turismo sostenibile sviluppati in Bosnia ed Erzegovina, grazie a un progetto di cooperazione internazionale finanziato dalla Cooperazione Italiana, con il supporto di università italiane e associazioni bosniache.

*Intervengono:*

- Deborah Rezzoagli, direttrice dei programmi di cooperazione internazionale in Europa orientale e Asia per CISP - Comitato Internazionale per lo Sviluppo dei Popoli.
- Jasmina Ovcina, rappresentante Paese per la Bosnia ed Erzegovina presso CISP - Comitato Internazionale per lo Sviluppo dei Popoli.

*Moderata:* Gordana Radovanovic, vicepresidente Slow Food Trebinje, Herzegovina.

**ore 11:00**

### **Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

#### **Nuovi modi di fare scuola. Come città diverse possono crescere insieme**

L'educazione scolastica è in continua evoluzione e nell'ambito dei programmi di studio è fondamentale promuovere insegnamenti che affrontino i temi dell'educazione alimentare e della sostenibilità. Questo incontro esplora le diverse realtà italiane che stanno integrando l'educazione alimentare e ambientale nei loro programmi scolastici. Attraverso gli esempi concreti di Trieste, Cagliari e della Regione Piemonte, raccontiamo di come queste iniziative stiano trasformando l'approccio educativo e come le diverse attività possano prendere spunto le une dalle altre. Partendo dalle scuole, le città possono diventare veri e propri hub di educazione ambientale.

*Intervengono:*

- Antonella Picinelli, fiduciaria Slow Food Trieste
- Isabella Ligia, responsabile del Servizio Pianificazione Strategica e VAS Settore Pianificazione e Sviluppo Locale, Città Metropolitana di Cagliari
- Tiziana Pia, regione Piemonte progetto "A scuola di filiere" Giovanni Borgarello, Le Scuole Eco – attive, Regione Piemonte
- Luisa Peris, presidente Slow Food Prato
- Benedetta Squitieri, assessora allo sviluppo economico ed economia circolare, Città di Prato.

*Moderata:* Annalisa D'Onorio, coordinamento progetto Orto in Condotta e progetti per le scuole, Slow Food Italia.

**ore 11:00**

### **Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

#### **Crea e Ricrea, ricetta della tradizione italiana laboratorio del gusto**

L'acciaio è riciclabile al 100%, infinite volte. Tutto il valore dell'acciaio è già racchiuso in quest'asserzione. Per RICREA, il Consorzio che assicura in Italia il riciclo degli imballaggi d'acciaio, è la formula del successo, promossa e applicata con impegno e costanza fin dall'inizio del proprio operato. RICREA e Slow Food si incontrano per un Laboratorio del Gusto speciale. Durante l'incontro, presentiamo e omaggiamo il libro Crea e Ricrea, ricetta della tradizione italiana pubblicato da Slow Food Editore. Il libro esplora l'arte della cucina sostenibile e creativa, basata su ingredienti che vengono conservati in imballaggi in acciaio. In occasione di questa degustazione, il cuoco Giuseppe Barbero, esegue una dimostrazione della ricetta risi e bisi contenuta nel libro, insieme al produttore di riso, Piero Rondolino di Riso Acquerello. E per concludere con dolcezza, un gelato presentato dal gelatiere Alberto Marchetti.

**ore 11:00**

### **Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

#### **La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca bianca modenese degustazione**

Un'esperienza multisensoriale tra storia, tradizioni, sapori e profumi. I caseifici del Parmigiano Reggiano sono custodi di una tradizione antica e della sua pregiata biodiversità. Ci focalizziamo in particolare sui Parmigiano Reggiano da vacca bianca modenese, Presidio Slow Food. Il rapporto ideale tra grasso e proteine, la sua coagulazione rapida e

resistente rendono il latte di vacca bianca particolarmente adatto a essere trasformato in Parmigiano Reggiano monorazza. La biodiversità e le essenze vegetali dei prati di montagna conferiscono al latte una varietà di aromi e sapori che caratterizzano fortemente l'identità del Parmigiano Reggiano di bianca.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**L'animale come essere senziente: il suo benessere in un'azienda biodinamica**

Nell'azienda agricola biodinamica si cerca l'armonia tra la terra, la vegetazione, gli animali e gli esseri umani. Questo significa anche ridare agli animali d'allevamento la cura necessaria per il loro benessere. Non può infatti essere trascurato il fatto che l'animale, in quanto essere senziente, diventa ciò che vive nel presente. Marcello Volanti, veterinario esperto in zootecnia biologica e biodinamica, illustra la differenza tra le produzioni animali intensive, dove gli animali sono sfruttati per trarne un beneficio, e gli allevamenti biodinamici dove si cerca un rapporto di reciprocità tra uomo e animale. Il compito dell'uomo è quello di permettere che l'animale viva le giuste sensazioni, nel presente, in maniera serena, come è nella sua natura.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Bormioli Luigi Glassmaker**

**A ogni vino il suo calice: Luigi Pira**

**degustazione**

In collaborazione con Vigneron.Wine, Bormioli Luigi propone otto esclusive degustazioni di vini Mangum provenienti da diverse regioni d'Italia, tra cui Piemonte, Campania e Veneto. Ogni vino trova la sua espressione ideale in calici dedicati. In questo incontro proponiamo in degustazione un Barolo Marenda anno 2005 della cantina Luigi Pira di Serralunga d'Alba (Cn).

**ore 11:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura, Area Ricola**

**Il caramellaio di Ricola: accettate caramelle dagli sconosciuti?**

Il mastro caramellaio Ricola è arrivato direttamente dalla Svizzera per preparare per la prima volta in Italia le caramelle dal vivo. Non perdetevi l'occasione di assaggiare in esclusiva le caramelle calde appena preparate.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Dolce di natura: il miele friulano**

**degustazione**

Un laboratorio dedicato a un'eccellenza del Friuli Venezia Giulia: il miele. Il millefiori, il tiglio, il castagno, il tarassaco, l'acero sono solo alcune delle tante essenze che caratterizzano la regione. Da ogni miele un assaggio della biodiversità che la natura ci offre e che la sinergia tra l'essere umano e le api trasforma in un alimento importantissimo. Sono un esempio della biodiversità regionale i due Presidi Slow Food dedicati al miele, quello sui mieli di alta montagna e quello del miele di marasca del Carso.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Campania**

**Campania, che meraviglia!**

Lo spazio Campania celebra, con un ricco programma di attività, laboratori e incontri, lo straordinario patrimonio della regione in termini di biodiversità naturale e alimentare, valorizzando i Presidi Slow Food e sostenendo i piccoli produttori locali di qualità, grazie alla collaborazione delle Condotte e delle Comunità campane.

- ore 11:00 - Equilibrio tra vecchie colture e tecniche moderne in olivicoltura - Legumi antichi: scelta o necessità. A cura di Associazione L'Oro di Capri - Vincenzo Torelli, ristorante Columbus di Capri
- ore 12:00 - Tra l'erba la terra le cipolle e gli ulivi colazione contadina. A cura dei produttori del Presidio Slow Food Cipolla di Vatolla
- ore 13:00 - Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione
- ore 15:00 - Una proposta di legge contro la turistificazione del centro storico. A cura di Comunità Slow Food del Centro storico di Napoli
- ore 15:20 - La cucina del riuso. Taverna Santa Chiara, Napoli
- ore 15:45 - Il carciofo di Pietrelcina e le sue declinazioni in conserva sul pane di grano marzellina. A cura dei produttori del Presidio Slow Food - Coordina Erasmo Timoteo

- ore 16:30 - Salsiccia di Castelpoto tra tradizione e qualità. A cura di Slow Food Valle Caudina
- ore 17:00 - Ai forni! I giovani e l'attivismo, raccontati con una pizza. A cura di Francesca Gerbasio e Nio Puzzi
- ore 18:00 - Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Quale turismo nelle malghe del Trentino?**

Tavola rotonda "Quale futuro per la maghe del Trentino, tra accoglienza, sostenibilità e produzione casearia". La malga è un modello che ha radici nei secoli e che nel XXI secolo è una scelta di resistenza. Qual è il modello per il futuro? Come si può integrare il reddito derivante dalla componente zootecnica e casearia con il turismo e le nuove esigenze? Ne parliamo prendendo spunto da alcuni casi che hanno elaborato un proprio modello di accoglienza capaci di generare una neoruralità rispettosa della montagna, sostenibile economicamente e dal punto di vista ambientale e sociale.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Ucraina**

**Da cuore a cuore: 5 regioni, 5 storie della resistenza e del gusto attraverso i formaggi dal latte crudo degustazione**

Questa degustazione vi apre all'esperienza del mondo dei formaggi artigianali ucraini, ognuno dei quali racchiude una storia, la forza e la resilienza delle persone che li hanno creati. Protagoniste del racconto sono cinque regioni dell'Ucraina, dove i casari non solo sopravvivono, ma creano opere d'arte superando sfide impegnative come non mai. Queste sono storie su come, con amore per il proprio mestiere, si possono creare veri capolavori, anche nelle condizioni più difficili. Persone vive, formaggi vivi, storie vive: una narrazione su coloro che continuano a creare, nonostante le circostanze. Slow Food Ucraina è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere i loro deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio. Tutti i laboratori prevedono una donazione. Il ricavato sarà devoluto al progetto "Insieme per la rete Slow Food in Ucraina".

**ore 11:00**

**Parco Dora – Punto Info Turismo Torino e Provincia**

**Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto**

Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto. Un viaggio guidato tra profumi e sapori, dall'orto di Slow Food, all'enoteca con più di 700 etichette e la Coffee Coalition. Si arriva allo spazio Noi custodiamo natura incontrando la rete dei castanicoltori e la magia del bosco, le preziose api, per poi passare alla Slow Farm. Non mancheranno momenti di incontro tra produttori che si confrontano con i loro prodotti che arrivano da parti opposte del mondo! Partenza del tour davanti all'info Point di Turismo Torino e Provincia - Ingresso Corso Mortara. Questo tour si svolge in inglese.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Sardegna**

**Sardegna, l'isola della qualità**

**degustazione**

Il programma eventi dal 26 al 30 settembre offre un viaggio alla scoperta delle eccellenze gastronomiche della Sardegna. Ogni giornata è caratterizzata da degustazioni guidate di prodotti tipici come formaggi a Denominazione di origine protetta, mieli, olio extravergine e bottarga, in abbinamento con vini delle Denominazioni di origine dell'isola e birre artigianali. Gli incontri sono curati da esperti di Slow Food Sardegna e dell'Agenzia Laore Sardegna, con l'obiettivo di promuovere la biodiversità e le tradizioni alimentari sarde. Tra gli appuntamenti più significativi ci sono i laboratori dedicati al suino di razza sarda, all'allevamento nei prati stabili e alla lavorazione del Filindeu, un'antica pasta sarda. Il programma del 27 settembre:

- ore 11:00-12:00 – Presentazione del Presidio Nazionale Slow Food degli Olivi Secolari e degustazione guidata – Prodotti selezionati tra quelli delle aziende della "Collettiva Sardegna". – A cura di: Pietro Paolo Arca - Slow Food Sardegna
- 12:30 - 13:30 – La Sardegna: un patrimonio di biodiversità da conservare – Laboratorio del Gusto sulle conserve alimentari (abbinamenti con pani e vini tipici). A cura di: Itria Fancello (Laore Sardegna), Slow Food Sardegna, Alessandro Pintadu
- 16:00-17:00 – L'isola della qualità - Viaggio in Sardegna alla scoperta dei mieli tipici – Degustazione guidata dei mieli (Asfodelo, Cardo, Eucalipto, Corbezzolo) delle aziende della "Collettiva Sardegna". A cura di: Massimo Licini - Agenzia Laore Sardegna

- ore 17:30-18:30 – L'Isola della qualità - Viaggio in Sardegna alla scoperta dei formaggi Dop – Degustazione guidata dei prodotti delle aziende della “Collettiva Sardegna” in abbinamento con vini Doc e Docg. A cura di: Massimiliano Venusti e Antonio Maria Costa - Agenzia Laore Sardegna

**ore 11:00**

**Parco Dora – Museo A come Ambiente - MACA, Corso Umbria, 90**

**Le visite guidate settimanali del MACA – Speciale Terra Madre**

visita guidata

Sei curioso di visitare il Museo A come Ambiente? La visita multiarea alle nostre aree espositive è l'evento che fa per te! Vieni a scoprire il primo Museo in Europa interamente dedicato ai temi ambientali. Vivi un'esperienza all'insegna della scienza e della sostenibilità, un intenso viaggio alla scoperta dell'ambiente accompagnati dai PILOT del MACA, i nostri animatori scientifici. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2024 un particolare focus verrà dedicato all'area Alimentazione del Museo.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

**La pasta di Gragnano nelle ricette del recupero di Gianluca Pisacane**

**laboratorio del gusto**

Un laboratorio di cucina goloso con un focus sugli ingredienti di recupero. Protagonista il profumato mondo della pasta di Gragnano IGP interpretata dalle mani sapienti di Gianluca Pisacane, executive chef del Sea Front Pasta Bar di Napoli. Se siete amanti della pasta, e siete curiosi di scoprire come con fantasia e tanta capacità possa diventare protagonista di ricette spettacolari e gustosi piatti del recupero, questo è l'appuntamento che fa per voi! Due i piatti in degustazione:

- orzo con olio e parmigiano antispreco
- Racconti d'infanzia

In abbinamento una selezione di vini della Banca del Vino di Pollenzo.

**ore 11:30**

**Stand Parco Dora – Stand Iren**

**Showaste cooking: the unexpected food & drink**

**degustazione**

Le studentesse e gli studenti di Immaginazione e Lavoro ci insegnano a preparare uno snack light tutto gusto e niente sprechi.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Bstradi**

**Cuki Save the Food e Bstradi insieme contro lo spreco alimentare**

Cuki Save the Food, il progetto di Cuki che sostiene Banco Alimentare nel contrastare lo spreco alimentare, sarà ospite di Bstradi che cucinerà un piatto della tradizione emiliana: “Pisarei e Fasò”, gnocchetti a base di pane raffermo accompagnati da legumi e brodo realizzato con gli scarti delle verdure. Il piatto scelto insieme a Cuki si sposa perfettamente con l'idea di cucina di recupero, utilizzando prodotti di scarto o del “giorno prima”. Questa filosofia è in linea con i principi di Cuki Save the Food. La “narrazione” del piatto sarà l'occasione per Cuki Save the Food per raccontare i propri progetti antispreco e le buone pratiche da adottare in cucina per salvare il cibo. Cuki Save the Food, dal 2011 anno della sua nascita a oggi, ha permesso di salvare e redistribuire ai bisognosi oltre 24 milioni di porzioni di cibo

*Moderata:* Serena Ioppolo, Food Organizer, dott.ssa in scienze e tecnologie alimentari.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**La merenda sinoira in rifugio**

**degustazione**

Usanza praticata dai contadini durante le lunghe giornate di lavoro estive o nel periodo della vendemmia, quando fra le 17 e le 18 avevano bisogno di rifocillarsi per poter continuare a lavorare fino al calar del sole. In rifugio, oggi per i nostri clienti, rappresenta l'occasione di un boccone al termine dell'attività quotidiana prima di continuare il rientro a valle: una pausa per riprendersi, scoprendo i sapori del territorio, e non preoccuparsi più della cena a casa. A.G.R.A.P. - Assoturismo - Confesercenti.

**ore 11:30**

## **Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

### **Manifestazione di interesse per una diagnosi gratuita delle emissioni di carbonio eventi dei partner**

Presentazione del progetto "Mission Carbon 0" finanziato dal programma europeo Interreg Alcotra, che mira a decarbonizzare 40 PMI del Piemonte, della Costa Azzurra e della Savoia, che operano nei settori meccatronica, agroalimentare, montagna e aromi e profumi, tramite una diagnosi gratuita delle emissioni di carbonio. Camera di Commercio di Torino - Settore Innovazione e bandi.

**ore 11:30**

## **Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

### **I grani delle Dolomiti: dal granaio del Tirolo al progetto Regiograno degustazione**

La Val Venosta veniva definita fino agli anni 50 il granaio del Tirolo, perché tra le sue verdi e soleggiate coste si coltivava la segale a perdita d'occhio. Poi la più redditizia e organizzata coltura delle mele l'ha soppiantata. Da qualche anno si torna a parlare di "Regiograno" e il Presidio dell'Urpaarl ha contribuito a riportare alla luce una pratica antica quanto apprezzata insieme alle ancor più rare colture del Grano Saraceno e della Canapa. Con: Angelo Carrillo, presidente Slow Food Alto Adige, Franz Schuster, rappresentante del Presidio Urpaarl.

**ore 11:30**

## **Parco Dora – Stand Abruzzo**

### **Abruzzo: biodiversità, cura, cultura**

In Abruzzo la biodiversità non si pone limiti, e possiamo ritrovarla negli ottimi prodotti che contraddistinguono la tradizione agroalimentare locale. Grazie alle Guide del Gusto Lento, i visitatori vengono accompagnati alla scoperta di oli extravergini, formaggi a latte crudo, salumi naturali, grani tradizionali e prodotti orticoli unici, e di coloro che ogni giorno si impegnano per produrli in maniera buona, pulita e giusta. Attraverso le dimostrazioni interattive, si può ripercorrere la filiera di prodotti quali la lana, i legumi, il pane, o gli iconici arrosticini. Infine, la rinnovata rete dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi conduce in un viaggio nei sapori del territorio.

- ore 11:30 – degustazione – **Il brunch del pastore: lo *sdijuno*** – A metà tra colazione e pranzo, lo "sdijuno" (letteralmente "spezza-digiuno") è la pausa sostanziosa e corroborante che pastori e contadini abruzzesi usavano fare nelle lunghe giornate di lavoro. C'è chi dice sia il segreto della longevità: in questa degustazione guidata lo scopriamo insieme alle Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo.
- ore 12:30 – conferenza – **Abruzzo capace di futuro #2: Ripartire dalla montagna**. Presentazione del progetto Rocca Calascio Luce d'Abruzzo. Situato nel cuore dell'Abruzzo, il comune di Calascio e la sua Rocca sono simboli di una bellezza e importanza storica straordinarie. Il progetto mira a conservare e valorizzare questo patrimonio unico, invertendo la tendenza allo spopolamento e creando nuove opportunità occupazionali per migliorare la qualità della vita dei residenti. Una rigenerazione culturale e sociale che unisce innovazione e tradizione, come la pastorizia reinterpretata in chiave moderna. Un modello integrato di sviluppo sostenibile, turismo responsabile e valorizzazione del patrimonio locale. Rocca Calascio Luce d'Abruzzo è progetto pilota selezionato dalla Regione Abruzzo nell'ambito della misura del PNRR del Ministero della Cultura (Linea A - M1.C3 – Investimento 2.1– "Attrattività dei borghi"), finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU. Intervengono: Federico Varazi, vicepresidente Slow Food Italia; Paolo Baldi, sindaco Comune di al Calascio (Aq); Ottavia Ricci, consulente del progetto
- ore 14:00 – degustazione – **Tutto il buono del vegetale** – Non di sola pastorizia è fatto l'Abruzzo: tra gli orti casalinghi, i contadini abruzzesi hanno da sempre tramandato varietà vegetali locali e si sono ingegnati per conservarle, mantenendone e valorizzandone sapore e proprietà. Il peperone dolce di Altino del Presidio è essiccato al sole, l'aglio del Fucino è ossidato, la cipolla di Fara Filiorum Petri è intrecciata da sapienti mani, i vegetali di stagione sono trasformati con cura e metodi naturali. Oggi, riscoprire questi prodotti può essere la chiave per arricchire la nostra dieta di colori e sapori più vegetali: una degustazione guidata lo dimostra!
- ore 15.30 – degustazione – **Distinti salumi dall'Abruzzo #1** – Filiera corta, lavorazione artigianale, metodi naturali: dall'Aquilano all'entroterra Frentano, i salumi abruzzesi Presidio Slow Food (salsicciotto Frentano, ventricina del Vastese, salsiccia di fegato Aquilana, mortadella di Campotosto) e altri prodotti eccellenti della norcineria regionale sono protagonisti di un gustoso viaggio alla scoperta della salumeria abruzzese. A cura delle Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo.
- ore 17:00 – incontro, workshop – **La lana e le sue forme** – Dimostrazione interattiva sulla filiera della lana per scoprirne le fasi di lavorazione dal fiocco al feltro. Un incontro per ricordare a tutti noi che la lana è un materiale naturale e versatile. A cura di Lamantera.

- ore 18:30 – incontro, workshop, degustazione– **L'arrosticino dalla A alla O** – È lo street food abruzzese per eccellenza. Ma come nasce l'arrosticino, qual è la sfida di una filiera corta e quali sono i segreti per realizzarlo a regola d'arte? Ce lo racconta Maurizio Cutropia di Bracevia - A tutta pecora, Chiocciola abruzzese della Guida Osterie d'Italia 2024, in una dimostrazione con assaggio.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stan Regione Lazio-Arsial**

**Il Lazio: Presidi Slow Food, Alleanza dei cuochi, pura bontà**

Dai formaggi da prato stabile agli olivi secolari, dalla rete Slow Grains a quella dei Castanicoltori, e poi moltissime proposte da parte dei cuochi dell'Alleanza Slow Food: tra maritozzi, aio oio e peperoncino, gnocchi n'cotti e zuppe di lenticchie. Il calendario del Lazio a Terra Madre è ricco di occasioni di degustazione e offre anche l'occasione per partecipare a riflessioni importanti sul futuro delle produzioni artigianali, Presidio del territorio.

- ore 11:30 – **Consumo di carne: tra questione etica e ambientale** – Incontro con Claudio Di Giovannantonio, dirigente Area qualità e pianificazione territoriale Arsial, e Miria Catta, Responsabile Servizio Agricoltura Qualità Arsial. Modera Luigi Pagliaro, Presidente Slow Food Lazio
- ore 13:00 – **Aio, oio e peperoncino: il gusto nella semplicità** – Laboratorio del gusto condotto da: Vanessa Battistelli, cuoca dell'Alleanza Slow Food – Bistrot "Officina del cibo", Grottaferrata (Rm); Stefano Asaro e Massimo Grossi, Slow Food Frascati e Terre Tuscolane
- ore 15:00 – **Slow Olive Lazio: la rete del Presidio Slow Food degli olivi secolari** – Laboratorio del gusto condotto da Stefano Asaro, referente Slow Olive Lazio
- ore 17:00 – **La zuppa di lenticchie di Rascino: l'oro delle valli reatine** – Laboratorio del gusto condotto da: Eliana Vigneti Catalani, cuoca dell'Alleanza Slow Food – Ristorante "Spirito DiVino" Roma e Andrea Cortese, Slow Food Lazio e Referente Presidio Lenticchia di Rascino
- ore 18:30 – **Pane&Olio: una storia antica** – Laboratorio del gusto condotto da: Tiziana Favi, cuoca dell'Alleanza Slow Food – Ristorante "Namo Ristobottega", Tarquinia (VT) e consigliera Slow Food International; gli studenti dell'Istituto Vincenzo Cardarelli-Sezione di Agraria di Tarquinia

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Marche**

**Marche: sapori di mare, collina e montagna**

Dai sapori di mare del pesce dell'Adriatico, alle pietanze ricche di gusto tipiche delle zone di collina e di montagna, le Marche offrono un'incredibile varietà di piatti, preparati rispettando i ricettari originali e le antiche tradizioni di una volta. Il programma delle Marche a Terra Madre 2024 illustra la varietà dei prodotti locali attraverso una serie di eventi, presentazioni e laboratori che promuovono la qualità e la tipicità. Il programma evidenzia anche l'importanza dei Presidi e del movimento Slow Food nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche della regione, in particolare con la presenza della rete dei cuochi dell'Alleanza.

- ore 11:30 – AMAP e la valorizzazione della filiera suinicola: la risposta del territorio marchigiano. Illustrazione del progetto "Il sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche – Modelli produttivi sostenibili nello scenario regionale delle Marche". Con Valeria Belelli, responsabile Valorizzazione Filiere e Formazione AMAP.
- dalle ore 12:30 – Piatto dell'Alleanza – Preparazione di passatelli con ragù di marchigiana e fave di Fratte Rosa (Presidio Slow Food) dell'Azienda Agricola "I Lubachi Bio". Cuochi della rete regionale dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, coordinati da Daniele Citeroni Maurizi.
- ore 15:00 – Un dessert marchigiano: Lonzino di Fico & Visciole. Presentazione delle due aziende agricole: La Bona Usanza (produttrice del lonzino di fico, Presidio Slow Food) e l'Azienda Agricola Muzighin (produttrice di vino di visciola). A seguire, degustazione di queste due eccellenze della tradizione contadina marchigiana. Con Marco Simonetti, socio e responsabile commerciale Az. agr. La Bona Usanza; Oberdan Pizzoni, titolare Az. agr. Casella Muzighin.
- ore 17:00 – Presentazione della Comunità per la valorizzazione e la tutela della piccola pesca marchigiana. La comunità si presenta nel suo ruolo di tutela della biodiversità e della tradizione del Mare Adriatico. A seguire, degustazione di pasta Spinosi - Maccheroncini di Campofilone IGP - al sugo di raguse di Portonovo. Con Roberto Rubegni, portavoce della Comunità; Alessia Consorti, Slow Food Piceno - San Benedetto del Tronto – Valdaso; Marco Spinosi, titolare Pastificio Spinosi.
- ore 19:30 Aperitivo marchigiano: tagliere di Re Norcino, Pecorino dei Monti Sibillini & Sibilla Spritz. Degustazione di cracker fatti al forno con salame lardellato, prosciutto 18 mesi taglio italiano e

guanciaie semibrado di Re Norcino e bevande della Distilleria Varnelli spa. Con Stefano Antognozzi, azienda Re Norcino; Gigliola Simonetta Varnelli, Distilleria Varnelli spa.

**ore 11:30**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Sala riunioni, 3° piano, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)  
Linee guida UE per l'approvvigionamento alimentare sostenibile, a che punto siamo?**

Questa tavola rotonda si concentra sugli appalti pubblici dell'UE e sugli ultimi sviluppi del dossier politico. L'obiettivo è quello di riunire diversi esperti, dai partner di CLEVERFOOD ai responsabili politici, dai delegati di Slow Food agli stakeholder di vari settori, per discutere ed esplorare le strategie per gli acquisti pubblici sostenibili all'interno dell'UE. La tavola rotonda mira a discutere gli approcci innovativi, le politiche e le migliori pratiche per promuovere scelte sostenibili e responsabili all'interno dei processi di approvvigionamento pubblico. I risultati di questa tavola rotonda saranno presentati domenica 29 settembre alla conferenza "La mensa che fa bene a tutti". NBB: questo appuntamento si svolge solo in inglese.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**L'acqua per l'orto: non sprechiamone nemmeno una goccia**

attività di educazione - attività educative per le scuole - workshop

Nell'Orto in una stanza non dobbiamo dimenticarci dell'acqua e di tutte le pratiche sostenibili per gestirla al meglio in orticoltura. Questo appuntamento a cura di Michele Romano è dedicato a chi vuole coltivare ortaggi in modo eco-friendly nel proprio orto domestico o in quello di comunità senza che nemmeno una goccia d'acqua vada sprecata! Appuntamento riservato alle scuole.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**Refezione collettiva: quanto è importante il cibo nelle mense ospedaliere e e in quelle scolastiche ed universitarie?**

Questo incontro esplora il ruolo cruciale della refezione collettiva negli ospedali, nelle scuole e nelle università, analizzando come le politiche alimentari possano influenzare la qualità del cibo offerto e il benessere di chi se ne nutre. Attraverso le testimonianze di accademici, esperti del settore, regioni e città si discute dell'importanza degli enti e istituzioni nell'ambito della refezione. Presentiamo inoltre le Linee guida sanitarie per la ristorazione collettiva in Piemonte approvate nell'ambito delle attività del Piano Regionale della Prevenzione 2020-2025.

*Intervengono:*

- Valentina Taglietti, autrice dell'Associazione Essere animali Progetto MenoPerPiù
- Egidio Dansero, coordinatore Rete Italiana Politiche locali del cibo
- Cloé Dalla Costa, responsabile Servizio Dietologia Clinica Ospedale di Verduno
- Silvio Artusio Comba, presidente del Distretto del Cibo del Roero
- Maddalena Borsato, assegnista di ricerca in UNISG per il progetto PRIN "COLTA"
- Marco Caselgrandi, direttore Generale Edisu Piemonte.

*Moderata:* Giorgio Dalsasso, coordinatore tavolo educazione piana del cibo.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Spazio Masaf**

**Lo showcooking del mare: di pesce, di pesca e sapori #2**

Tutti i giorni nello spazio Masaf va in scena uno showcooking nel quale diamo voce a mitilicoltori, pescatori e a chi il mare sa trasformarlo in pietanze prelibate, con un occhio alla sostenibilità. Preparatevi ad ascoltare un racconto a più voci, animato dai cuochi della rete Slow Food!

- ore 12:00-13:30 – Il Mar Ligure e la patata quarantina (presidio Slow Food) – Interpretazione di Natalia Mazzola (Liguria), cuoca Alleanza Slow Food
- ore 14:00-15:30 – Filetto di tinca in carpione – Interpretazione di: Giacomo Mosso, produttore di tinca del Presidio Slow Food
- ore 16:00-17:30 – Bigoli in salsa – Interpretazione di: Galdino Zara (Veneto), cuoco Alleanza Slow Food
- ore 18:00-19:30 – Baccalà alla romana – Interpretazione di: Marco Morello (Lazio), cuoco Alleanza Slow Food

**ore 12:00**

### **Parco Dora – Stand Trentino**

#### **Incontro con Martino Polla, giovane pastore e allevatore della Val Rendena**

##### **degustazione**

L'alpeggio è una scelta di vita dura ma estremamente importante per le funzioni ecosistemiche che ricopre. Alcuni giovani, figli d'arte o provenienti da altri settori ed altre esperienze, hanno deciso di dedicarsi a questa attività, dando una speranza e un futuro alle nostre montagne. Consapevolezza, studio e passione li portano a fare scelte rispettose del benessere animale, dell'ambiente e finalizzate a realizzare dei formaggi reale espressione della biodiversità dei pascoli. Martino Polla, pastore e allevatore in Val Rendena ci racconta la sua esperienza dialogando con Marta Villa dell'Università di Trento. Assaggio di vino Nosiola presentato dai giovani viticoltori dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo.

**ore 12:00**

### **Parco Dora – Stand Liguria**

#### **Da Genova alla scoperta dell'antico Aperitivo Fabbrizii**

##### **Degustazione**

Da Genova alla scoperta dell'antico Aperitivo Fabbrizii. Il nuovo Liquorificio Fabbrizii in Val D'Aveto propone un assaggio del cocktail Paloma Fabbrizii.

**ore 12:00**

### **Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

#### **I quiz del Club del Toscano**

##### **degustazione**

I sigari Toscanello aromatizzato presentano il Quiz del Club accompagnati dalle bibite di San Bernardo e dal cioccolato di Bodrato.

**ore 12:00**

### **Eataly – Sala Punt e Mes, Via Nizza 230**

#### **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: tradizione, cultura e natura**

##### **laboratorio del gusto**

Da una lontanissima tradizione si perpetua annualmente il rito produttivo del "balsamico" che trova fondamento nella cultura slow del territorio modenese con le lunghe stagionature del Parmigiano Reggiano e del prosciutto di Modena, e il lunghissimo invecchiamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Il disciplinare prevede un minimo di 12 anni di invecchiamento, ma si va anche a oltre 25 anni per il prodotto denominato Extra Vecchio. Il "Balsamico Tradizionale" è per sua essenza natura a partire dall'unico ingrediente: il mosto d'uva cotto a fuoco diretto a cielo aperto, da uve coltivate solo in provincia di Modena. Una natura che ritroviamo anche nell'esigenza di seguire il lento ruotare delle stagioni, nei sottotetti delle storiche ville familiari, per oltre 25 anni. In degustazione: il balsamico in purezza e in abbinamento a diversi prodotti del territorio modenese, dai formaggi ai salumi, dalle frittate di verdura al risotto al parmigiano Reggiano. In abbinamento tre lambruschi della cantina Paltrinieri.

**ore 12:30**

### **Parco Dora – Noi custodiamo natura**

#### **Il bosco che cura anima e corpo**

##### **conferenza**

Immersi nel bosco e nelle foreste è fonte di benessere fisico e mentale. Questa pratica antica, nata in Giappone con il nome di Shinrin Yoku, oggi è sempre più diffusa in occidente. Diversi studi scientifici provano gli effetti positivi dei bagni di foresta (forest bathing): dalla riduzione dello stress e della pressione sanguigna all'innalzamento del sistema immunitario. Effetti straordinari che possono rappresentare una nuova risorsa: per la nostra salute e per il futuro della montagna. In occasione di questo incontro, presentiamo la "Carta di Santa Sofia sul benessere Forestale".

##### *Intervengono:*

- Maria Rita Gallozzi, presidente FSC Italia Antonio Brunori, segretario generale di PEFC Italia
- Ilaria Marianini, sindaco di Santa Sofia, Valle del Bidente (FC)
- Enrico de Luca, Associazione Si parte dal bosco - Valle Cervo, Biella

*Moderata:* Lia Cortesi, Slow Food Emilia-Romagna e Oltreterra.

**ore 12:30**

### **Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Sovranità alimentare. Libero accesso alla terra, acqua e semi per garantire cibo buono, pulito ed equo per tutti**

La terra, l'acqua e i semi sono sempre più minacciati da modelli di produzione alimentare estrattivi su larga scala, che mettono in pericolo l'agrobiodiversità e compromettono i mezzi di sussistenza di contadini, popolazioni indigene, pastori e pescatori artigianali. Inoltre, minano la nostra capacità di garantire cibo buono, pulito e giusto per tutti. La sovranità alimentare sostiene la necessità di definire le nostre politiche agricole e alimentari come passo fondamentale per superare la crisi climatica e la fame nel mondo. È imperativo evolvere verso sistemi alimentari sostenibili, equi e inclusivi e influenzare le politiche pubbliche per stabilire la sovranità alimentare nelle nostre comunità. In questo dibattito, esperti del Nord e del Sud del mondo condividono diversi approcci per raggiungere la sovranità e l'autonomia alimentare. Le loro analisi mettono in luce alcune strategie per trasformare i sistemi alimentari in modo da garantire sostenibilità ed equità.

*Intervengono:*

- Osawa Naoko, Giappone. Produttore di agrumi e fondatore di "Door to Minamata"
- Yesica Nina Cusiyupanqui, Perù. Cofondatrice della scuola di specializzazione Ecohuella per agricoltori campesinos, che offre corsi di formazione e laboratori pratici nel rispetto della lingua quechua, degli stili di apprendimento e delle tradizioni locali
- Saul Elías López, Venezuela. Membro della Comunidad Slow Food Aragua 0 Waste
- Tatevik Torosyan, Armenia. Coordinatore del Presidio del motal, attivista per l'integrazione dei rifugiati

*Moderata:* Liliana Vargas, Segretaria Generale della rete Slow Food in Colombia

**ore 12:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Lievito madre: la nuova stagione del podcast che spiega bene le parole del cibo in anteprima**

Informarsi bene è il miglior modo per assicurarsi di fare scelte alimentari consapevoli. È questo lo spirito che guida anche questa nuova stagione di Lievito Madre, il podcast di Eugenio Signoroni, prodotto da Piano P e sostenuto da Reale Mutua. Nei sei episodi in uscita sulle principali piattaforme di streaming dal 27 settembre e poi con cadenza settimanale si approfondiscono e spiegano alcuni dei temi e dei termini che negli ultimi anni hanno riscosso a livello comunicativo maggior successo diventando patrimonio comune, senza però che il loro vero significato sia noto e compreso. Qual è per esempio il vero significato delle denominazioni d'origine? Perché esistono? E cosa certificano davvero? Per quale motivo i prodotti senza glutine, lattosio, zucchero... hanno da sempre così tanto successo tra i consumatori? Cos'è un allevamento allo stato brado? In cosa è diverso da un altro? E cosa rende un olio extravergine? Sono queste e molte altre le domande alle quali rispondono le puntate della seconda stagione di *Lievito madre* che vi faremo ascoltare e racconteremo in anteprima in questo importante appuntamento dove saranno presenti alcuni degli ospiti delle diverse puntate.

*Intervengono:*

- Eugenio Signoroni, gastronomo, curatore delle Guide *Osterie d'Italia* e *Birre d'Italia*, autore e host del podcast *Lievito madre*
- Carlo Annese, produttore di Piano P
- Francesco Carriero, tecnologo alimentare e responsabile di qualità e di produzione per l'Azienda Salumi Martina Franca

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Blue Zone: Ikaria con amore**

Un incontro dedicato all'isola di Ikaria, situata tra Mikonos e Samos, rinomata per la straordinaria longevità dei suoi abitanti e riconosciuta come una delle Blue Zones del mondo, aree geografiche dove le persone vivono significativamente più a lungo rispetto alla media globale. Presentiamo due documentari che esplorano la vita sull'isola di Ikaria, simbolo di longevità e benessere. Il primo, *Aegean Cargo Sailing: un slow transport in Europa e nel mondo*, è un filmato che racconta il trasporto di prodotti biologici tra isole greche, realizzato con energia eolica ed elettrica. Guidato dal Capitano Lukas Gourtsojannis, promuove uno stile di vita sostenibile. Il secondo, *Il porto senza mare*, narra la vita di Stavros Rantas, fondatore del movimento Slow Food a Ikaria. Diretto da Drago Stevanovic, esplora l'impegno di Rantas per preservare la cultura e natura di Ikaria, riflettendo il concetto di blue zone come armonia tra cibo, socialità e creatività.

*Intervengono:*

- Lukas Gurtsojannis, capitano di vascello
- Drago Stevanovic, regista Stavros Rantas, convivium leader Slow Food Ikaria.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Il consorzio Roma Doc e i formaggi della Capitale**

Degustazione vino e formaggio a cura di ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio e Città di Roma Capitale. Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Le donne indigene nel caffè: l'esperienza delle Poqm'chi**

Le donne Poq'omchi sono un popolo indigeno delle pendici montuose di San Cristóbal Verapaz, in Guatemala. Tra le altre cose, coltivano il caffè. Dal 2023, sponsorizzate dalla Fondazione Lavazza, hanno aderito a Slow Food e alla Slow Food Coffee Coalition per promuovere iniziative economiche per l'autonomia delle donne indigene. Iniziative che contribuiscono a migliorare la loro qualità di vita, a commercializzare prodotti di qualità, che tutelano la biodiversità, recuperano buone pratiche agricole ancestrali, e garantiscono la sostenibilità dell'organizzazione dei piccoli produttori. In questo incontro, ascoltiamo direttamente dalle donne Poq'omchi la loro esperienza di donne indigene nella produzione di caffè e le sfide che devono affrontare. Intervengono: le donne della comunità Slow Food Poq'omchi produttrici di caffè Verdad y Vida di San Cristóbal Verapaz. L'evento si svolge in lingua spagnola.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Appuntamento con il mastro birraio: BraufactuM**

**Degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA vi invita a incontrare esponenti di spicco del panorama brassicolo internazionale, come Marc Rauschmann, fondatore e mastro birraio del progetto BraufactuM. Pioniere del movimento craft in Germania, in questo appuntamento abbiamo la possibilità di conoscere la sua storia e condividere esperienze e segreti delle sue ricette attraverso la degustazione di quattro sue creazioni di successo. L'appuntamento ideale per chi voglia ampliare i propri orizzonti del gusto.

**ore 12:30**

**Stand Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino**

**I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese**

**degustazione**

I ristoratori aderenti al circuito Mangébin propongono i piatti della tradizione piemontese in abbinamento ai vini Torino Doc dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino. Menù del giorno e protagonisti:

- Carpione misto (uovo, verdure, milanese), Pepino
- Salada turineisa, Con Calma
- Vitel Tannè, il vitello alla moda antica, Gousto
- Bonèt rivisitato con croccante di nocciole Tonda gentile della Langa, Trattoria del Sole

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Show cooking: la cucina alpina delle Dolomiti**

**degustazione**

Stefan Senfter non è solo un giovane cuoco appassionato ma è anche un grande alfiere della filosofia Slow Food, tanto che nella sua osteria di Sesto in Val Pusteria il turismo di massa è bandito e il servizio è limitato al numero di commensali "giusto" e senza compromessi a costo "di rimetterci" come racconta sempre lui. Showcooking su "il latte nel piatto": Pressknödel con Graukäse e fonduta di burro con ricotta fresca alle erbe con abbinamento vino.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**20 anni di Terra Madre! La rete Slow Food in Nordamerica**

**incontro di rete**

Dalla prima edizione di Terra Madre sono trascorsi 20 anni. Vent'anni che rappresentano la storia di una rivoluzione lenta, pacifica e globale. Una rivoluzione che ha sparso i suoi semi in tutto il mondo, ponendo le basi per un confronto continuo: sui temi della biodiversità, dell'educazione, dell'advocacy; sulle problematiche che – in tutto il mondo, e con

le proprie specificità – accomunano produttori di piccola scala e consumatori consapevoli sull'obiettivo di contribuire a un pianeta più buono, più pulito, più giusto. A partire dal cibo. Sono trascorsi 20 anni e a Terra Madre 2024 i delegati dei Paesi del Nordamerica si incontrano per stabilire i prossimi passi. L'appuntamento si svolge in inglese ed è riservato ai delegati di Terra Madre.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Cambiare rotta  
conferenza**

Il cambiamento nei sistemi zootecnici è sempre più urgente: per il rispetto che dobbiamo agli animali e per la salvaguardia dell'ambiente e della salute. Anche il mercato lancia i primi segnali di un cambio di rotta epocale: i consumi di carne diminuiscono, soprattutto tra i giovani. Le alternative devono essere ricercate in un quadro generale in cui tutto è più difficile, perché i prezzi delle materie prime sono alti e la corsa al ribasso per essere competitivi mette in crisi chi vuole fare meglio. Come si può impostare una transizione ambientale ed etica? Ne parliamo con alcuni produttori e allevatori che hanno intrapreso nuove rotte. Raccontiamo, ad esempio, il percorso importante di alcuni protagonisti della norcineria emiliana e degli allevamenti che li riforniscono, impegnati a migliorare le condizioni di allevamento degli animali con la collaborazione di Compassion in World Farming (Ciwf).

*Intervengono:*

- Sergio Capaldo, veterinario, fondatore e presidente de La Granda (Presidio Slow Food), impegnato nella divulgazione dell'agricoltura simbiotica
- Marco Pizzigoni e Massimo Spigaroli, Consorzio antichi produttori Terre di Nebbia, Presidi Slow Food del culatello e della spalla cruda di Palasone, Parma
- Pietro Pizzagalli, allevatore dell'azienda Fumagalli che fornisce i suini ai produttori dei Presidi emiliani

*Moderata:* Raffaella Ponzio, responsabile ufficio biodiversità di Slow Food Italia

**ore 13:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Umili eroi: il potere di cereali e fagioli  
eventi world**

Impara a conoscere il ruolo essenziale dei produttori specializzati nella coltivazione di cereali e fagioli, i prodotti di base che sfamano milioni di persone, e immergiti nel loro mondo. Questi produttori sono abili nel gestire i cicli di semina, coltivazione e raccolta, spesso in condizioni difficili. La loro attenzione all'agricoltura sostenibile, alla conservazione del suolo e all'uso efficiente dell'acqua garantisce che queste colture chiave rimangano una fonte alimentare affidabile per le comunità di tutto il mondo. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Di carciofo e caciofiore: le mille e una storia della campagna romana  
laboratorio del gusto**

Eliana Catalani cuoca del ristorante Spirito Divino nel cuore di Trastevere, da anni è sostenitrice di Slow Food, oltre che parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, canta storie di prati stabili e metodi di conservazione di materie prime stagionali, dialogando direttamente con il produttore del caciofiore della campagna romana Massimo Antonini. Protagonista dell'incontro questo splendido formaggio a latte ovino (Presidio Slow Food), che raccontiamo soffermandoci sul processo di coagulazione tramite l'utilizzo di caglio vegetale che ha come ingrediente principale il cardo, e sulle tante storie di transumanza nella campagna romana.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**A Tavola!**

Evento dedicato alla stampa in abbinamento ai cioccolati Venchi e ai Vermouth Cocchi.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Un pranzo in malga  
degustazione**

Luigi Montibeller, Cuoco dell'Alleanza, ci propone una degustazione di alcuni piatti tipici delle malghe delle Valli Trentino. Pietanze che testimoniano l'attenzione per il recupero: fregolotti e formai rosti.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Il formaggio di latteria turnaria – A spasso per... il Friuli Collinare degustazione**

Vino e formaggio di latteria turnaria Presidio Slow Food, quale modo migliore per raccontare questo angolo di Friuli che segna il passaggio verso le montagne della Carnia? Il Presidio del formaggio di latteria turnaria vuole preservare un particolare sistema di produzione – detto appunto turnario – valorizzando il formaggio che vi viene prodotto, detto semplicemente "latteria". Si tratta di un formaggio a latte crudo ottenuto senza l'utilizzo di fermenti industriali, proveniente da piccoli allevamenti situati a poca distanza dalla latteria, dove la razza bovina più diffusa è la pezzata rossa anche se non mancano brune, grigio alpine e la rara rossa resiana. Una degustazione alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze gastronomiche. In degustazione, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Il moco, Presidio Slow Food**

**degustazione**

Dall'Alta Val Bormida presentazione dei progetti del territorio sulla biodiversità alimentare. Incontriamo il moco, e ne degustiamo la vellutata. Slow Food Alta Val Bormida, impegnata da sempre nella difesa della biodiversità locale a partire dalla riscoperta della zucca di Rocchetta di Cengio, nel 2012 ha iniziato a lavorare per il recupero del moco che nel 2016 è entrato a far parte dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Liguria e nel 2024 ha ottenuto il riconoscimento anche di Presidio. Il moco è un legume molto particolare che, dopo vari studi, è stato ricondotto alla famiglia delle cicerchie e che grazie ad alcuni ritrovamenti archeologici si ipotizza fosse coltivato nei terreni ricchi di tufo e cenere della Val Bormida (Savona) già nell'Età del Bronzo (2000 a.C.).

**ore 14:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Il futuro che vorremmo: i giovani e le buone pratiche per l'ecosistema delle Terre Basse**

Noi vorremmo... Frenare le monoculture, gli allevamenti intensivi, la cementificazione e rigenerare le nostre pianure con l'agroecologia. Ad Antepima Terra Madre, 150 giovani da tutta Italia si sono confrontati sulle principali problematiche di quattro diversi ecosistemi (Terre Alte, Terre Basse, Terre d'Acqua, Ecosistema urbano) e sulle possibili soluzioni da adottare. Per l'ecosistema Terre Basse si punta sulla promozione di politiche che possano facilitare la transizione al biologico, ma anche sulla necessità di costruire reti che favoriscano il dialogo e il confronto tra produttori, consumatori, e sulla volontà di favorire sistemi di distribuzione alternativi. I giovani di Antepima Terra Madre si ritrovano a Parco Dora, a Torino, per esporre le buone pratiche che possono incidere sul futuro degli ecosistemi, e che possono essere replicabili anche in altri contesti. Venite a scoprirle nello spazio Your Next!

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Quattro stagioni in un mese. Come adeguare l'offerta delle località sciistiche e balneari**

I cambiamenti nei modelli stagionali possono influenzare il successo e la sopravvivenza di destinazioni turistiche che dipendono da stagioni specifiche, come le località sciistiche o le mete balneari. La durata della stagione turistica si riduce, si amplia, si sposta e bisogna di conseguenza diversificare le entrate economiche. Che risposte e soluzioni possono trovare le destinazioni turistiche? Come possono rigenerare la propria offerta? La diversificazione dell'offerta turistica, il turismo esperienziale basato sulla proposta delle comunità di territorio e la promozione di stagioni turistiche alternative costituiscono una risposta efficace? In questo appuntamento analizziamo le diverse problematiche affrontate dalle località turistiche, e le strategie messe in campo per affrontarle.

*Intervengono:*

- Robert Messner, presidente Gal Valle Isarco e coordinamento Slow Food Travel Val di Funes
- Christopher Gruber, direttore della regione turistica Nassfeld, Lesachtal e Weissensee, membro del board di Slow Food Carinzia
- Francesco Biacca, portavoce Comunità Ritmo Mediterraneo di Nicotera per un nuovo modello di ospitalità

*Moderata:* Francesca Baldereschi, responsabile Slow Food Travel Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**I vigneti in città**

La storia della filiera vitivinicola romana ha radici antiche che risalgono all'Impero Romano. I Romani erano grandi appassionati di vino e le colline circostanti alla città erano ricoperte di vigne coltivate con tecniche avanzate per l'epoca. Grazie alla presenza di numerose strade e vie di comunicazione, il vino prodotto a Roma era esportato in tutto l'Impero, simbolo di prestigio e ricchezza. Nel corso dei secoli, la tradizione vitivinicola romana è stata tramandata di generazione in generazione. Oggi, grazie alla presenza di numerose cantine e aziende vinicole nel territorio circostante alla Capitale, la filiera continua a prosperare e a offrire vini di alta qualità. Quello di Roma, però, non è un caso isolato. Nel corso dell'incontro ci spostiamo infatti nel Nord Italia, per scoprire il vigneto urbano produttivo più grande d'Europa, nella Città di Brescia. L'incontro vede la partecipazione di storici, enologi, produttori vinicoli, accademici e rappresentanti delle istituzioni locali e sarà l'occasione per la firma del protocollo tra Roma Capitale e Iter Vitis, percorso culturale del Consiglio d'Europa, per lo sviluppo di una rete di vigneti urbani nella Capitale. A seguire, una degustazione di vino e formaggi offerta dalla Città di Roma.

*Intervengono:*

- Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti, Comune di Roma
- Ernesto di Renzo, antropologo dell'Università di Tor Vergata, Roma
- Francesco Spacagna, Marino Marini, Slow Food Terreacque Bresciane

*Modera:* Giancarlo Gariglio, curatore della guida Slow Wine.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**School Canteen Revolution – Cronache di comunità educanti dal progetto SchoolFood4Change**

Il progetto School Food 4 Change affronta il tema dell'educazione alimentare e la sua importanza per l'impatto socio-ambientale, delle preferenze alimentari e dell'apprendimento attivo. School for Change si propone di ridefinire il significato di una dieta sana e sostenibile e il ruolo della cucina all'interno delle mense scolastiche. La scuola è intesa come il catalizzatore di questo cambiamento e vede l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il movimento Slow Food parti attive della comunità educante. Il cambiamento viene raccontato dalle voci di chi è parte attiva nella sfida di raggiungere grazie a questo intervento 600.000 studenti in 18 città europee, per un impatto complessivo su 2 milioni di persone gravitanti attorno al sistema del pasto scolastico.

*Intervengono:*

- Franco Fassio, Docente Università di Scienze Gastronomiche e responsabile scientifico del progetto SF4C per UNISG/Healthy & Planetary Diet and Cooking
- Raul Tiraboschi e Annalisa D'Onorio, Slow Food Italia
- Monika Ruth, Sustainable Food Systems, ICLEI Europa
- Un rappresentante dei cuochi formatori proveniente da uno dei 12 paesi coinvolti nel progetto SF4C
- Cristina Sossan, Area Food Policy, Direzione Educazione, Comune di Milano
- Tiziana Pia, Coordinamento Politiche del Cibo, Regione Piemonte

*Modera:* Nadia Tecco, Project Manager UNISG progetto SF4C

**ore 14:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Slow Food è Queer Food**

Le persone queer fanno parte del movimento Slow Food fin dalle sue origini, ma le conversazioni attorno alla questione queer sono spesso state messe a tacere e trascurate a livello globale.

Riconosciamo che la reazione politica contro le minoranze sessuali e di genere può spesso mettere in pericolo la nostra comunità, nonostante decenni di progressi sui diritti LGBTQ2S+ in molti Paesi. L'Affinity Group globale di Slow Food LGBTQ2S+ (lesbiche, gay, bisessuali, transgender, queer, two-spirit, e altre identità non cisgender e non eterosessuali) si riunisce da due anni per condividere storie queer e costruire uno spazio inclusivo e accogliente. Unisciti a questa discussione sulle esperienze di attivisti, agricoltori e produttori alimentari queer nel movimento che promuove un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

*Modera:* Bilal Sarwari, USA. Direttore esecutivo ad interim di SF USA e Consigliere internazionale di Slow Food

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

## **Scopri i tuoi gusti!**

### **percorso sensoriale**

Percepisci il gusto dell'amaro leggermente o sei un super taster? Sai riconoscere a quali cibi o preparazioni corrispondono determinati suoni? Vuoi scoprire come si possono riciclare le bucce del pomodoro o i fondi del caffè? Per rispondere a queste e ad altre domande, sali sul nuovo laboratorio mobile UNISG in cui si possono sperimentare dei progetti di ricerca del laboratorio di analisi sensoriale e del Pollenzo Food Lab. Orario: 14:00-20:00 Per fruirne, è sufficiente recarsi presso lo stand Unisg (spazio Food Truck) nella fascia oraria indicata, attendere il proprio turno... e sperimentare!

**ore 14:00**

### **Stand Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

#### **Appuntamento con il mastro birraio: Delirium**

#### **degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA vi invita a incontrare esponenti di spicco del panorama brassicolo internazionale, come il mastro birraio Joris Dheedene di Delirium. La gamma di birre Delirium oggi è uno dei più grandi successi belgi, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, vincitrice di numerosi premi nei più importanti concorsi. Alla più conosciuta Delirium Tremens, oggi si unisce un'intera gamma di prodotti pronti a sorprendere e far innamorare i beer lover. Scopriamone quattro insieme, guidati dal mastro birraio.

**ore 14:00**

### **Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

#### **Merenda in cascina**

Degustazione guidata con la partecipazione di Camilla Bar (casara), Gabriele Piovano (orticoltore), Emanuele Miglioretti (viticoltore), Sergio Tos (viticoltore). Conduce Alessandro Felis. Confagricoltura Torino in collaborazione con Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

**ore 14:00**

### **Stand Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

#### **Dalla Birra a... l'utilizzo dei sottoprodotti**

Workshop nell'ambito del quale si propongono le novità relative a: l'utilizzo dei sottoprodotti nella filiera della birra generare valore dagli scarti di produzione Partendo dalla birra, si illustra cosa è possibile recuperare dagli scarti del processo di lavorazione del prodotto. Si propone inoltre una degustazione guidata di birre artigianali da parte delle aziende partecipanti al progetto: Birrificio San Michele e Birrificio Gravità Zero. A cura di Camera di Commercio di Torino - Settore Settore Regolazione del Mercato e Innovazione e Bandi (PID e CPLC Torino) con Laboratorio Chimico.

**ore 14:00**

### **Parco Dora – Stand Trentino**

#### **Il miele di alta montagna alpina**

#### **degustazione**

Il miele di alta montagna alpina, è un importante Presidio Slow Food delle terre alte che permette di garantire l'impollinazione in altitudine e di ottenere un miele di altissima qualità. Al contempo però tanti sono i rischi e le incognite per gli apicoltori eroici che portano le api in alpeggio. Degustazione guidata e incontro con l'esperienza di Anna Benedetti e Elisa Zadra del MMAPE Mulino Museo dell'ape di Croviana, in Val di Sole. Interviene Alessandro Suffritti, apicoltore in Val di Fiemme del Presidio del miele di alta montagna alpina.

**ore 14:00**

### **Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

#### **I formaggi a Marchio Qualità Alto Adige**

#### **degustazione**

Il latte delle mucche dell'Alto Adige, munte giornalmente nei masi di montagna, ha un sapore fresco, morbido, di panna. Dalla sua lavorazione naturale in giornata dalla mungitura, nascono yogurt, mozzarella, formaggi e molti altri prodotti di qualità certificata. Ogni giorno dell'anno, le nove latterie dell'Alto Adige lavorano insieme a 4100 famiglie di contadini. Il Marchio Qualità Alto Adige garantisce un'accurata selezione e una lavorazione responsabile delle materie prime. La provenienza e la qualità viene ricercata in tutte le fasi della catena di produzione. Nel processo produttivo, dall'alimentazione del bestiame fino alla lavorazione, non vengono utilizzati organismi geneticamente modificati. Questa disciplina rigorosa conferisce un valore aggiunto ossia un sapore inconfondibile al latte e ai latticini dell'Alto Adige. Con: Hubert Unterfrauner, sommelier del formaggio e ambasciatore del gusto dell'Alto Adige.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, gin e olive essiccate**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Modigliani incontra il nuovo gin Monochrome in versione John Collins con l'acqua Decisamente frizzante di Filette. Accompagnato dalle olive essiccate del Frantoio Sant'Agata di Oneglia.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Domini collettivi: territori di vita per la tutela della biodiversità**

In Italia ci sono terre di Dominio collettivo dove le comunità curano il proprio Territorio di Vita. Grazie al loro operato regolato da solidarietà cosciente, il patrimonio agro-silvo-pastorale viene conservato e consegnato migliore alle generazioni future. La Legge 168/2007, attuazione della Costituzione, studiata a livello internazionale per la sua portata socio-giuridica, riconosce questi ordinamenti. I Domini collettivi e le associazioni regionali di Slow Food hanno intrapreso una reciproca collaborazione e nei Domini collettivi sono presenti molti Presìdi, fra questi alcune latterie turnarie. Sono laboratori dove la tutela si estende al paesaggio e alle altre specie, realizzando una relazione ecosistemica, capace di contrastare la crisi climatica.

*Intervengono:*

- Marta Villa, docente di Antropologia culturale, esperta di antropologia alpina, dell'alimentazione e dell'identità, presso l'Università di Trento e Vice Presidente di Slow Food Trentino Alto Adige
- Mauro Iob, giurista, esperto di domini collettivi Maurizio Tondolo, direttore dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese, Friuli Venezia Giulia
- Ilaria Dallagiovanna, casara del caseificio turnario di Peio, Trentino Alto Adige.

*Moderata:* Luca Martinelli, giornalista di Altreconomia.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Prodotti da forno e pani dal mondo**

**eventi world**

Scopri il viaggio dei cereali dalla campo al mulino. Scopri come si trasformano in farine, e l'instancabile lavoro di contadini e mugnai. Questi produttori sono fondamentali per coltivare i cereali necessari a realizzare pani e prodotti da forno, utilizzando metodi di coltivazione tradizionali, ma anche sperimentando tecniche innovative, in armonia con la natura. La loro esperienza nella rotazione delle colture, nella gestione dei parassiti e nelle tecniche di macinazione garantisce che gli ingredienti del nostro pane quotidiano siano sempre di alta qualità e prodotti in modo sostenibile. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscetene i prodotti.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Home Barista masterclass**

Il caffè è un prodotto complesso e dietro la preparazione di una tazza di caffè si nascondono molte conoscenze e molta pratica. Durante la masterclass Home Barista, trattiamo le conoscenze teoriche sul caffè, le origini, il processo di tostatura e, naturalmente, gli aspetti pratici. Il corso è incentrato sul caffè agroforestale e si rivolge sia ai professionisti che ai semplici amanti del caffè. Al termine del corso, i corsisti acquisiranno una comprensione teorica e pratica dell'erogazione dell'espresso, del filtro e di altri metodi alternativi di estrazione, nonché delle abilità di base della latte art. Il caffè utilizzato proviene dalle Comunità Slow Food che fanno parte della rete della Slow Food Coffee Coalition. Argomenti trattati: erogazione dell'espresso e del filtro, selezione del macinino, dosaggio, impostazione della macinatura, pressatura. Latte e latte art. Preparazione di bevande a base di latte sia animale che vegetale. Pulizia quotidiana, manutenzione e ottimizzazione del flusso di lavoro. Intervengono: i torrefattori della Slow Food Coffee Coalition.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Wagyu: un viaggio sensoriale nel cuore del Giappone**

**degustazione**

Guidati da Paolo Tucci, alumnus UNISG e CEO di Meat Japan, azienda con sedi a Kyoto (Giappone) e Saronno (Italia), si va alla scoperta dei segreti degli allevamenti di manzo wagyu, l'approccio alla macellazione, alla cucina e

trasformazione. Attraverso una nuova chiave di lettura nel settore della carne wagyu giapponese, che mira a adottare un approccio sempre più sostenibile nel rapporto con allevatore, macellaio, trasformatore e consumatore, degustiamo questa pregiatissima carne (bresaola e guanciale) in abbinamento ad Acetyco, innovativa bevanda a base di aceto creata da alumni UNISG.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**L'agricoltura che coltiva benessere: da 100 anni la biodinamica rigenera la terra e nutre la salute conferenza**

L'agricoltura biodinamica festeggia nel 2024 i suoi primi 100 anni e traccia un futuro di benessere per la terra, le piante, gli animali e gli esseri umani. Le lezioni di Rudolf Steiner a Koberwitz ricordano ancora oggi l'importanza di una visione organica del mondo, a partire dall'azienda agricola che è considerata come un organismo biologico autosufficiente. Il principio fondamentale della biodinamica, che bandisce l'uso della chimica nelle sue coltivazioni, è attivare la vita nella terra in modo che le sostanze presenti possano essere liberate e assimilate dalle piante. Tutto rispettando la Natura e i suoi ritmi con lo scopo di creare salute.

*Intervengono:*

- Enrico Amico, presidente di Demeter Italia Sergio Maria Francardo, medico antroposofo
- Piero Bevilacqua, scrittore e saggista
- Helmy Abouleish, presidente del progetto agricolo Sekem in Egitto
- Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia

*Moderata:* Anna Prandoni, giornalista e scrittrice, cura *Gastronomika*, il quotidiano sulla cultura e l'industria del cibo e del vino de Linkiesta

**ore 15:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**C'è un bosco in ogni casa conferenza**

Anche se viviamo in un appartamento, in un palazzo nel centro di una metropoli, in ciascuna delle nostre case c'è un bosco, una foresta. Spesso non ne siamo consapevoli, ma il nostro rapporto con alberi e boschi è profondo e indissolubile, si interseca ogni giorno con le vite di tutti noi. Il legno, ad esempio, è una straordinaria materia prima rinnovabile. Se fosse stata inventata da un essere umano, il suo ideatore avrebbe meritato il Nobel per la chimica, la fisica e anche per la pace. Perché legno è al tempo stesso materia prima del passato, avendoci accompagnati da sempre, e del futuro, fondamentale per la transizione ecologica. Foreste e legno: risorse preziose, ma da gestire con cura. Attraverso questo dialogo vi portiamo nei boschi, raccontandovi l'antico legame che ci lega a questi ambienti straordinari, mostrandovi come la loro resilienza sia anche la nostra resilienza e riflettendo su come sia fondamentale includerli nel modo in cui sapremo immaginare il nostro futuro.

*Intervengono:*

- Luigi Torreggiani, giornalista e dottore forestale, scrive per la rivista tecnico-scientifica Sherwood e per la rivista L'Altra montagna. Cura per Compagnia delle Foreste la comunicazione di numerosi progetti collegati ai temi della gestione forestale sostenibile. Per CdF ha pubblicato *Il mio bosco è di tutti*, per People ha pubblicato *Sottocorteccia. Un viaggio tra i boschi che cambiano*
- Giorgio Vacchiano, ricercatore e docente in Gestione e pianificazione forestale presso l'Università Statale di Milano, studia modelli di simulazione in supporto alla gestione forestale sostenibile, la mitigazione e l'adattamento al cambiamento climatico e ai disturbi naturali nelle foreste temperate europee. Nel 2018 è stato nominato dalla rivista Nature tra gli 11 migliori scienziati emergenti nel mondo che stanno lasciando il segno nella scienza. Per Mondadori ha pubblicato *La resilienza del bosco*

*Introduce:* Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia

**ore 15:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Scopri l'orto Slow Food con il percorso sensoriale attività educative per famiglie**

Cosa si prova nel toccare il suolo fertile? Che sensazioni restituisce al nostro tatto?

Sappiamo riconoscere i profumi delle diverse essenze aromatiche? E come possiamo renderci conto, alla vista se un frutto è maturo o se invece dobbiamo concedergli altro tempo? Nell'orto Slow Food bambine, bambini e adulti possono partecipare a un percorso sensoriale che ne mette alla prova i sensi, e affidarsi alle nostre guide esperte per

scoprire tutti i segreti dell'orto, oltre ad approfondire temi, pratiche e argomenti diversi: dal compost al ciclo chiuso, dalla biodiversità al sovescio, dalle consociazioni ai fiori amici degli impollinatori, dalla gestione dell'acqua al semenzaio... fino ai tanti manufatti che possono aiutare orticoltrici e orticoltori nel loro lavoro: spaventapasseri, cassette per insetti, e molto altro! Il percorso sensoriale per le famiglie Il percorso può essere fruito liberamente in qualsiasi momento, dall'orario di apertura fino alle 20:30, e si rivolge a tutto il pubblico dell'evento: i diversi livelli di lettura a cui si presta consentono di accogliere adulti, bambini e ragazzi.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**I semi: le meraviglie del semenzaio**

**attività di educazione - workshop**

Nell'Orto in una stanza uno spazio importantissimo è occupato da piccoli e importantissimi semi.

Quante varietà di pomodoro conoscete? Sapete come si realizza e come si mantiene un semenzaio? Venite a scoprirlo in questo workshop a cura di Remo Baudino Bessone, che vi mostra quanta cura, capacità di selezione e ricerca, e attenzione per la conservazione siano necessarie. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Iren**

**The Taste of Zero Waste Lab, con @greenonthebeam**

Scopriamo insieme a Greta Volpi, aka @greenonthebeam, come sia semplice scegliere comportamenti sostenibili nella vita di ogni giorno e come ciascuno di noi possa fare la sua parte per un mondo migliore.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**Quando Formigine incontra l'Oriente #1**

**degustazione**

Degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento a MiGin, il gin made in Formigine caratterizzato da una infusione di Parmigiano Reggiano 30 mesi di vacca bianca.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**I caffè storici: patrimonio culturale, storico e architettonico**

**eventi dei partner - incontro**

Presentazione dell'attività dell'associazione Caffè Storici di Torino e del Piemonte.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Incontro col gusto: la natura della cooperazione**

Confcooperative Piemonte Nord, in collaborazione con il Consorzio Gestcooper sca, propone un approfondimento accompagnato dalla degustazione di eccellenze del territorio (vino, carne, formaggi, frutta, miele).

Un percorso alla scoperta della vera natura della cooperazione, fatta di qualità e valorizzazione delle risorse naturali per poter offrire prodotti che sappiano incontrare i gusti di tutti i consumatori. Vari abbinamenti sapranno valorizzare ulteriormente i prodotti che verranno presentati al pubblico, facendo conoscere qualità e peculiarità delle tipicità locali e il lavoro quotidiano delle cooperative agricole, il cui modello di impresa rappresenta "un'altra storia" rispetto al tradizionale modello di produzione agroalimentare, mettendo al centro la persona e il territorio. Questo modello valorizza le relazioni umane e l'impatto sociale, privilegiando il benessere delle comunità locali e il rispetto della natura e del territorio. La cooperazione parte dal presupposto che l'unione di competenze, risorse e saperi può generare benefici condivisi, promuovendo un'economia che si nutre della partecipazione attiva di ogni membro della comunità. La degustazione sarà condotta da Confcooperative Piemonte Nord e rappresenterà un'occasione per scoprire la vera natura della cooperazione, che si collega strettamente alla storia del cibo come elemento fondamentale di nutrimento, cultura, convivialità e piacere. Riconoscendo il ruolo del cibo come mezzo per esprimere l'identità culturale e favorire l'incontro e il dialogo tra le persone, le cooperative agricole si impegnano a produrre alimenti che siano espressione della storia e della cultura di un luogo, rispettando le tradizioni culinarie e promuovendo la biodiversità. L'iniziativa offre ai consumatori l'opportunità di apprezzare i prodotti di eccellenza in tutte le loro sfumature, comprese le produzioni a Denominazione di Origine e i prodotti delle cooperative presenti nel Paniere e dei Maestri del Gusto. Durante l'evento, le imprese avranno l'opportunità di presentare non solo i loro

prodotti e la loro realtà, ma anche le collaborazioni e i progetti attuali e futuri legati alla rigenerazione e alla sostenibilità, a sottolineare l'importanza di un approccio che non si limita alla semplice produzione, ma che mira a costruire un futuro in cui il cibo continui a essere una fonte di piacere e nutrimento ma anche coesione sociale e tutela ambientale. Confcooperative Piemonte Nord in collaborazione con il Consorzio Gestcooper sca.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Il Graukäse della Valle Aurina e le birre dell'Alto Adige si raccontano  
degustazione**

Non a caso Martin Pircher, iniziatore del presidio del Graukäse, è definito il re del formaggio della Valle Aurina.

La sua grande passione per il cacio ne ha fatto un grande esperto e ambasciatore appassionato. Le sue degustazioni sono apprezzatissime in tutti gli eventi Slow Food e i suoi racconti sul formaggio un appuntamento imperdibile.

Questa volta in abbinamento alle birre artigianali dell'Alto Adige. Con: Martin Pircher, rappresentante del Presidio Graukäse.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Il malon e le delizie degli orti di comunità – Valli immerse nella natura  
degustazione**

Un ventaglio di valli che da Cividale ci conducono in Slovenia, attraversando verdi vallate con tradizioni gastronomiche simili a quelle che ritroviamo nelle aree montuose alpine. Le alte dorsali delle Valli del Natisone custodiscono un'eccezione, una zucca detta malon, che è stata tramandata nei secoli e che oggi viene tutelata da un Presidio Slow Food. In cucina il malon si usa quando è ancora fresco, con la polpa bianca e la buccia tenera. Ha un sapore dolce ed è ingrediente cardine di alcune ricette tradizionali, come ad esempio la briza, o zupa malonova, una minestra realizzata con malon, batuda (latte vaccino intero acidificato), fagioli e talvolta patate. Grattugiato e stufato in tegame, si serve spesso come contorno di piatti a base di carne e talvolta si usa in alcune varianti dello stakanje, un pestato a base di verdure e patate condito in varianti differenti a seconda della stagione e della località, oppure in risotti e frittate. Oltre al malon, conosciamo altri esempi di biodiversità locale custoditi negli orti di questa comunità. In abbinamento, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 15:00**

**Parco Dora**

**Stand Puglia**

**Tutti insieme per l'orto sociale Slow Food**

**degustazione - workshop**

“Tutti insieme per l'orto sociale Slow Food Puglia” è un progetto nato dall'idea che l'orto potesse avere un impatto inclusivo se realizzato all'interno di una comunità che ospita pazienti con problematiche psichiatriche. Non avendo la comunità uno spazio per realizzare l'orto, i pazienti sono ospitati all'interno di un edificio scolastico con un suo terreno. I protagonisti del progetto non sono solo gli ospiti della comunità, o meglio delle comunità tutte facenti parti della stessa Cooperativa sociale Questa Città, ma anche due scuole, i nonni con i loro racconti e le loro esperienze, gli agricoltori che hanno insegnato agli ospiti e agli alunni delle due scuole le buone pratiche di coltivazione nel rispetto dell'ambiente, le amministrazioni comunali di Gravina in Puglia e Spinazzola, imprenditori del settore agroalimentare che ci hanno ospitato all'interno delle loro aziende raccontando come dalla terra il cibo arriva sulle nostre tavole e infine le associazioni di volontariato, quale la Lega Ambiente di Spinazzola. Ogni attore ha contribuito e realizzato il progetto regalando la propria professionalità e il proprio tempo. I protagonisti, a Terra Madre 2024, all'interno dello Stand della regione Puglia racconteranno l'esperienza nelle varie fasi con un finale inaspettato per ognuno di loro. Il primo Orto di Comunità nato in Puglia. Nel laboratorio si assiste alla preparazione di biscotti con farina di ceci e mandorle di Toritto, e li si degusta... insieme!

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, amaro e formaggi**

**degustazione**

Il sigaro Toscanello XXL Rosso e Distilleria Erboristica Alpina presentano l'Amaro alpino accompagnato dai formaggi di Quattro Portoni.

**ore 15:00**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Sala Conferenze, 3° piano, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)**

**Il bilancio sociale di Slow Food Italia: un esempio di sostenibilità**

Questo appuntamento è dedicato all'analisi del bilancio sociale di Slow Food Italia, incentrato sul tema delle "connessioni". Il bilancio, redatto secondo il metodo ODCEC To per la sostenibilità, riflette i valori e le attività fondamentali di Slow Food Italia, evidenziando il concetto di rete che caratterizza l'organizzazione. Durante l'evento, esploriamo la valenza amministrativa del metodo ODCEC Torino per il bilancio sociale di sostenibilità, illustrando come esso garantisca la realizzabilità del processo e la conformità alla normativa degli ETS, basandosi sull'esperienza di Slow Food Italia.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Museo A come Ambiente - MAcA, Corso Umbria, 90**

**La scienza in cucina**

**attività educative per famiglie**

Proteine, carboidrati, vitamine, oligoelementi... ne sentiamo parlare, ma cosa sono davvero e dove si trovano? Com'è fatto il piatto sano perfetto? Che cos'è la piramide alimentare? Usando i nostri sensi e alcuni esperimenti cerchiamo di fare un po' di chiarezza su un tema affascinante e di grande attualità. Senza dimenticarci di valutare l'impatto che le nostre abitudini alimentari hanno sul pianeta. Al laboratorio segue una visita guidata all'area Alimentazione del museo.

**ore 15:15**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**RIPLC Osservare, monitorare, valutare le politiche locali del cibo**

Diverse città e territori italiani stanno muovendo i primi passi verso l'integrazione in politiche locali del cibo di progetti, processi e azioni, dalla produzione, alla distribuzione, dal contrasto dello spreco e della povertà alimentare, all'educazione alimentare. Alcuni esperienze, come quelle di Milano, Roma, Torino, Trento o nella piana del cibo di Lucca si stanno ormai consolidando. Come queste esperienze di riferimento, anche in collegamento con analoghi casi all'estero, stanno costruendo una narrativa a livello italiano? Come far tesoro di queste esperienze per orientare i territori che evidenziano un interesse e impostare da subito processi per obiettivi, partecipati e condivisi, su cui misurare miglioramenti e progressi? In questo incontro metteremo a confronto analisi ed esperienze di ricerca ed azione, come quelle degli Atlanti locali del cibo (Torino, Roma, Matera, Venezia e altri in avvio), nella direzione di un Osservatorio nazionale delle politiche locali del cibo.

*Intervengono:*

- Egidio Dansero, rete italiana politiche locali del cibo
- Giampiero Mazzocchi, rete italiana politiche locali del cibo Davide Marino, rete italiana politiche locali del cibo.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Il futuro che vorremmo: i giovani e le buone pratiche per l'ecosistema delle Terre d'Acqua**

Noi vorremmo... Porre un freno al turismo di massa, che porta a un sistema poco consapevole di produzione e di consumo e devasta il territorio. Noi vorremmo... Che le nostre acque tornassero a essere pulite... Che il mestiere del pescatore fosse valorizzato, e che ai pescatori fosse riconosciuto un ruolo culturale. Ad Antepima Terra Madre, 150 giovani da tutta Italia si sono confrontati sulle principali problematiche di quattro diversi ecosistemi (Terre Alte, Terre Basse, Terre d'Acqua, Ecosistema città) e sulle possibili soluzioni da adottare. Per l'ecosistema Terre d'Acqua si punta sulla tutela degli ecosistemi marini e fluviali, sulla pesca sostenibile, e su un consumo che sia legato alla stagionalità e alla scoperta delle specie ittiche neglette, ma anche sulla necessità di creare maggiori connessioni tra ristoratori e produttori, per la progettazione di filiere sostenibili orientate anche alla riduzione degli sprechi e al riuso. I giovani di Antepima Terra Madre si ritrovano a Parco Dora, a Torino, per esporre le buone pratiche che possono incidere sul futuro degli ecosistemi, e che possono essere replicabili anche in altri contesti. Venite a scoprirle nello spazio Your Next!

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Le filiere agricole urbane come forma di rigenerazione**

Le filiere agricole urbane e periurbane rappresentano una soluzione innovativa per la rigenerazione delle città perché possono contribuire alla sostenibilità, a migliorare la qualità della vita e la resilienza cittadina, a favorire l'inclusione

sociale. Ne parliamo a partire dai progetti di Cooperazione internazionale. Discutiamo dell'importanza di politiche pubbliche che facilitino lo sviluppo delle filiere agricole cittadine, con un focus sulla rigenerazione partecipata del verde pubblico e sulle politiche alimentari, attraverso scambi di conoscenza, formazione reciproca e sostegno alle associazioni di quartiere.

*Intervengono:*

- Michela Favaro, vicesindaca Città di Torino Giuseppe Catania, sindaco di Mussomeli
- Angelo Colleoni, Parco dei Colli di Bergamo: progetto integrato città – aree periurbane
- Sara Palliccia, project manager Progetti innovativi AzeroCo2
- Egidio Dansero, professore ordinario di Geografia economico-politica, dipartimento Culture Politica Società, Università degli Studi di Torino e vice rettore vicario dell'Università di Torino per la Sostenibilità e la Cooperazione allo sviluppo, CISA0.

*Moderatore:* Fabio Di Francesco, presidente Slow Food Sicilia.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**La razza cabannina e il progetto “fiorume”**

**degustazione**

La razza bovina cabannina, Presidio Slow Food, è una razza bovina autoctona genovese con duplice attitudine (carne e latte). Si tratta di una piccola vacca autoctona, frugale, abituata ad arrampicarsi sui monti dell'Appennino ligure il cui nome deriva dalla piana di Cabanne, nel comune di Rezzoaglio, dove si sono conservati alcuni capi in purezza consentendo l'avvio del lavoro di recupero della razza. La cabannina produce poco latte, ma di altissima qualità, ottimo per la caseificazione e ricco di profumi e di sapori del territorio. L'Associazione Produttori Allevatori razza cabannina presenta il progetto “fiorume”, per l'innovazione agricola e la transizione ecologica in Liguria attraverso l'introduzione di una nuova tecnologia che valorizzerà la gestione della flora autoctona e del pascolo. Cerimonia firma protocollo di progetto a cui segue degustazione prodotti caseari.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Come convivere con gli animali selvatici?**

Gli animali sono tornati, scendono dalle montagne spopolate, dalle foreste, e vagano alla ricerca di cibo tra orti e periferie urbane. Gli agricoltori, da nord a sud, invocano misure di contenimento per proteggere le coltivazioni da cinghiali, caprioli e cervi, e i pastori si trovano di fronte a un avversario antico: il lupo. Anche gli orsi ripopolano le Alpi, e dopo essere stati un elemento di attrazione turistica oggi sono fonte di paura e tensioni. Non conosciamo i selvatici e non sappiamo come affrontarli. Ritornano da un passato di cui abbiamo perso memoria. E questo mondo è nuovo anche per loro. Come ripristinare un equilibrio saltato? Come convivere? Dialogo fra allevatori, agricoltori, tecnici, ricercatori.

*Intervengono:*

- Alessandro De Guelmi, veterinario, per decenni si è occupato degli orsi che vivono in Trentino
- Luca Battaglini, docente del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino, esperto di sistemi zootecnici alpini
- Antonio Nicoletti, responsabile Legambiente Italia per aree protette e biodiversità
- Giuliano Menegazzi, Presidio Slow Food della pecora brogna, Veneto
- Sandra Invidiata, Presidio Slow Food della provola delle Madonie, Sicilia

*Moderatore:* Anna Zuliani, Veterinari senza Frontiere, consulente tecnica di Slow Food.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Il verdometro**

**attività di educazione - workshop**

Lo sai quante sfumature di verde può assumere una foglia o un filo d'erba? Il colore delle foglie cambia, e ciò dipende dal pigmento della clorofilla che dona il verde alla pianta. Impariamo a esplorare le 1000 sfumature di verde con il verdometro! Il verdometro è uno strumento per fotografare con il colore quanti verdi contiene la natura. In questo workshop a cura di Antonia Teatino di Il cartolaio del bosco impari a educare il tuo sguardo a cercare i colori nell'orto e comporre il tuo piatto. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più.

Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Proteggere i territori: biodiversità, cultura alimentare e comunicazione popolare per l'autonomia rurale nel Ceará, Brasile**

In questo incontro, i rappresentanti delle comunità indigene, dell'Associazione Slow Food in Brasile e del Progetto São José – una collaborazione tra il Segretariato per lo Sviluppo Agrario del Ceará e la Banca Mondiale – discutono dei loro sforzi congiunti per promuovere l'autonomia rurale nel Ceará. L'evento mette in evidenza come questi gruppi utilizzino strumenti innovativi sviluppati dal movimento Slow Food, tra cui inventari partecipativi delle culture alimentari locali, etichette narranti e formazione alla comunicazione. Questi metodi mirano a salvaguardare i territori delle comunità rurali e a rafforzarne l'autonomia, valorizzando la biodiversità, preservando la cultura alimentare e promuovendo una comunicazione efficace.

*Intervengono:*

- Mardênia Feitosa, Popolo Indigeno Tabajara di Rajado (Monsenhor Tabosa, Ceará, Brasile)
- Emanoela Feitosa, Popolo Indigeno Tabajara di Sítio São Manoel (Tamboril, Ceará, Brasile)
- Mateus Tremembé, Popolo Indigeno Tremembé di Barra do Mundaú (Itapipoca, Ceará, Brasile)
- Karina Holanda, Progetto São José (Segreteria per lo Sviluppo Agrario - Governo dello Stato del Ceará, Brasile)
- Nane Sampaio, Associazione Slow Food in Brasile

**ore 16:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Verdure eccezionali: antiche piante, nuovi sapori  
eventi world**

Celebriamo gli sforzi dei produttori che coltivano un'ampia varietà di ortaggi, contribuendo a una dieta sana e diversificata. Questi agricoltori sono profondamente legati alla terra e utilizzano pratiche sostenibili per coltivare i loro prodotti, esplorando continuamente nuove varietà attraverso il loro lavoro di selezione per soddisfare la domanda dei consumatori, e per essere più resilienti alle condizioni climatiche. Il loro lavoro comporta un'attenta pianificazione, dalla selezione dei semi al raccolto, assicurando che gli ortaggi prodotti siano nutrienti, saporiti e rispettosi dell'ambiente. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Turismo e minoranze linguistiche: valorizzare la diversità culturale per un turismo inclusivo**

Il potenziale delle minoranze linguistiche nel creare esperienze turistiche uniche e autentiche è enorme. Attraverso l'uso della lingua e delle tradizioni locali, queste comunità offrono ai viaggiatori un'immersione profonda nella cultura del luogo, lontana dai circuiti turistici convenzionali. L'analisi di case study e l'applicazione di strategie innovative evidenziano come tali esperienze possano arricchire l'offerta turistica. Promuovere destinazioni che valorizzano la diversità culturale non solo arricchisce il viaggio, ma genera valore per le comunità, rafforzando la loro identità e sostenibilità.

*Intervengono:*

- Gianluca Gallo, assessore Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione, aree interne e minoranze linguistiche Regione Calabria
- Enrico Maria Milic, antropologo e collaboratore Slow Food, coordinamento Slow Food Travel Carso e Trieste
- Leandro Ventura, direttore Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale

Modera: Francesca Baldereschi, responsabile Slow Food Travel Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food**

**Ci avete rotto il clima!**

I giovani di Terra Madre 2024 in un appuntamento ideato dalla rete Slow Food Youth Network di Slow Food Lombardia per riflettere sul sistema main-stream della produzione e del consumo di cibo.

Contrapposti a questa visione si offrono esempi di realtà che mostrano altre strade possibili per instaurare un rapporto più sano con il cibo che mangiamo e per ridurre il nostro impatto sul pianeta e le risorse naturali. Al termine

dell'incontro, offriamo un piccolo regalo che lasci un ricordo dell'evento e che stimoli all'azione, anche partendo da semplici azioni quotidiane.

*Intervengono:*

- Ottavia Pieretto, Slow Food Youth Network
- Azienda agricola Umaia Cibo Supersonico

**ore 16:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**Irpinia, avanti tutta!**

**laboratorio del gusto**

In soli trent'anni a cavallo del Duemila la geografia del vino in Irpinia è radicalmente cambiata.

Come risposta all'inesorabile e costante calo dei prezzi, in tutta l'Irpinia tanti vignaioli iniziarono a vinificare direttamente le proprie uve, invece che conferirle alle poche aziende del territorio. Attraverso la degustazione di 6 etichette, prodotte da altrettante cantine nate in varie epoche, parliamo di passato, presente e futuro delle 3 Docg irpine – Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi –, oggi sempre più apprezzate non solo in Italia ma anche nel mondo.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Un viaggio culinario nel sud della Turchia**

**laboratorio del gusto**

Lui è affascinato dal rapporto tra scienza e cucina, tra innovazione e tradizione e da come tutti questi elementi siano collegati alla sostenibilità del cibo, dalla produzione al consumo. Lei si impegna nel sostenere l'economia locale e nel mettere in atto pratiche ecologiche. L'Alleanza Slow Food dei cuochi in Turchia ha in Serhan Hasdemir e Tülay Bayraktar Saygı?I? due esponenti di spicco. A Terra Madre l'Alleanza turca due piatti che mixano tecniche tradizionali e metodi contemporanei, in cui ogni boccone racconta una storia di terra, persone e tradizioni secolari che continuano a prosperare grazie al rispetto per la natura.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Terre di latte e di mele: in viaggio tra sidri e formaggi europei**

Nel Giardino dell'Eden siamo certi che Eva non abbia scelto di assaggiare il sidro, solamente perché non era a portata di mano. Il sidro, ottenuto dalla fermentazione del succo di mele pressate, ha una storia antica e affascinante. Anche se, al di là del racconto biblico, non sappiamo esattamente quando e dove iniziò la nostra storia d'amore con le mele, sappiamo che il sidro ha radici profonde nelle culture europee, dove è stato a lungo popolare, ben prima dell'introduzione di caffè, tè e cioccolato. E ora? Qual è il ruolo che attualmente il sidro sta guadagnando in Italia e nel panorama mondiale? Ne parliamo a Terra Madre, assaggiando sidri in arrivo da Francia, Italia, Belgio, Georgia e Inghilterra, tra mille avventure. Tra queste, non possiamo non contemplare quelle che vedono ogni sidro abbinato a un formaggio dello stesso paese d'origine.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Circular Food Hub**

Scopri le iniziative di economia circolare per il cibo sviluppate dai partner di Pollenzo. L'Economia Circolare per il Cibo (Circular Economy for Food) è un paradigma economico culturale in crescita, una leva per rispondere a molti dei problemi ambientali e sociali che caratterizzano lo scenario attuale. L'UNISG di Pollenzo, insieme ad alcuni partner del suo network, racconterà esperienze di applicazioni pratiche di economia circolare legate alle principali filiere agroalimentari. Questa è inoltre l'occasione per scoprire la nuova offerta didattica UNISG sui temi della Circular Economy For Food, progetti di ricerca e strumenti di divulgazione, come [www.circulareconomyforfood.eu](http://www.circulareconomyforfood.eu), utili alla creazione di un ecosistema di aziende e start up.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Cucinare e degustare i funghi: nuovi sapori per proposte inconsuete degustazione**

Gli esperti del Gruppo micologico torinese suggeriscono le principali tecniche di conservazione e cottura dei funghi più diffusi nei nostri boschi. Compito dei cuochi torinesi è proporre un cooking show per realizzare un dolce inconsueto accompagnato dai vini del nostro territorio. Gruppo Micologico e Associazione Cuochi della Mole.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri  
Il Business Club a Terra Madre**

L'ormai consolidato format del Comitato imprenditoria femminile nato per incontrare imprese, scambiare idee ed esplorare nuove opportunità di business, si sposta a Terra Madre. Insieme a Monica Piscicella conosciamo alcuni protagonisti del panorama gastronomico della provincia torinese e assaggiamo le loro eccellenze. L'evento è parte del programma di attività del Business Club del Comitato di Imprenditoria Femminile.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Bormioli Luigi Glassmaker  
A ogni vino il suo calice: Oddero  
degustazione**

In collaborazione con Vigneron.Wine, Bormioli Luigi propone otto esclusive degustazioni di vini Mangum provenienti da diverse regioni d'Italia, tra cui Piemonte, Campania e Veneto. Ogni vino trova la sua espressione ideale in calici dedicati. In questo incontro proponiamo in degustazione un Barolo Moncoffa Bussia Soprana anno 2005 della Cantina Oddero di La Morra (Cn).

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Trentino  
Oasi di Fraternità: il caseificio turnario di Pejo  
degustazione**

Ospitiamo Ilaria Della Giovanna, socia e casara del Caseificio Turnario di Pejo, ultimo caseificio sopravvissuto del Trentino. Degustazione dei prodotti del Caseificio Turnario e dialogo con Marta Villa, antropologa Università di Trento Dipartimento di sociologia e ricerca sociale.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Ucraina  
Il formaggio come ponte culturale tra Ucraina e Italia  
degustazione - eventi world - workshop**

Kateryna Pryhodko, dopo aver lasciato nel 2022 la sua fattoria StreKoza in Ucraina, ha trovato una nuova casa in Italia grazie al sostegno di Eros Scarafoni (caseificio Fontegrana, Marche) e della comunità internazionale di Slow Food. Insieme, Kateryna ed Eros creano formaggi che non solo partecipano ai concorsi, ma occupano posti d'onore, dimostrando che l'amore per il lavoro, la devozione alla tradizione e il desiderio di libertà possono fare miracoli. Durante la degustazione potete assaggiare formaggi che incarnano non solo il gusto della libertà, ma anche la forza del dialogo culturale tra i due popoli. Kateryna ed Eros sono i vincitori del premio Slow Cheese 2023 come progetto di solidarietà internazionale, Kateryna è la fondatrice della comunità Slow Food Educazione e pratica del formaggio per i produttori ucraini e della prima scuola internazionale online di produzione del formaggio, a latte crudo, naturale, buono pulito e giusto, secondo la filosofia di Cheese. Slow Food Ucraina è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere i loro deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio. Tutti i laboratori prevedono una donazione. Il ricavato sarà devoluto al progetto "Insieme per la rete Slow Food in Ucraina".

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano  
Toscano, vini albanesi e formaggi  
degustazione**

Il sigaro Toscano Extravecchio e Vinum Vini presentano un viaggio in Albania con i vini di Flori Uka accompagnati dai formaggi di Antica Norcineria a Ghivizzano.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition  
Le catene del valore del caffè per la promozione di mezzi di sussistenza resilienti al clima: Malawi e Uganda**

In questo appuntamento in collaborazione con l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura presentiamo la più recente pubblicazione della FAO in collaborazione con la Slow Food Coffee Coalition.

Il lavoro mette al centro il caffè agroforestale e mostra come esso possa migliorare la resilienza e garantisca i mezzi di sussistenza nel contesto del rischio climatico e dell'accesso ai mercati. Il progetto su cui si basa il documento ha riflettuto sui benefici e sui vincoli della produzione di caffè agroforestale, sulle buone pratiche per facilitare una catena del valore equa e sostenibile e su ciò che è necessario per promuovere e mantenere l'adozione di tali pratiche

in Uganda e Malawi. Ci focalizziamo sulle attività svolte in queste comunità dalla Slow Food Coffee Coalition, il cui approccio evidenzia l'importanza di coinvolgere tutti gli attori della catena del valore del caffè per consentire il rafforzamento dei mezzi di sussistenza dei caficoltori. È possibile scaricare la pubblicazione della FAO- Slow Food Coffee Coalition qui.

*Intervengono:*

- Emanuele Dughera, coordinatore della Slow Food Coffee Coalition rappresentanti FAO Manvester Khoza, Slow Food in Malawi
- John Wanyu, Slow Food in Uganda L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati.

L'evento si svolge in lingua inglese.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**Food Trails: i risultati di un progetto di politica inclusiva**

Il progetto Food Trails Project è protagonista della conferenza "Politiche alimentari urbane per la trasformazione dei sistemi alimentari". La conferenza presenta i principali risultati del progetto, che si concluderà nell'ottobre 2024. Oltre ai risultati del progetto, la conferenza tratta argomenti trasversali come gli appalti pubblici, gli ambienti alimentari, la transizione proteica e i collegamenti tra zone rurali e urbane. Food Trails è un progetto Horizon 2020 finanziato dall'UE che mira a creare politiche alimentari urbane integrate per ottenere progressi misurabili e a lungo termine verso sistemi alimentari sostenibili in 11 città europee. Alla conferenza partecipano i coordinatori del progetto del Comune di Milano, organizzazioni partner come Eurocities e la Fondazione EAT, oltre a ricercatori, esperti di politiche alimentari urbane e rappresentanti delle città.

*Intervengono nel panel 1:*

- Marta Messa, segretario generale di Slow Food
- Miguel Altieri, professore associato presso l'Università della California, Berkeley

*Moderata:* Andrea Patrucco, responsabile del progetto Food Trails

*Intervengono nel panel 2:*

- Elisa Porreca, coordinatrice del progetto Food Trails
- Madeleine Coste, responsabile di Food Eurocities
- Tim Howells, città di Bradford

*Moderata:* Alice Casiraghi, CCM

*Intervengono nel panel 3:*

- Léa Ravinet, responsabile del progetto di ristorazione collettiva sostenibile di Grenoble Metropole
- Andreas Karadakis e Nikos Ioannou, città di Salonicco
- Bradley Yakoob, città di Birmingham

*Moderata:* Nevin Cohen, CUNY

*Intervengono per il Food Talk:*

- Claudia Gualtieri, membro del Think Tank, Health Food Healthy Planet
- Giulia Gouet, responsabile delle politiche agroecologiche, presentazione del toolkit per l'advocacy di Slow Food.

*Moderata:* Shaleen Meelu, responsabile trasversale del progetto Food Trails

**ore 17:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**Agroecologia: l'agricoltura dalla parte della natura conferenza**

La terra ci sfama, ci disseta, ci accoglie. Eppure, l'essere umano non la ripaga con altrettanta generosità, anzi. Il sistema alimentare industriale globale è ingiusto, insostenibile. E l'agricoltura, paradossalmente, è allo stesso tempo vittima e responsabile della crisi ambientale. Proprio l'attività che è a maggior contatto con la terra e che della terra ha bisogno, contribuisce infatti ad almeno un quarto dei gas serra emessi in atmosfera attraverso l'uso smodato di chimica di sintesi, la deforestazione, l'allevamento industriale e il trasporto dei prodotti da un capo del mondo all'altro, ed è una delle principali cause della perdita di biodiversità, dell'erosione di suolo fertile, dell'inquinamento delle acque. Per fortuna, esistono modelli agricoli – e di vita – che rappresentano un paradigma alternativo, in grado di rinsaldare i legami spezzati tra agricoltura, ambiente e comunità. Sono quelli che riconduciamo all'agroecologia:

non un semplice modello agricolo, ma una visione sistemica – una scienza, un insieme di pratiche e un movimento sociale – che permette di guardare alla produzione di cibo in modo rispettoso nei confronti del suolo, dell'acqua, degli insetti utili, dell'intero ecosistema. Ne parliamo, presentando un nuovo progetto di Slow Food per valorizzare i produttori agroecologici, e per sostenere i produttori alimentari in una giusta transizione verso l'agroecologia, come modello praticabile per uno stile di vita dignitoso.

*Intervengono:*

- Edward Mukiibi, Uganda, presidente di Slow Food
- Miguel Altieri, Cile. Professore associato all'Università della California di Berkeley, è il coordinatore generale del programma dell'agricoltura sostenibile delle Nazioni Unite e consulente tecnico del consorzio latinoamericano di agroecologia e sviluppo. Tra i suoi lavori più recenti, *Sulla via della Madre Terra. Agroecologia: una rivoluzione tra scienza e politica* (Aboca, 2020)
- Mariama Sonco, Senegal. Contadina e attivista per le donne rurali. È la coordinatrice nazionale di Nous sommes la solution, un movimento di donne rurali per la sovranità alimentare, diffuso in Senegal, Burkina Faso, Mali, Ghana e Guinea.
- Morgan Ody, Francia. Produttrice di ortaggi nella sua fattoria in Bretagna, è membro del Coordinamento europeo di La Via Campesina e coordinatrice generale di La Via Campesina International
- Francesco Sottile, docente di agronomia, Università di Palermo, membro del board di Slow Food Internazionale

*Modera:* Rodrigo Santodomingo, El País

**ore 17:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Riscatto e dignità per 60 giovani migranti, a partire dal cibo conferenza**

È iniziato nel 2022 ed è arrivato oggi al suo ultimo anno di implementazione. In Piemonte e in Sicilia, il progetto Youth and Food ha favorito l'inclusione di almeno 60 giovani migranti e minori non accompagnati grazie all'attivazione di percorsi di promozione del cibo come veicolo di integrazione, crescita economica, occupazione e sviluppo sociale. Arrivavano da Pakistan, Senegal, Maghreb, Somalia, Mali, Benin, Bangladesh... Nei tre anni del progetto Youth and Food Slow Food li ha sostenuti in un percorso di formazione, integrazione e sostegno economico, proponendo una narrazione alternativa, di aggregazione, riscatto, dignità, a partire da un soggetto potente: il cibo.

*Intervengono:*

- Marzia Sica, responsabile dell'Obiettivo Persone, una delle tre principali strutture (insieme a Obiettivo Cultura e Obiettivo Pianeta), attraverso le quali la Compagnia di San Paolo, in linea con gli Obiettivi dell'Agenda 2030, organizza le sue attività
- Marco Rossi-Doria, presidente dell'impresa sociale Con i Bambini
- Jacopo Rosatelli, Assessore al Welfare, Diritti e Pari opportunità del Comune di Torino

Con la testimonianza di:

- Fatty Lamine, Gambia, gruppo Youth and Food di Agrigento
- Molti altri ragazzi coinvolti nel progetto

**ore 17:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Slow Drinks. Con Danny Childs e Benedetta Gori**

Caffè, tè, infusi, birra, vino e cocktails, sono alcune delle bevande che ci accompagnano nella nostra quotidianità, ognuna con il proprio portato simbolico e valoriale. In questo aperitivo tra due etnobotanici, ogni sorso si trasforma in un viaggio alla scoperta delle piante che compongono le nostre bevande. Dalla terra al bicchiere, esploreremo le connessioni tra natura, cultura e gusto.

*Intervengono:*

- Danny Childs (USA). Danny Childs è l'autore di Slow Drinks, libro premiato con il James Beard Award, ed è fondatore dell'omonima azienda.
- Benedetta Gori è un'etnobotanica e conservazionista. Attualmente impegnata in un dottorato di ricerca tra l'Università di Cagliari e i Royal Botanic Gardens di Kew (Londra), approfondisce lo studio delle piante edibili, esplorandone l'ecologia e il valore socioculturale, nell'intento di riscoprire e proteggere le radici profonde del nostro ambiente e della nostra gastronomia.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**La cucina locale è il sale del turismo**

La cucina è una parte essenziale dell'identità culturale di una regione. Attraverso il turismo gastronomico, i visitatori possono conoscere e apprezzare le tradizioni, la storia e il patrimonio culturale di una destinazione. Le destinazioni possono diversificare la loro offerta turistica integrando esperienze gastronomiche, attirando così un pubblico più ampio e differenziato. Fornire supporto alle piccole imprese, ai produttori artigianali e ai ristoratori locali attraverso finanziamenti, formazione e risorse può migliorare la qualità delle esperienze gastronomiche offerte ai turisti. In questo incontro, passiamo in rassegna alcune esperienze di successo nel campo della promozione turistica.

*Intervengono:*

- Roberta Milano, esperta di turismo enogastronomico
- Gianluca Gallo, assessore Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione, aree interne e minoranze linguistiche Regione Calabria
- Alessandra Cannistrà, presidente Slow Food Orvieto

*Moderata:* Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**La responsabilità sociale nell'azienda biodinamica**

La responsabilità sociale all'interno dell'azienda biodinamica alimenta la complessità umana e le relazioni tra i soggetti coinvolti in azienda. In alcune aziende si realizza così l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate accompagnato da progetti formativi per promuovere e diffondere le buone pratiche di agricoltura sociale. Attraverso queste esperienze anche il consumatore assume un ruolo attivo, sempre più cosciente e sensibile alla qualità del prodotto e al processo affinché si realizzi un'agricoltura sostenibile.

*Intervengono:*

- Gianluca Bergianti, dell'azienda agricola Terre vive di Carpi (Mo)
- Sara Colonna della Cooperativa sociale biodinamica La Monda, Arcisate (Va)

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**La natura amara delle erbe**

**degustazione**

Immergiamoci nei sentori delle erbe aromatiche e delle essenze naturali per una degustazione dedicata a liquori e amari caratteristici del territorio friulano. Sentori che la distillazione ci permette di apprezzare e che vogliamo abbinare con un prodotto raro e unico dell'Arca del Gusto di Slow Food, gli strucchi, piccoli ravioli dolci, ripieni di frutta secca e fritti: venite a scoprirli!

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con i formaggi di Guffanti**

**degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo quattro formaggi selezionati da Giovanni Guffanti Fiori, celebre affinatore di Arona, abbinati ad altrettante birre diverse. Conduce il Biersommelier Roberto Parodi.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

**Easy Pasta – Secca, fresca o ripiena, i formati tradizionali e le ricette**

Il Pastificio Di Martino, Partner Ufficiale di Slow Food Italia, presenta insieme a Slow Food Editore il nuovo libro Easy Pasta, un viaggio alla scoperta della storia e delle tecniche legate al piatto che più di tutti contraddistingue la cucina italiana in tutto il mondo, la pasta. A presenziare all'incontro e raccontare questo nuovo progetto editoriale, sostenuto dal Pastificio Di Martino, ci saranno:

- Carlo Bogliotti, amministratore Delegato di Slow Food Editore

- Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Editorie
- Giuseppe Di Martino, CEO e Amministratore Delegato di Pastificio Di Martino.

A moderare l'incontro, Barbara Guerra, giornalista enogastronomica e co-curatrice di 50 Top Italy.

A chiudere la presentazione, degustazione di una delle ricette presenti nel libro, cucinata dalle sapienti mani dello chef Gianluca Pisacane del Sea Front Pasta Bar del Pastificio Di Martino.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**I sapori artigiani di Laboratorio Alte Valli**

Presentazione di specialità di produzioni artigianali e non solo. Le aziende partecipanti presentano le proprie specialità in forma di dimostrazione dal vivo o racconto della propria storia di impresa. L'incontro prende spunto dal progetto "Sapore Artigiano" realizzato con il contributo della CCIAA di Torino. CNA Torino.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino**

**Il Business Club a Terra Madre**

**degustazione**

L'ormai consolidato format del Comitato imprenditoria femminile nato per incontrare imprese, scambiare idee ed esplorare nuove opportunità di business, si sposta a Terra Madre. Insieme a Monica Piscicella conosciamo alcuni protagonisti del panorama gastronomico della provincia torinese e assaggiamo le loro eccellenze. L'evento è parte del programma di attività del Business Club del Comitato di Imprenditoria Femminile. Camera di Commercio di Torino - Comitato Imprenditoria Femminile.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**I Presidi Slow Food del Trentino**

**degustazione**

I formaggi naturali Presidio Slow Food del Trentino, un percorso di degustazione tra le valli alpine e dolomitiche, in alcuni degli alpeggi più alti d'Europa. A latte crudo e prodotti con la tecnica del latte innesto, riescono a trasferire ai nostri sensi sapori aromi legati ai pascoli e alla loro ricchezza botanica. Il laboratorio prevede l'assaggio di Trentingrana di alpeggio prodotto sul Tonale e sul Monte Baldo, di Casolet a latte crudo prodotto nelle malghe della Val di Pejo, di Vezzena di malga e di formaggio di malga del Lagorai. Un percorso sensoriale di scoperta del valore della filiera casearia per la sopravvivenza delle Comunità nelle Terre Alte. In abbinamento i vini di Eugenio Rosi, del Consorzio Vignaioli del Trentino, viticoltore premiato con la chiocciola di Slow Wine in Vallagarina.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Dalla didattica alla comunità al Presidio Slow Food: l'oliveto secolare di Villa Duchessa di Galliera e i suoi orti storici degustazione**

Un invito a scoprire la storia dell'Oliveto Secolare di Villa Duchessa di Galliera, recentemente riconosciuto nel Presidio Slow Food nazionale per la sua importanza storica e ambientale. Grazie ai laboratori didattici con il coinvolgimento di scuole sul territorio e alla dedizione delle associazioni locali, avremo l'opportunità di degustare l'olio extravergine d'oliva, un vero e proprio tesoro che rappresenta l'essenza del Parco Storico. Ma non è tutto: la comunità che si è formata attorno a questo luogo incantevole sarà presente con alcune delle sue migliori espressioni gastronomiche. I forni di Voltri, La Marinetta e Focacceria Chicchi, offrono pane fragrante, i tradizionali canestrelli oltre alle deliziose "Conchiglie della Duchessa", realizzate con ingredienti provenienti dagli orti storici che circondano l'oliveto.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Il Presidio dell'Urpaarl e i pani di scorta**

**degustazione**

Pusterer Breatl, Schüttelbrot, Urpaarl, Pidl: i pani di scorta dell'Alto Adige tra povertà e sopravvivenza nella tradizione gastronomica dell'Alto Adige. Cosa sono i pani di scorta e che ruolo hanno svolto nella storia e nella tradizione della cultura gastronomica contadina del Tirolo meridionale? Angelo Carrillo esperto giornalista enogastronomico e presidente di Slow Food Alto Adige Südtirol propone un excursus culturale e gustativo nei pani che hanno permesso a un popolo di montagna di vivere e sopravvivere. Con Gusto. In collegamento con Benjamin Profanter, sommelier della panificazione dell'Alto Adige.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Barolo e salumi**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione incontra Vigneron Wine che ci presenta Barolo Brunate '05 Poderi Marcarini accompagnati dai salumi di Antica Norcineria a Ghivizzano.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**La parola agli orti nel mondo: il coinvolgimento della comunità**

**attività di educazione**

Realizzare orti buoni, puliti e giusti nelle scuole e nei villaggi significa garantire alle comunità cibo fresco e sano, ma anche formare una rete di leader consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura; protagonisti del cambiamento e del futuro del proprio territorio.

Avviare orti agroecologici è un atto politico forte, perché va a sostegno degli agricoltori di piccola scala che rappresentano la maggior parte dei produttori di cibo nel mondo, sostiene le economie e le culture locali, protegge l'ambiente e l'agro-biodiversità. Ne parliamo con alcuni dei protagonisti dei progetti degli orti Slow Food nel mondo. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Dalla foglia alla tazza: un viaggio nel tè e negli infusi di erbe**

**eventi world**

Scopri il mondo del tè e degli infusi di erbe attraverso le parole dei produttori che coltivano, raccolgono e lavorano queste piante. Questi contadini bilanciano i metodi tradizionali con le pratiche moderne per garantire la massima qualità del loro prodotto. Il loro lavoro consiste in un'attenta coltivazione, un raccolto preciso e una lavorazione meticolosa, il tutto finalizzato a fornire un prodotto gustoso, sostenibile e sano. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Baccalà islandese e spumante Alta Langa Docg: aperitivo con i produttori**

**degustazione**

Allo stand UNISG, un abbinamento imperdibile: baccalà islandese, della specie *Gadus Morhua*, 100% selvatica, e vini del consorzio Alta Langa. Il miglior baccalà del mondo proviene dalle acque più fredde, ecco perché il più apprezzato proviene dall'Islanda dove si trovano le zone di pesca con le acque più pure e limpide. In Islanda la pesca del baccalà è regolata da criteri che ne garantiscono la sostenibilità: fermo biologico e peso minimo di ciascun esemplare. L'alumnus UNISG Paolo Rossino, oggi direttore del Consorzio Alta Langa, ci guiderà nell'abbinamento con gli spumanti metodo classico millesimati ottenuti da uve Pinot nero e Chardonnay coltivate sulle colline piemontesi dell'Alta Langa. Un incontro tra due prodotti di eccellenza.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand BBell**

**Traiettorie di futuro: storie di comunità che non si arrendono**

**degustazione**

Il post-Covid ci ha insegnato quanto, nella quotidianità, le connessioni digitali possano rimettere al centro il capitale umano. Pensiamo a quelle realtà che guardano al futuro e si impegnano affinché, ogni giorno, un'impresa non abbandoni un territorio di frontiera o una nuova famiglia non decida di scendere in città per costruire il domani. Le chiamano "comunità che resistono": per noi di BBell sono qualcosa di ben più importante, un esempio da seguire e una sfida da vincere. Insieme. In collaborazione con Slow Food e TabUi, nel prestigioso contesto di Terra Madre, mettiamo in fila digitale e montagna, aree interne e racconti di impresa. Per parlare di innovazione e non solo. Vi aspettiamo! Degustazione finale del Panino Monfrà con presentazione dello chef Domenico Sorrentino accompagnato da bollicine Cocchi.

*Intervengono:*

- Simone Bigotti, amministratore delegato di BBell

- Roberto Colombero, presidente di Uncem Piemonte e sindaco di Marmora (Cuneo)
- Giorgio Proglia, AD tabUi APP
- Elia Dalmasso, margaro e presidente di Associazione Regionale Allevatori Piemonte
- Roberta Billitteri, Vicepresidente Consiglio Direttivo Slow Food Italia

*Modera:* Michele Pianetta, Prokalos Evento riservato fino a esaurimento posti.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand Iren**

**Showaste cooking: the unexpected food & drink**

Le studentesse e gli studenti di Immaginazione e Lavoro ci mostrano come preparare insieme l'aperitivo glamour che non ti aspetti!

**ore 17:30**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Centro congressi, piano terra, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)**

**Unite for Guinea Bissau. Un documentario di Iara Lee**

Siamo entusiasti di invitarvi alla proiezione del nuovo documentario di Cultures of Resistance, che affronta una questione cruciale: l'emancipazione delle donne attraverso l'agroecologia. Questo documentario esplora come l'agroecologia stia diventando uno strumento innovativo per promuovere il femminismo nelle aree rurali della Guinea Bissau, offrendo alle donne nuove opportunità di leadership e sviluppo sostenibile.

**ore 18:00**

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32 - Torino (TO)**

**Caffè e cioccolato con il maître chocolatier Guido Gobino**

**laboratorio del gusto**

Due grandi prodotti legati da una profonda sintonia organolettica e territoriale: il caffè e il cioccolato.

In questo laboratorio sensoriale, il cioccolato di Guido Gobino, famoso maître chocolatier torinese, incontra gli aromi dei molteplici caffè Lavazza. Un percorso all'insegna dell'avanguardia che vede l'abbinamento aromatico del caffè e del cioccolato nelle diverse consistenze.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**I castagneti: risorsa millenaria per ripensare le Terre Alte**

I castagneti possono offrire molto all'ambiente e al nostro benessere. Le castagne sono frutti straordinari, grazie alle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche, alla capacità di conservarsi a lungo, alla versatilità: possono diventare farina, pane, pasta, dolci. Anche i prodotti di scarto, come foglie, corteccia, cupole spinose e gusci, sono concentrati di composti bioattivi: potenziali ingredienti per la cosmetica, la farmaceutica e l'integrazione alimentare. Il guscio della castagna, ad esempio, contiene sostanze tanniche tra cui l'acido ellagico, importante antitumorale (proprio come mirtilli e melograni). Pianta di civiltà, come l'olivo e la vite, il castagno ha plasmato il paesaggio e la cultura dei popoli e oggi può tornare ad avere un ruolo determinante per il futuro della montagna. La rete Slow Food dei castanicoltori fa il punto sul percorso fatto e sulle sfide future.

*Intervengono:*

- Gilmo Vianello, vicepresidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura Luca Dondini, docente del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna
- Patrizia Salusti, tecnologa alimentare e divulgatrice, collaboratrice scientifica presso l'Istituto per la BioEconomia (IBE CNR) per la valorizzazione nutrizionale e sensoriale della biodiversità vegetale
- Katya Carbone, Tatiana Castellotti e Gabriella Lo Feudo, ricercatrici del CREA, esperte di castanicoltura da frutto
- Testimonianze della rete Slow Food dei castanicoltori Introduce: Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia.

*Modera:* Rosaria Olevano, rete dei Castanicoltori Slow Food.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Occupiamoci della nostra casa: preservare un habitat è un atto di amore**

Le comunità locali possono essere coinvolte attivamente nella gestione e nella promozione del turismo sostenibile.

Diventa fondamentale promuovere forme di turismo che incoraggino la consapevolezza del territorio che si attraversa

e promuovano comportamenti rispettosi della natura. Abbracciando un turismo slow, possiamo contribuire a preservare le destinazioni e a migliorare la qualità della vita per chi viaggia e chi ci vive. Questo atteggiamento di cura non apre solo la strada a nuove opportunità di offerta turistica, ma garantisce che l'offerta sia rappresentativa del territorio e delle sue tradizioni. Le entrate generate dal turismo possono poi essere reinvestite in progetti locali che portino al ripristino degli habitat danneggiati. I visitatori possono essere coinvolti nella conservazione degli ecosistemi, rispettandone tutti gli abitanti: le comunità locali, ma anche la flora e la fauna. Apriamo un confronto tra agricoltori, allevatori, associazioni e altri operatori che stanno svolgendo attività di recupero del proprio habitat.

*Intervengono:*

- Vincenzo Signorelli, produttore Presidio Olivi Secolari e animatore Slow Food Travel Etna e Catania
- Ettore e Marco Bozzolo, comunità Slow Food dei custodi dei castagneti delle Alpi liguri e animatori Slow Food Travel Alto Tanaro e Valle Pesio
- Enrico Maria Milic, antropologo e collaboratore Slow Food, coordinamento Slow Food Travel Carso e Trieste
- Giuseppe Pidello, coordinatore dell'Ecomuseo Valle Elvo e Serra e animatore Slow Food Travel Montagne Biellesi

*Modera:* Francesca Baldereschi, responsabile Slow Food Travel Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**La gestione delle risorse acquatiche**

Il problema del degrado delle risorse oceaniche sottolinea la necessità di passare a una gestione della pesca specifica per ogni sito. Questo approccio tiene conto della diversità delle strutture sociopolitiche, della stagionalità e delle dinamiche intrinseche alle comunità di pescatori su piccola scala. La co-gestione è particolarmente importante, in quanto aumenta il coinvolgimento diretto dei membri della comunità (gli utilizzatori delle risorse) nei processi decisionali. Questo coinvolgimento aumenta a sua volta la sicurezza alimentare, rafforza le economie locali e favorisce il dialogo con le istituzioni competenti. La conferenza si focalizza sui principi della co-gestione, le sfide e le opportunità di scalabilità, presentando esperienze dirette sul campo. Poiché quest'anno segna il 10° anniversario delle Linee guida per la pesca su piccola scala della FAO, si mette in luce come la co-gestione sia un elemento fondamentale dell'approccio ai diritti umani nella pesca.

*Intervengono:*

- Seth Macinko, USA. Emerito del Dipartimento di Scienze Marine dell'Università di Rhode Island, membro del Comitato consultivo di Slow Fish.
- Velia Lucidi, Italia. Responsabile del programma Pesca, Centro Internazionale Crocevia
- Didier Ranc, Francia. Patron Pêcheurs de la Prud'homie de Seyne sur Mer - Saint Mandrier, membro del Comitato consultivo di Slow Fish
- Casianes Olilo, Kenya. - Ricercatore scientifico, Istituto di ricerca marina e della pesca del Kenya (KMFRI)

*Modera:* Tasha Sutcliffe, Canada. Consulente politico senior di Ecotrust Canada, responsabile della pesca comunitaria per la pesca delle nazioni costiere, membro del comitato consultivo di Slow Fish.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food en France**

**Apéro musical avec l'artiste Benjamin Piat**

L'artista francese Benjamin Piat si esibisce presso lo stand di Slow Food en France per un'ora di musica in accompagnamento a un aperitivo alla francese. L'evento è supportato da l'Alliance Française di Torino e Guillin Italia. Vi invitiamo a presentarvi allo stand di Slow Food en France almeno 30 minuti prima del concerto, così da poter assaggiare il trio dei fermentati francesi – vino, pani tradizionali e formaggi dei Presidi francesi prima che lo spettacolo musicale abbia inizio.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand BBBell**

**Cocktail&Music**

Selezione di Cocktail Cocchi accompagnati dal DJ Set di Luca Bernascone (Reparto Vinile). Venerdì 27 settembre special guest Simona Mana, violino elettrico.

**ore 18:00**

## **Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

### **Aperitivo Time**

#### **Degustazione**

Il cocktail ideale per ogni stagionatura di Parmigiano Reggiano esiste! Il Barman Mirko Turconi presenta l'arte dell'aperitivo all'Italiana in abbinamento a Cotswolds distillery, Gin & Whisky inglesi. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

**ore 18:00**

## **Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino**

### **Coltivare qualità: le filiere cooperative sostenibili degustazione - eventi dei partner**

Un percorso attraverso i prodotti enogastronomici delle cooperative all'insegna della qualità e della sostenibilità. Legacoop Piemonte.

**ore 18:00**

## **Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino**

### **Extra Vermouth - L'ora del Vermouth™ di Torino**

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: La Drogheria A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

**ore 18:00**

## **Parco Dora – Stand buddy**

### **Torneo buddy challenge. Sfida i tuoi amici a ping pong**

Dal 26 al 30 settembre vieni a trovarci presso il nostro stand insieme al tuo buddy per sfidarlo in un avvincente torneo di ping pong. Tante sorprese sono lì ad attenderti. Cosa aspetti? Il torneo è aperto a tutti! Ogni giorno dal 26 al 29 settembre ti aspettiamo dalle 18.00 alla chiusura dell'area diurna della manifestazione, e il 30 settembre dalle 16.00 fino al termine della manifestazione, allo stand buddy (SP1). Il podio del torneo sarà premiato da Slow Food con eccellenze regionali: Maxibag Slow Food al primo classificato; Bag Slow Food al secondo classificato; Confezione con due bottiglie di vino al terzo classificato. Tutti i partecipanti, inoltre, riceveranno un buono spendibile presso lo stand di Slow Food Editore. L'evento è gratuito.

**ore 18:00**

## **Parco Dora – Stand Liguria**

### **Fonti del Tigullio una storia di acqua... e di birra degustazione**

Passato, presente e futuro dello storico stabilimento di acque minerali Santa Rita in Val Graveglia (Tigullio). Il progetto birra Santa Rita raccontato dal Mastro birraio.

**ore 18:00**

## **Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

### **Toscano, americano cocktail e formaggi degustazione**

Il sigaro Toscanello XXL Giallo e Mercanti di Spirits presentano linea Borbone Vermouth, Bitter e amaro rucola per un Americano Cocktail e i formaggi di Quattro Portoni.

eventi e gli spazi espositivi che mettono in luce come grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura.

**ore 18:30**

## **Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

### **Il consumo di caffè nei paesi di origine: l'esperienza di Filippine, Messico e Colombia**

Il consumo di caffè è diffuso in tutto il mondo, ma la pianta viene coltivata solo in quella porzione di mondo compresa tra il Tropico del Cancro e quello del Capricorno, a cavallo dell'Equatore, nota come "cintura del caffè". Eppure, la maggior parte del consumo del caffè a livello mondiale non avviene in quest'ultima. Questo perché la filiera del caffè è complessa e strettamente legata a un passato coloniale, da cui è scaturita una delle commodities più scambiate sul mercato internazionale. Nel Nord del mondo, il caffè è talmente radicato nella cultura che non riusciamo a considerarlo un "frutto esotico", eppure compie un viaggio di mesi per raggiungere le nostre tazze. Ci sono casi, tuttavia, in cui il consumo di caffè nei Paesi d'origine è rimasto diffuso o sta vivendo una nuova rinascita. In questo panel ascoltiamo i produttori, i torrefattori e i professionisti dei Paesi produttori di caffè come Filippine, Thailandia,

Messico, Uganda e Colombia per mostriamo come il consumo di caffè nei luoghi d'origine si sia evoluto negli ultimi anni.

*Intervengono:*

- Teddy Cañete, coltivatore di caffè dell'isola di Negros, Filippine
- Stephany Escamilla Femat, ingegnera agroecologica, esperta di caffè e consigliera internazionale di Slow Food per il caffè
- Luis Carlos Burbano, coltivatore di caffè di Narino, Colombia

**ore 18:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Tutta l'Italia del pane – Con Fulvio Marino**

Fulvio Marino, mugnaio, fornaio e personaggio televisivo di grande seguito e popolarità, nel suo nuovo libro *Tutta l'Italia del pane* unisce le sue forze con quelle di Slow Food per raccontare il Belpaese attraverso i classici della panificazione reinterpretati per il forno di casa. Il suo non è semplicemente un libro di ricette. Queste ultime, infatti, saranno accompagnate dalla storia dei prodotti e dei luoghi e dagli approfondimenti dedicati alle diverse farine e tipologie di lievitazione utilizzate da Nord a Sud Italia. In questo viaggio attraverso l'Italia del pane possiamo renderci conto della ricchezza in termini di varietà e tipologie, e di come non ci sia una sola Italia per quanto riguarda il mondo dei forni, ma tanti paesi in uno.

*Interviene:* Fulvio Marino, panificatore e volto televisivo, con oltre 20 anni di esperienza, è uno dei panificatori più apprezzati e conosciuti di tutto lo stivale. Forte di una grande capacità comunicativa, partecipa a molti programmi televisivi. Da marzo 2023, è tra i volti di punta di Discovery.

*Moderata:* Benedetta Moro, giornalista Cook (Corriere della Sera).

**ore 18:30**

**Parco Dora – Buyer Lounge**

**Rigenera**

Può l'attivismo politico ripartire dall'ambiente? In che modo le generazioni diverse possono unirsi e dare vita a un nuovo mondo possibile? Ricostruire il rapporto tra uomo e natura vuol dire riconoscere all'ambiente un valore politico di primario interesse. Ne parliamo in un incontro che prova a mettere insieme esperienze di dialogo e lotta sociale: quella della Campania, che presenta una proposta di legge di iniziativa popolare per rigenerare il rapporto tra società e ambiente; quella dell'Emilia-Romagna dove l'attivismo ambientale è al centro dell'azione di una comunità Slow Food ogni anno si ritrova nell'Appennino tosco-emiliano per discutere della situazione delle aree interne e delle sfide che esse debbono affrontare.

*Intervengono:*

- Gianfranco Nappi, ideatore della proposta di legge Rigenera Campania
- Gianluca Napolitano, Slow Food Campania Marina Kovari, Climate Pact Ambassador
- Martina Mainetti, Oltreterra

**ore 18:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**LOESS: un progetto per comprendere l'importanza del suolo  
attività di educazione - incontro**

LOESS sta per Literacy boost through an Operational Educational Ecosystem of Societal actors on Soil Health. Con questo acronimo indichiamo un progetto che coinvolge 20 partner in 16 paesi e che mette al centro la salubrità dei suoli. LOESS è un progetto avente come obiettivo l'aumento della consapevolezza e della comprensione dell'importanza del suolo e delle sue funzioni tra gli studenti di tutta Europa. Slow Food Lombardia, comunità di Pratica del progetto presenta le iniziative di promozione e di educazione alla salute del suolo. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**La coalizione mondiale dei farmers' markets contro la povertà alimentare**

In risposta alla crescente domanda di cibi sani e locali e alla necessità di garantire approvvigionamenti alimentari sostenibili, è nata la prima Coalizione mondiale dei farmers' markets. La coalizione dei farmers' markets mira a contrastare la povertà alimentare e a migliorare l'accesso a un'alimentazione sana per i 2,37 miliardi di persone che ne sono prive, un numero aumentato di quasi 320 milioni solo nel 2020. Segue una degustazione di cacio e pepe offerta dalla Città di Roma.

Intervengono:

- Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti, Comune di Roma
- Clelia Maria Puzzo, programme Specialist FAO GIAHS, Department of Climate Biodiversity Land and Water
- Carmelo Troccoli, cofondatore e Direttore Generale World Farmers Markets Coalition, Direttore Generale Campagna Amica

*Moderata:* Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Gli alpeggi del Trentino in dialogo con i territori confinanti  
degustazione**

Laboratorio del gusto con degustazione di formaggi di malga del Trentino e ospiti formaggi di malga delle regioni confinanti. Dal Trentino il Lagorai di malga, il Vezzena e il Trentingrana. Dalla Lombardia il silter con Andrea Bezzi, dal Veneto il Monte Veronese dei Lessini, e il Fodom con Christian Grones.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**La Spezia: un incontro di sapori dal Levante  
degustazione**

Le ostriche del Golfo della Spezia si sposano con la birra artigianale dell'azienda Acqua Santa Rita del Tigullio. La Comunità Slow Food, impegnata nella conservazione e tutela dei frutti di mare del Golfo della Spezia, con la voce di Nadia Maggioncalda Aurori della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini, ci guiderà alla scoperta di questa straordinaria ostrica, proponendone una degustazione in abbinamento alla birra artigianale dell'azienda Acqua Santa Rita.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**Vado a vivere in campagna: un monologo di Michele Serra**

La campagna è diventata il rimosso per eccellenza: è ciò che siamo (natura) e non sappiamo più di essere. Una specie di inconscio a cielo aperto, ben visibile eppure inascoltato. È nostra contemporanea, però affidata d'ufficio al passato, il passato contadino sepolto vivo sotto lo strato spesso, e grasso, del benessere industriale. Il processo di tecnoindustrializzazione del cibo ha acuito la distanza fra la condizione urbana e quella rurale. Possiamo mangiare a volontà senza aver mai visto un'aratura, nutrito una gallina, aspirato una zaffata di stallatico. Abitare in campagna, lavorarci, credere nella sua divina indifferenza ai telegiornali, sopportare la sua rozza mancanza di urbanità (e conseguente vocazione reazionaria) vuol dire ricongiungersi al ventre del mondo.

*Interviene:* Michele Serra, è vissuto quasi sempre a Milano e ora abita in Appennino. Giornalista, scrittore, autore teatrale, scrive su "Repubblica" la rubrica l'Amaca e sul Post la newsletter Ok Boomer!. Tra i suoi ultimi libri, Le cose che bruciano (Feltrinelli, 2019)

*Introduce:* Carlo Petrini, fondatore di Slow Food

**ore 19:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Voler bene alla terra, voler bene alle persone: i progetti di agricoltura sociale  
conferenza**

Per alcuni è l'opportunità di dare un senso alla propria giornata o di valorizzare le proprie capacità, perché la terra è bassa, ma garantisce un contatto concreto con l'ambiente, a garanzia del benessere di ciascuno.

Per altri è un modo per fare dialogare realtà contigue ma distanti, ecco allora anziani e bambini, pazienti psichiatrici e alunni, lavorare fianco a fianco ad un progetto comune. L'orticoltura sociale è un concreto strumento di riabilitazione e inclusione, talvolta perfino un'opportunità economica, che ha come elemento fondante la comunità. Attraverso tante esperienze diffuse in tutta Italia, raccontiamo di come l'agricoltura sociale gli orti di comunità possano costruire relazioni, accogliere, e offrire un importante contributo all'inserimento socio-lavorativo di ragazzi e adulti con disabilità e di altri soggetti fragili. È da queste esperienze che vogliamo partire per mostrarvi come la cura della natura

sia profondamente interconnessa con la cura delle persone, e come la solidarietà sia un potente messaggio di bellezza futura.

*Intervengono:*

- Ilaria Parrella, psicologa, direttore scientifico dell'Associazione Autismo Savona Guardami negli Occhi APS e supervisore dell'orto sociale e didattico per soggetti autistici Tutti giù per terra
- Grazia Isoardi, coordinatrice del progetto Giust'Orto, orto nel carcere di Saluzzo
- Roberto Rubegni, presidente di Slow Food Ancona e Conero, referente dell'orto in corsia, nell'ospedale pediatrico Salesi di Ancona
- Giovanna Ferrulli, delegata Slow Food Educazione della regione Puglia e consulente nutrizionale della comunità Tutti insieme per l'orto sociale Slow Food
- Ikegami Takashi, Giappone, responsabile di un'azienda vinicola situata nella città di Ashi-kaga e gestita in collaborazione con ragazzi disabili del centro Kokoromi Gakuen

**ore 19:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Diversity**

**Cheese Please: una fonduta di sapori**

**eventi world**

Esplora la maestria dei casari e dei produttori di latte che forniscono gli ingredienti essenziali per le loro creazioni. Questi produttori conoscono a fondo il loro mestiere, dalla cura degli animali e la produzione del latte all'arte della stagionatura affinché i loro formaggi sviluppino i sapori migliori, che riconducono al pascolo, al prato, alle erbe di cui gli animali si nutrono. Il loro lavoro assicura formaggi amati, diversificati, connotanti per determinati territori, con un'attenzione particolare alla qualità, alla sostenibilità e al rispetto dei metodi tradizionali. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscetene i prodotti.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Birra e aceto, storia di un matrimonio [im]possibile**

Esistono tuttavia tipologie storiche – originarie soprattutto nelle Fiandre belghe – in cui l'acetico è al contrario è una caratteristica voluta e ricercata. In questo laboratorio assaggiamo creazioni particolarissime provenienti da Belgio (Rodenbach, Verzet), Italia (Baladin) e Stati Uniti (Dogfish Head). Baladin e Dogfish presentano una loro esclusiva collaborazione: a raccontarcela saranno Teo Musso e Sam Calagione in persona! Ospite d'eccezione, Andrea Bezzecchi di Acetaia San Giacomo.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**Vino e ossigeno, l'inossidabile trama del tempo**

**laboratorio del gusto**

L'affinamento in voluta esposizione all'ossigeno tratteggia profili organolettici inconfondibili, propri di una ristretta famiglia di vini leggendari, mineralizzati, naviganti. Da Marsala a Bosa, da Oristano a Jerez con deviazione in Jura, tocchiamo con mano l'azione dell'ossigeno sul vino e tanti modi diversi di restituire origini eterogenee, espandendole verso un ineffabile altrove.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Liguria: una terra che profuma di mare**

**laboratorio del gusto**

Natalia Mazzoli dell'Agriturismo Il Castagneto di Castiglione Chiavarese (Ge) e parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi racconta i pilastri portanti della sua cucina, fondata su una rete di piccoli e piccolissimi produttori-amici e sui buoni prodotti della Val Petronio, una terra che profuma di mare, tra macchia mediterranea e bosco, scirocco e tramontana. Al Castagneto convivono erbe ed essenze di diverse altitudini, l'olivo, la vite, i castagni, le eriche, le acacie e gli alberi da frutto. L'obiettivo della cuoca è guidare chi vive l'esperienza nel suo locale in un processo di scoperta e storia, senza far mancare nuovi abbinamenti sempre usando prodotti locali e di stagione. I piatti proposti Natalia Mazzoli sono accompagnati dai vini dell'Azienda Agricola Possa di Samuele Heidy Bonannini situata nel comune di Riomaggiore, che produce vini da fermentazioni spontanee senza ausilio di filtrature o di chiarifiche, lasciando che sia il tempo a scandirne la maturazione.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Università di Scienze Gastronomiche**

**Miso e garum artigianali: alla scoperta dei sapori della fermentazione sostenibile degustazione**

Unisciti a noi per un'esperienza di degustazione esclusiva con la nostra Alumna Stephanie Gaengler e dasPure AG, azienda svizzera specializzata nell'arte della fermentazione di ispirazione asiatica, ma con l'utilizzo di ingredienti biologici locali. Esplora i sapori unici del miso artigianale fatto con diversi legumi, così come le torte di semi oleosi di mandorle, girasole e zucca, e il distintivo garum realizzato con funghi, scarti di verdure e pesce. Un'occasione unica per partecipare a un viaggio sensoriale influenzato da diverse materie prime e diversi tipi di fermentazione, che riflette l'impegno dell'azienda per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi alimentari.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**Storie leguminose: a cena con i segreti della pignata cena**

I legumi sono per la Puglia un vero e proprio patrimonio alimentare. Slow Food annovera tra i suoi Presidi pugliesi tre varietà di leguminose: la fava di Carpino, il cece nero della Murgia Carsica e il cece liscio di Cassano delle Murge. Ma non finisce qui, ci sono anche legumi meno conosciuti, vere e proprie chicche che, negli anni sono riuscite a farsi apprezzare per le loro qualità particolari. Citiamo i legumi di Zollino, il pisello secco di Vitigliano e il pisello riccio di Sannicola, oggi presenti nel nuovo Presidio dei piselli tradizionali salentini. In Puglia, fino a non molto tempo fa, i legumi si cucinavano a fuoco lento in giare di terracotta. La giara in terracotta nel Salento prende il nome di pignata, che per estensione indica anche il metodo di cottura lento e continuo. La pignata di legumi nasce dalla perfetta combinazione tra il calore del fuoco e l'elevata capacità nutritiva di questo alimento.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Dolce e amaro: abbinamenti prelibati col cioccolato**

Degustazione guidata di prodotti artigianali. Partecipano: l'azienda "Crocì Bruno snc di Crocì Guido e Crocì Luca", storica cioccolateria torinese, detentrica del titolo "Piemonte Eccellenza Artigiana e l'azienda Bevande Perino", che propone in assaggio il suo "Amaro Perino", un amaro artigianale di erbe realizzato con una ricetta della famiglia Perino. Confartigianato Imprese Torino.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino**

**Vini che ti sorprendono: ciclo di tre incontri alla scoperta di vini e vigneti che non ti aspetti**

Degustazione guidata e approfondimento sulle analogie tra la Freisa e il Nebbiolo. Klug APS - Salone del Vino di Torino.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Vino e pecora carsolina – A spasso per... il Carso degustazione**

Un territorio selvatico e crocevia tra mondi, dove flora e fauna sono ricche e sintesi del binomio essere umano-natura. Lo raccontiamo attraverso due prodotti identitari, il vino, che si caratterizza per un suolo unico, e il salame di pecora carsolina Presidio Slow Food che si produce in loco. Attualmente, solo tre produttori danno vita al Presidio e praticano l'allevamento brado e semibrado, garantendo agli animali un pascolamento continuo tutto l'anno. In abbinamento, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia. Ad accompagnare la degustazione i maestri coltellinai del Consorzio di Maniago.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Taste Südtirol - Alto Adige**

**degustazione**

Degustazione libera di prodotti dell'Alto Adige selezionati in abbinamento a vini, sidro di mele e birra presentati dagli ambasciatori del gusto.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Door whiskey e Parmigiano Reggiano**

## **degustazione**

Il sigaro Toscano Garibaldi il Grande e Compagnia dei Caraibi presentano Heaven's Door Whisky, dal Tennessee a Bob Dylan, accompagnati da una selezione di stagionature di Parmigiano Reggiano del Consorzio Parmigiano Reggiano.

**ore 19:30**

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**Little coffee liars: segreti e bugie nel mondo del caffè**

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

Le sale del Museo Lavazza si animano con una visita tematica dedicata alla scoperta di piccoli segreti, grandi bugie e delle nostre abitudini, con una degustazione in grado di sorprendere anche i più scettici!

**ore 19:30**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**La Custode, mappa filmica dei castagneti italiani**

Presentiamo in anteprima una mappa filmica cinematografica dedicata al sorprendente mondo che ruota intorno all'albero di castagno addomesticato. Custodi ed essicatori, produttori di farine, falegnami, legnai, vivaisti, scienziati, ricercatori, cuochi, mugnai. Storie di sei comunità: dal Piemonte alla Sicilia, dalla Calabria alla Toscana, dall'Emilia Romagna al Lazio. Persone, territori, storie raccolte e restituite attraverso il linguaggio del cinema documentario, per raccontare la colonna vertebrale delle aree interne d'Italia. La mappa filmica, che sarà liberamente accessibile sul web, è stata realizzata dalla casa di produzione SmallBoss e finanziata dall'Unione Europea – Next Generation EU.

*Intervengono:*

- Matteo Ferrarini e Diego Berrè, autori
- Matteo Pecorara, produttore di SmallBoss
- Rosaria Olevano, referente della Rete Slow Food dei castanicoltori.

*Moderata:* Sandro Bozzolo, consulente scientifico e direttore artistico.

**ore 20:00**

**Villa La Maggiorana, Via Cuneo**

**Food is medicine: a tavola con Sean Sherman e gli ingredienti indigeni**

**appuntamento a tavola - degustazione**

L'incantevole Villa La Maggiorana, un affascinante bed and breakfast immerso nella pittoresca campagna di Rivoli, si trasformerà in un rifugio per gli appassionati di cibo mentre ospita Food is Medicine, una cena che promette di essere una festa per i sensi. Ai fornelli, lo chef Sean Sherman, un celebre chef indigeno noto per il suo impegno nella rivitalizzazione e promozione della cucina nativa americana. Sean Sherman, conosciuto anche come "The Sioux Chef", porta la sua esperienza negli ingredienti indigeni tradizionali di Turtle Island, facendo scoprire ai suoi clienti i sapori precedenti all'invasione europea del Nordamerica. Insieme a lui, Linda Black Elk, illustre etnobotanica e profonda conoscitrice delle piante indigene, e Alexis Nelson, famosa raccoglitrice di ingredienti selvatici. A loro il compito di creare un menù che unisce i sapori del Nordamerica con l'abbondanza della campagna italiana, offrendo un'esperienza culinaria davvero innovativa.

**ore 20:00**

**Piazza dei Mestieri, Via Jacopo Durandi, 13**

**La piemontese da capo a coda... ma solo per chi sa cucinarla**

**appuntamento a tavola**

Lasciate perdere il vitello tonnato, il brasato, i plin e perfino il bollito. Cosa rimane dunque della tradizione sontuosa della razza autoctona piemontese alias Fassona piemontese Igp, sacro pasto della domenica di langhetti e genti della piana? Resta moltissimo: tagli gustosi, nutrienti, ricchi ma anche magri, dunque particolarmente salubri. Dalla guancia alla coda, anche se della cruda non si può fare a meno e il brodo è imprescindibile, profumato al fieno dei prati stabili. Insomma, una cena per gustare la piemontese della Granda, Presidio Slow Food, come raramente è possibile. In cucina, tre cuochi tra i più rappresentativi della tradizione regionale, votati a trarre il massimo da ogni singolo, remoto taglio, impegnati in una gara virtuosa che dimostra le ragioni per cui la piemontese è considerata la migliore razza da carne del nostro Paese. Perché allevare con rispetto vuol dire offrire ai propri animali una buona, lunga vita, a contatto con la natura, nutriti con fieni biodiversi e cereali di qualità. Ma vuol dire anche assumersi una responsabilità: non tralasciare, non sprecare nulla di ogni singolo bovino, ma cucinarlo al meglio, con passione e riconoscenza. Gloria alla piemontese!

**ore 20:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**  
**Toscano, vini della Mosella e formaggi**  
**degustazione**

Il sigaro Toscano XXL 2 e Vinum Vini presentano un viaggio in Mosella con i vini di Selback Oster accompagnati dai formaggi di Antica Norcineria a Ghivizzano.

**ore 20:30**

**Parco Dora – Stand Slow Food**  
**Gustando s'impara**

Il bakery chef Fulvio Marino e l'antropologo molecolare Davide Riso ci guidano alla scoperta del gusto, partendo dai pani della rete Slow Grains, in un appuntamento in cui possiamo scoprire quanto poco siamo abituati a usare i nostri sensi.

*Intervengono:*

- Davide Riso, antropologo molecolare, autore di 40 pubblicazioni scientifiche, è a capo della ricerca nutrizionale di una multinazionale alimentare con sede a Londra.
- Fulvio Marino, panificatore e volto televisivo, con oltre 20 anni di esperienza, è uno dei panificatori più apprezzati e conosciuti di tutto lo stivale. Forte di una grande capacità comunicativa, partecipa a molti programmi televisivi. Da marzo 2023, è tra i volti di punta di Discovery.

**ore 21:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**  
**Toscano, Barolo e formaggi**  
**degustazione**

Il sigaro Toscano® Bracco Assolo e Cantine Ratti presentano il Barolo secondo Renato Ratti. La filosofia di un precursore incompreso che ora cammina con il figlio Pietro, degustazione accompagnata dai formaggi di Quattro Portoni.

**ore 22:30**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**  
**Toscano, gin, storione e caviale**  
**degustazione**

Il sigaro Toscano Antico e Spirito Autoctono La Guida presentano il Mediterraneo nel Gin, accompagnati dallo storione affumicato di Giacomo Mosso e dal caviale di Giaveri.

## GLI OFF

**ore 15:00**

**Ufficio del Turismo – Piazza Castello, 161**

**Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino  
terra madre off - visita guidata**

Se sei un turista che visita per la prima volta la città, puoi partecipare al Welcome Tour® "La tua prima volta a Torino". La visita guidata è gratuita e si svolge in compagnia di guide torinesi DOC alla scoperta del centro storico, per rivivere la storia millenaria della nostra splendida città. Il tour vi farà scoprire le imponenti Porte Palatine di epoca romana, attraverso vie e piazze in cui sono visibili testimonianze di epoca medievale, soffermandosi davanti a chiese in stile barocco, entrando in alcuni degli eleganti atrii di palazzi nobiliari e residenze reali, spesso celebrati nel XVIII sec. nei diari di viaggio dei nobili provenienti da tutta Europa. Infine vi sarà una tappa per assaporare quell'atmosfera elegante e quel fermento culturale e innovativo che si respirava nei caffè storici ancora oggi aperti. Durata: 2 ore a piedi  
Lingua: italiano Appuntamento in Piazza Castello angolo via Garibaldi, davanti all'Ufficio del Turismo.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Chiesa del Santo Volto, Via Borgaro, 1**

**La Torino del Gusto in cabrio speciale Terra Madre  
eventi dei partner – terra madre off - visita guidata**

Immagina di salire a bordo di un elegante bus cabrio rosso, pronto a condurti alla scoperta di Torino, la città dell'arte, della storia e dei sapori autentici.

Questo viaggio unico, grazie ai Maestri del Gusto di Torino, progetto della Camera di Commercio di Torino in collaborazione con Slow Food, in occasione di Terra Madre Salone del Gusto, è guidato da un esperto che ti accompagna a esplorare e assaporare gli ingredienti e le produzioni dei rinomati Maestri. Mentre il bus parte, il vento tra i capelli e le strade storiche che scorrono accanto a te, la guida ti racconta aneddoti e segreti di Torino, rendendo ogni angolo della città vivo di storie affascinanti. Con il cielo azzurro sopra di te e la città ai tuoi piedi, puoi scattare foto indimenticabili e immergerti nella bellezza della città. Ma il tour non è solo una festa per gli occhi: è un viaggio nel gusto, un'esperienza sensoriale che ti porta a scoprire i sapori più autentici di Torino. Grazie ai Maestri del Gusto, artigiani della tradizione culinaria torinese, puoi assaporare i celebri gianduiotti, con il loro cioccolato vellutato che si scioglie in bocca, e i deliziosi cri-cri, che coronano una romantica storia d'amore. Non manca la possibilità di gustare un goloso gelato, croccanti grissini, formaggi tipici delle valli e i vini della tradizione piemontese, tutti simboli dell'eccellenza enogastronomica promossa dalla Camera di Commercio e da Slow Food. Un itinerario che è una porta aperta su un mondo di bellezza e sapore, un'esperienza che ti permette di immergerti completamente nella cultura e nelle tradizioni della città. Che tu sia un amante della storia, della cultura o della buona tavola, questo tour sarà un ricordo indelebile che porterai sempre con te, un vero viaggio nel cuore di Torino e delle sue tradizioni più genuine.

**ore 17:30**

**Ristorante Guarini, Via Guarino Guarini**

**Guarini: architettura del cibo**

Esposizione di fotografie firmate da Piero Ottaviano che collocano i piatti della cucina piemontese del Guarini nelle architetture guariniane di Torino. Vernissage di presentazione delle opere.

**ore 20:00**

**Piazza Teresa Noce, 17D**

**ApiGourmet**

**degustazione - terra madre off**

Innovativo e creativo laboratorio di apicoltura condotto da Fulvio Piccinino ispirato dal suo libro "Il Re era una Regina" che ricostruisce il rapporto virtuoso tra uomo e ape lungo i secoli con l'obiettivo di farti vedere con occhi diversi il tuo prossimo cucchiaino di miele. Una prima parte di storia e aneddoti: l'evoluzione del rapporto uomo ape dall'alchimia all'era moderna, dalla distruzione degli alveari all'apicoltura razionale ottocentesca; cos'è il miele e come viene fatto; la società delle api, il ruolo della regina, l'importanza dei fiori e delle stagioni; come comunicano le api tra loro per creare il nettare degli dei; curiosità sulla biologia delle api e sulla produzione del miele; l'Italia paese del miele. A seguire la parte esperienziale... Potete degustare quattro tipi di miele in purezza: timo siciliano, coriandolo pugliese, eucalipto sardo e colza dal Veneto. Momenti esperienziali gusto olfattivi alla scoperta della comunicazione profumata delle api. In assaggio la dolcezza percepita dall'uomo, e quella percepita dalle api. Verrete inebriati dai feromoni che utilizzano le api per comunicare tra di loro. A conclusione dell'Esperienza un aperitivo con finger food salati che

avranno il miele come ingrediente protagonista e brinderemo insieme con l'idromele, bevanda alcolica di miele fermentato.

**ore 20:30**

**Ristorante Consorzio, Via Monte di Pietà, 23**

**Cena con il produttore di sakè Terada Honke**

Sakè e cucina piemontese. Un abbinamento insolito, perfetto per Terra Madre, che apre le porte alle comunità del cibo del mondo. Vogliamo far conoscere al meglio il mondo a noi sconosciuto del sakè naturale con la presenza illustre di Terada Honke a Terra Madre.

**ore 19:30**

**Locanda nel Parco – Via Panetti, 1**

**La cena di comunità alla Casa nel Parco**

Una cena all'aperto, su un lungo tavolo comune, in compagnia di amici, familiari, vicini di casa e conoscenti, per consumare e condividere insieme cibo buono e genuino.

Ai partecipanti è richiesto di portare qualcosa da mangiare o da bere. Piatti, posate e bicchieri sono forniti gratuitamente dagli organizzatori. Partecipazione gratuita, a eccezione di ciò che decidi di portare.

**ore 19:30**

**Open Baladin, Piazzale Valdo Fusi 1, Torino - Torino (TORINO)**

**Open Baladin x Slow Food Cider Night**

Cosa succede se un produttore di sidro georgiano, uno francese e una produttrice altoatesina si incontrano a Torino? Non lo sappiamo ancora ma sicuramente si assaggiano delle cose interessanti...

Con la guida Andrea Bedini, pommelier dell'Associazione pommelier e assaggiatori di sidro, una Slow Food Cider Night imperdibile, a cui partecipano: George Cheishvili, Georgian Cider association, Georgia Magdalena Egger, Floribunda, Italia Cedric Le Bloas, Cidrerie du Leguer, Francia.

# Sabato 28 settembre

ore 9:00

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna**

**Il caffè Specialty by Lavazza 1895**

**laboratorio del gusto**

Lasciatevi guidare da un esperto coffelier alla scoperta delle raffinate combinazioni di sapori, sentori e profumi che solo gli Specialty Coffee Lavazza 1895 possono regalare. Sarà l'occasione per scoprire come valorizzare al meglio materie prime pregiatissime riconoscendo tostature e macinature e altrettanti sistemi di estrazione dedicati, elementi che conferiscono agli specialty coffee profili unici e memorabili. Il Laboratorio del Gusto è condotto da Stefania Zecchi e Fabio Sipione, coffee expert Lavazza.

ore 10:00

**Parco Dora – Stand Reti Slow Food**

**Incontra le reti Slow Food!**

Le reti Slow Food raccontano storie di connessione profonda con la terra e la natura. Attraverso iniziative come Slow Olive, Slow Grains, Slow Mays e Slow Beans, promuovono pratiche agricole sostenibili e rispettose della biodiversità. Unisciti a noi per conoscere da vicino queste realtà e partecipare a momenti di approfondimento e assaggio, celebrando insieme la diversità e la qualità del cibo. Scopri il nostro Oil Bar, sempre aperto per degustare oli extravergini di alta qualità. Un'esperienza sensoriale unica, dove puoi assaporare le diverse varietà e imparare a riconoscerne le caratteristiche.

Il programma del 28 settembre

- 10:00: Slow Grains: Il Presidio del riso gigante Vercelli. Gabriele Varalda e Maurizio Tabacchi parlano di un'eccellenza del territorio piemontese. La sua riscoperta ricerca pratiche sostenibili e preserva la biodiversità. Attraverso l'impegno collettivo, si punta a garantire la qualità e l'autenticità di questo prodotto unico, radicandolo sempre di più nella cultura locale.
- 11:00: Slow Olive: Tradizione e modernità in Anatolia. Esploriamo le influenze culturali e artistiche della regione dell'Anatolia, focalizzandosi su temi di tradizione e modernità. Attraverso discussioni, laboratori e presentazioni, i partecipanti potranno approfondire le dinamiche storiche e contemporanee che caratterizzano questa area ricca di diversità soprattutto olivicola. L'iniziativa mira a stimolare il dialogo interculturale e a valorizzare il patrimonio della regione, offrendo uno spazio di condivisione e apprendimento.
- 12:00: Slow Mays: L'albero della vita e le antiche varietà piemontesi. La rete Slow Mays e l'Associazione Antichi Mais Piemontesi presentano l'Albero della Vita, opera di Paolo Bertolino custodita nel Canavese e raccontano la biodiversità delle antiche varietà piemontesi di mais.
- 13:00: Slow Grains: La filiera del pane di Francesco. Un progetto innovativo che coinvolge Tularù, la Cooperativa Grani Antichi del Reatino e la Cooperativa di Comunità Campagna Sabina. Miguel Acebes, Alessandra Maculan e Laura Ciacci ci raccontano di questa filiera che vuole riscoprire e valorizzare le tradizioni panificatorie locali, utilizzando grani antichi e metodi artigianali.
- 14:00: Slow Beans: Un angolo di Toscana tra legumi e olio. I Fagioli della Lucchesia rappresentano un'eccellenza toscana, coltivati con passione in un territorio ricco di storia. Accompagnati da un pregiato olio Presidio Slow Food, raccontano l'autenticità di una tradizione che valorizza la biodiversità.
- 15:00: Slow Beans: Fagiolina del Trasimeno: cibo e non solo. L'azienda Orsini di Passignano sul Trasimeno presenta la fagiolina del Trasimeno in usi inconsueti. Un prodotto tradizionale reinterpretato per scoprire nuovi sapori e applicazioni, valorizzando un'eccellenza locale in cucina e oltre.
- 16:00: Slow Mays: Il mais Piadera e le varietà della rete. Slow Mays si racconta attraverso il Mais Piadera, una vecchia varietà di granturco coltivata da oltre tre generazioni a Fregona (TV). Recuperato nel 2013, questo mais viene coltivato in piccoli appezzamenti senza erbicidi. Un progetto che valorizza le tradizioni locali e la biodiversità.
- 17:00: Slow Grains: Grani del futuro e forni di comunità. Michele Sica e Vincenzo Bardascino ci raccontano del Montefrumentario, Il Forno di Vincenzo e Stelle Fragranti, piccole realtà che investono nelle terre del Mezzogiorno, riscoprendo il senso dei luoghi. Transizione e resilienza nascono dalla terra e dalla solidarietà.

ore 10:00

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

## **I mille mieli, i millefiori. Sezione speciale del Concorso Tre Gocce d'oro 2024 degustazione**

Vuoi cimentarti nella bellissima esperienza della degustazione del miele e scoprire quali siano gli elementi più importanti dell'assaggio sensoriale? Ti aspettiamo nell'area mieli dello spazio Noi custodiamo natura! A Terra Madre è possibile, partecipando alle sessioni di assaggio previste nel corner miele della grande area Noi custodiamo natura. Gli assaggi hanno un obiettivo preciso: selezionare il miglior millefiori d'Italia. I mieli – un finalista per ogni regione – selezionati con la valutazione analitica e delle giurie di esperti in analisi sensoriale del Concorso Tre Gocce d'Oro, saranno messi a confronto in una degustazione aperta al pubblico dove tutte e tutti possono esprimere le proprie preferenze e, grazie alla guida di esperti, approfondire le specificità dei diversi territori e dei mieli millefiori che ne derivano. L'attività è realizzata in collaborazione con Osservatorio Nazionale Miele e AMI - Ambasciatori dei Mieli. Le degustazioni di mieli avvengono a ciclo continuo, dalle 15:00 alle 20:30. Partecipa alla valutazione del miglior millefiori d'Italia! Evento libero e gratuito, fino a esaurimento kit di assaggio previsti.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura, Area bimbi**

**I boschi hanno superpoteri!**

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

A Terra Madre, gli alberi diventano un gioco per educare... I boschi hanno superpoteri, perché...

le piante producono la metà dell'ossigeno che respiriamo ci difendono dalle inondazioni e dalle slavine assorbono carbonio dall'aria e lo conservano le radici e i loro batteri ripuliscono l'acqua che si infiltra nel terreno sono un rifugio per insetti, uccelli, animali selvatici.. le api fanno il miele con i fiori di alcuni alberi (es. il castagno, l'acacia..) sono un riparo freschissimo per gli animali al pascolo il clima si surriscalda ma i boschi aiutano ad abbassare le temperature! alcune capre mangiano le foglie quando non c'è abbastanza erba le radici e le foglie di certi alberi curano molte malattie ci crescono le more, i funghi e tante bacche e buone erbe selvatiche e poi ... sono bellissimi! Tutte le bambine e tutti i bambini possono cimentarsi con i giochi del bosco realizzati dall'associazione Sinergia Outdoo, grazie al supporto di PEFC Italia, nell'ambito dell'area bimbi dello spazio "Noi custodiamo natura". La fruizione dei giochi è gratuita e possibile negli orari di apertura della manifestazione.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Il profumo della biodiversità**

**attività di educazione - percorso sensoriale**

A Parco Dora l'orto è protagonista: bello da vedere, annusare, toccare, buono da assaggiare. L'orto ci insegna a scoprire il valore della biodiversità e i vantaggi delle consociazioni tra piante. E può essere scoperto con tutti i sensi! Il profumo della biodiversità è un percorso sensoriale per tutte e per tutti. Vieni a scoprire la biodiversità e gli orti Slow Food, con tutti i tuoi sensi. Udito: impariamo ad ascoltare il cibo. Spesso la sua qualità passa anche dalle orecchie! Anche nell'orto, che può sembrare un luogo silenzioso, troviamo un'infinità di suoni. Per esempio il vento, le cicale, l'acqua, tutti i suoni della natura! Ed esploriamo poi l'olfatto, il tatto, la vista... Fino al gusto! I sapori dei prodotti dell'orto sono molto diversi tra loro: nello stesso terreno possono crescere dolci carote, saporiti e succosi pomodori, verdure amare come il radicchio... Come i recettori dell'olfatto, anche quelli del gusto sono soggetti ad "affaticamento" e se sono eccessivamente stimolati la loro soglia di sensibilità si innalza. Il profumo della biodiversità è un percorso a libera fruizione dedicato a tutti coloro che vogliono mettersi alla prova e imparare giocando!

**ore 10:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Synergy**

**Il gioco dell'equilibrio**

Vieni a giocare al gioco dell'equilibrio! Le tue risposte hanno un peso. Se sono giuste, il sistema alimentare è in equilibrio, proprio come nella Slow Food Farm, dove ogni elemento lavora in sinergia. Piante, animali, insetti, alberi e terreno interagiscono e si influenzano a vicenda. Quando le interazioni sono positive e benefiche, l'ecosistema è in equilibrio. Il Gioco dell'equilibrio è fruibile gratuitamente, senza prenotazione. Basta presentarsi sul posto –Slow Food Farm, Spazio Synergy – e attendere il proprio turno. Si può partecipare all'esperienza il giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, il lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**L'Italia perde terreno. Il consumo di suolo e il degrado del territorio  
mostra**

C'era una volta l'Italia delle campagne coltivate. Ogni anno, negli ultimi decenni, migliaia di ettari di terreno agricolo si arrendono all'invasione pervasiva del cemento, con il prezzo inesorabile di devastazione di equilibri millenari, di perdita di biodiversità, di dissesto, inquinamento ambientale... L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, ISPRA, ha invitato il fotografo napoletano Angelo Antolino a mettere in mostra le conseguenze di questa miopia, a partire dal suo progetto esemplare Souvenir d'Italie: un confronto tra immagini satellitari e fotografie, una campionatura emblematica sul 'prima' e il 'dopo' in termini di coperture artificiali sul territorio nazionale, che rende ancora più evidente l'urgenza di cambiare rotta. Mostra fotografica a cura di Michele Munafò e Sabrina Panico con immagini satellitari del territorio italiano e fotografie di Angelo Antolino.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Coffee experience – La tostatura del caffè**

Come si tosta il caffè? Come è fatta una macchina tostatrice? Lo scopriamo con Sweet Coffee Italia, partner della Coffee Coalition dal 2024. Ogni giorno, nello spazio della Coffee Coalition, vediamo il processo di tostatura e quali sono le sue fasi dal vivo con la macchine tostatrici elettriche a induzione Gemma IND.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Escape Room diffusa**

**Il cifrario della frutta – Risolviamo i rompicapi del cibo!**

**gioco**

A Terra Madre arriva la Escape Room diffusa, il posto in cui giocando si riflette su tanti temi importanti che riguardano il cibo che mangiamo. Che impatto hanno gli allevamenti intensivi sulle risorse naturali e sulla sostenibilità? Come ottimizzare la filiera del cibo e realizzare che si può rendere più sostenibile, con alcuni semplici accorgimenti? Quanto cibo sprechiamo? E come facciamo a sprecharne di meno? Prova a scoprirlo partecipando ai giochi del ricettario criptato, all'enigma del porta-pranzo, al cifrario della frutta, al mercato anti-spreco, al rebus del porta spezie, alla carta segreta dell'allevamento e a molto molto altro. La Escape Room diffusa è una proposta innovativa di gioco per gruppi dai 2 ai 5 giocatori che vogliono provare un'esperienza coinvolgente e memorabile, anche grazie all'interazione fisica con gli oggetti. Cosa vi è richiesto? Soltanto un po' di tempo, di impegno e inventiva, e di voglia di interagire con i vostri compagni di squadra. Si può partecipare all'esperienza il giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, il lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Esposizione Artistica**

**Feeding the Present, Feeding the Future – Esposizione artistica**

**mostra**

Feeding the Present, Feeding the Future si configura come un momento di riflessione sulla necessità di recuperare un legame autentico e consapevole tra l'uomo, il cibo e la natura, in un'epoca in cui tale rapporto sembra essere stato compromesso da dinamiche produttive sempre più lontane dai cicli naturali. Attraverso un percorso visivo che esplora l'intersezione tra pratiche culturali, rituali e modelli agricoli, i lavori degli autori selezionati invitano, con diversi linguaggi visivi, a ripensare il cibo non più soltanto come un mero bene di consumo, ma come un simbolo complesso e stratificato, intrinsecamente legato all'identità sociale, culturale e ambientale delle comunità. Feeding the Present, Feeding the Future propone una visione alternativa e propositiva dei modelli di produzione contemporanei, basata sulla consapevolezza che solo attraverso un ritorno a pratiche alimentari più rispettose e una rivalutazione del cibo come elemento culturale sarà possibile costruire un futuro sostenibile, in cui l'uomo possa vivere in armonia con la natura, nutrendo non solo il corpo, ma anche lo spirito e la comunità.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Buongiorno! Tisane, succhi, yogurt, creme, pane e caffè... Colazione coi produttori alumni UNISG**

**Degustazione**

Buongiorno con gusto, il gusto dei buonissimi prodotti artigianali degli Alumni UNISG!

In occasione di Terra Madre alcuni dei nostri ex studenti porteranno i loro prodotti per servire una colazione gustosissima. Se non l'hai ancora fatto devi assolutamente venire ad assaggiare i prodotti artigianali dei nostri ex studenti: le tisane di Wilden.herbals, i succhi di frutta de Il Frutteto di Marta e Maria di Albiano d'Ivrea, il pane e il caffè del Forno Brisa di Bologna, lo yogurt ovicaprino di Società Agricola Alba di Campolieto (Cb), la crema di nocciole e cacao di Matanji.

**ore 10:00**

## **Parco Dora – Stand S.Bernardo**

### **Ogni goccia conta – Il gioco dell'impatto zero**

#### **eventi dei partner - gioco**

Lo sai che anche tu, con le tue azioni quotidiane, puoi fare molto per contribuire al benessere del pianeta? S.Bernardo vuole mettervi tutte e tutte alla prova e vi invita a partecipare alla sfida dell'impatto zero! Il gioco utilizza la realtà virtuale e catapultava i partecipanti – senza distinzioni di età – direttamente nel deserto, in uno scenario arido a cui ridare acqua e fertilità. Muniti di spade (virtuali), la sfida è raccogliere più gocce d'acqua possibili e riempire la lattina. Più gocce si colpiscono con la spada laser del colore corrispondente alle gocce, più elevato è il punteggio, e minore sarà l'impatto sul pianeta e le sue risorse. Vieni allo stand di Acqua S.Bernardo e partecipa gratuitamente al gioco. Ascolta i progetti – per la tutela di prati stabili, per i castagneti e i boschi di città – che Acqua S.Bernardo ha disegnato insieme a Slow Food per il raggiungimento della neutralità carbonica, entro il 2026! Perché per il pianeta, come per la nostra acqua, ogni goccia conta.

**ore 10:00**

## **Parco Dora – Stand Puglia**

### **20 anni di Presidio Slow Food della mandorla di Toritto**

#### **degustazione**

La storia del Presidio della mandorla di Toritto raccontata da Emilia D'Urso: dal declino della mandorlicoltura torittese a un percorso di sviluppo faticoso ma pieno di successo. Show cooking dello chef Francesco Paldera della Masseria Storica Pilapalucci, referente del Presidio e facente parte dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food. Dimostrazione e degustazione dei seguenti piatti: capunti di grano arso Senatore Cappelli con pesto di mandorle di Toritto, burrata, buccia di mandorle disidratate e infuso di pompelmo rosa purea di fichi d'india affumicata con guanciale di suino nero pugliese rosolato e mandorle tostate latte di mandorle al cucchiaino con cremoso di percoche al rosato pugliese.

**ore 10:00**

## **Parco Dora – Stand Campania**

### **Campania, che meraviglia!**

Lo spazio Campania celebra, con un ricco programma di attività, laboratori e incontri, lo straordinario patrimonio della regione in termini di biodiversità naturale e alimentare, valorizzando i Presidi Slow Food e sostenendo i piccoli produttori locali di qualità, grazie alla collaborazione delle Condotte e delle Comunità campane.

- ore 10:00 – Cipolla di Airola, la storia contadina del territorio della Valle Caudina. A cura di Slow Food Valle Caudina
- ore 11:00 - Progetto Pomodorino Vesuviano: sostenibilità, nutraceutica e sicurezza (PESTARE). Obiettivi, risultati e attività. Progetto Tankage: Nutrire la terra, coltivare il futuro. A cura di Slow Food Vesuvio
- ore 12:15 - Pane e salsiccia, semplice e straordinario. A cura di Erasmo Timoteo
- ore 13:00 - Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione
- ore 15:00 - La fermentazione dei legumi: il tempeh con legumi locali. A cura di Comunità dei produttori della Valle dell'Irno
- ore 15:45 - Il forno di Vincenzo - Forno sociale di Comunità. Il lievito madre: il lievito del dono. Intervengono Vincenzo Bardascino, Giacinto Chirichella, Cristina De Vita
- ore 16:15 - Presentazione del libro *La genovese* di Luigi Vivese. A cura di Giovanni Serritelli - Slow Food Napoli
- ore 17:00 - Il lavoro in carcere come opportunità di riscatto ed economia virtuosa. A cura di Teverolaccio Rural Hub
- ore 18:00 - Il racconto delle Comunità Slow Food vesuviane: Agricoltura Sociale del Vesuvio, Autoctoni Vesuviani e Paniere Vesuviano. Intervengono Yuri Buono, Carmela Caiazza, Mario Riccardi
- ore 19:00 - La cucina di Napoli, un giro tra Vesuvio e Campania. A cura di Ristorante Al 53, Alleanza dei Cuochi della Campania, Slow Food Napoli

**ore 10:00**

## **Parco Dora – Stand Trentino**

### **La birra e i mastri birrai del Trentino**

#### **Degustazione**

Fermentato per eccellenza la birra anima giovani realtà in tutto il Trentino. Aziende artigianali che, collaborando tra loro e con altre produzioni del Trentino, dando spazio un fermento originale che coinvolge città e valli. Ne parliamo in un laboratorio condotto da Lucia Del Vecchio di 5+ birrificio artigianale.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Umbria**

**Umbria, ristoro dei sensi**

**degustazione**

Grazie al supporto della Regione Umbria e alla collaborazione con ASSOGAL e il Parco Tecnologico 3A per la biodiversità, lo stand istituzionale dell'Umbria offre non solo degustazioni di prodotti tipici, inclusi i Presidi Slow Food, ma anche incontri su innovazioni e tradizioni come le food policies regionali e progetti di biodiversità.

In cucina si alternano cuochi, produttori, membri dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, un fornaio e gli scienziati del Parco 3A, per un'esperienza innovativa che unisce sapori, cultura e tradizioni umbre in un contesto coinvolgente. Il programma del 28 settembre:

- ore 10:00 – Slow Breakfast: raccontare il territorio a colazione – Intervengono: Alberto Sorbini, etnoantropologo; Monica Petronio, presidente Slow Food Umbria Aps; Loredana Angelantoni, referente Cuochi dell'Alleanza; Mauro Passagrilli, fornaio sperimentatore
- ore 11:00 – Vinosanto da uve affumicate, dalla nascita di un Presidio Slow Food al recupero di un territorio vitivinicolo di grande vocazione – A cura di Gal Alta Umbria e produttori del Presidio del Vinosanto Affumicato dell'Alto Tevere
- ore 12:00 – Tutto il gusto del territorio con lo Slow Food Travel: i sapori di Transameria – Interviene Walter Nilo Ciucci, La chiocciola in bicicletta, con Luca Ascutti, attivista Slow Food Travel
- ore 13:30 – Aperitivo contadino a cura dell'Istituto Alberghiero Felice Cavallotti, Città di Castello (Perugia)
- ore 16:30 – Presentazione del libro di Vittorio Tarparelli *Piccolo almanacco dei grani antichi*, Laboratorio sulla preparazione della Lumachella di Orvieto – Con Alessandra Cannistrà, presidente Slow Food Orvieto Aps; Vittorio Tarparelli, autore del libro
- ore 18:00 – La favola di Ginepro e Rosaspina, un gin che parla di territorio – Intervengono: Raffaella Gabetta, Gintodi; Monica Petronio, presidente Slow Food Umbria Aps
- ore 19:00 – A tutta Birra! Il progetto di filiera del luppolo della Camera di Commercio dell'Umbria – Interviene Federico Sisti, segretario generale Camera di Commercio dell'Umbria
- ore 20:00 – La biodiversità nel piatto, la scienza in cucina – Evento in collaborazione con 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Slow Regio**

**degustazione**

Presentazione della rivista Slow Regio e degustazione di tre formaggi provenienti dalle tre regioni in abbinamento a Vino Santo Trentino, Moscato Rosa e Distillato di Crauti. Tirolo, Alto Adige e Trentino hanno rappresentato fino alla fine della Prima guerra mondiale un'unità secolare non solo politica ma anche culturale e gastronomica. Il progetto Euregio sta valorizzando gli antichi legami della Terra Tra i Monti in vari settori e, da alcuni anni, anche le tre realtà territoriali di Slow Food lavorano alla riscoperta delle comuni radici gastronomiche. Al di là di ogni confine. Con: Angelo Carrillo, presidente Slow Food Alto Adige, Elisabeth Senn e Herbert Pümpel, presidente e vicepresidente Slow Food Tirolo, Tommaso Martini, presidente Slow Food Trentino.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Taitung**

**Scopri, gusta, esplora: Slow Food Taitung, Taiwan**

Vieni a Terra Madre, e scopri lo stand di Slow Food Taitung, Taiwan! Potrai gustare un'ampia gamma di cibi e bevande preparati dai rappresentanti di Slow Food Taitung: dai piatti tradizionali alle creazioni innovative, ce n'è per tutti i palati. Potrai anche approfondire la conoscenza di prodotti meravigliosi ed entrare in contatto con l'abbondanza della cultura alimentare e il ricco patrimonio di Taitung con una mostra che dura per tutta la durata dell'evento e una serie di coinvolgenti laboratori gastronomici presso lo stand. Potrai conoscere: i vari cereali coltivati dalla tribù indigena dei Bunun, il tè di montagna taiwanese, il tè Oolong rosso, il tradizionale vino di riso fermentato della tribù degli Amis, il caffè di Taitung e il delizioso filo di marlin pescato con un metodo di pesca sostenibile. Lo spazio espositivo si focalizza sui temi e le reti tematiche più rappresentativi per Taitung: Slow Fish, Slow Food Coffee Coalition, Slow Grains, Slow Tea e Slow Wine. L'impegno degli esponenti di Slow Food Taitung per la conservazione delle pratiche alimentari tradizionali e la promozione di ingredienti locali e sostenibili è la forza trainante del cambiamento positivo che la comunità di Slow Food ha impresso nel proprio territorio. Slow Food Taitung, Taiwan è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

## **Parco Dora – Stand Arabia Saudita**

### **Scopri, gusta, esplora: prodotti e preparazioni dell'Arabia Saudita a Terra Madre**

Per la seconda volta, l'Arabia Saudita torna a Terra Madre con uno spazio dedicato a scoprire – e degustare – i prodotti della regione, e i progetti avviati insieme a Slow Food.

#### *L'esposizione permanente*

Tra i progetti che potrai conoscere visitando lo stand, grazie a un allestimento interattivo e al dialogo coi produttori presenti:

- l'Arca del Gusto in Arabia Saudita si occupa di far luce e preservare i prodotti alimentari a rischio di estinzione in tutte le 13 regioni del Paese. I prodotti vanno da razze di cammelli a tartufi rari, fino a varietà uniche di frutti come le banane raïda
- la Slow Food Coffee Coalition evidenzia la produzione di caffè concentrata in quattro regioni chiave: Asir, Jazan, Baha e Najran. Gli sforzi si concentrano sul miglioramento della qualità e della sostenibilità. È in atto una spinta a promuovere il caffè coltivato localmente rispetto alle importazioni, per sostenere i coltivatori nazionali e sensibilizzare i consumatori
- il programma Slow Food Travel offre l'opportunità di creare destinazioni di turismo alimentare sostenibile, consentendo ai produttori di cibo artigianale di trarre vantaggio dal turismo, preservando la produzione alimentare locale e la biodiversità. Ciò consente ai viaggiatori di comprendere le culture, le identità e le gastronomie locali.

*Le degustazioni:* il caffè, simbolo di ospitalità e la biodiversità dei datteri. Tra i prodotti principali delle degustazioni, il caffè e i datteri. La cultura del caffè in Arabia Saudita non ha eguali. Sempre abbinato a datteri coltivati localmente, il caffè infuso di cardamomo è un simbolo di ospitalità e generosità, e viene preparato con chicchi di caffè leggermente tostati, mescolati con baccelli di cardamomo di buona qualità e talvolta con altre spezie aromatiche per creare un sapore unico. Ogni famiglia ha il suo rapporto preferito tra caffè e spezie, il che rende ogni ricetta diversa. Comune a tutte è la tradizione di offrire una tazza di caffè a ogni ospite non appena si siede. Per quanto riguarda i datteri, l'Arabia Saudita è uno dei primi tre Paesi per produzione di datteri e ne offre un'ampia varietà, compresa la varietà ajwa. Coltivati esclusivamente a Medina, in Arabia Saudita, gli ajwa sono la varietà di datteri più pregiata al mondo. Morbidi e deliziosi, con un sapore simile a quello della prugna, li trovate presso lo stand. Non solo, ai visitatori dello stand potrà capitare di conoscere e sperimentare altre preparazioni tipiche della regione, come il dolce kleja, molto popolare della regione di Qassim, dove ogni anno si svolge un festival per celebrare questo biscotto dolce ripieno di datteri o noci. Lo stand dell'Arabia Saudita è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

## **Parco Dora – Stand Slow Food North America**

### **Il foraging è una passeggiata nel parco**

Passeggiata tra le piante commestibili e medicinali di Parco Dora. Unitevi a Linda Black Elk e Alexis Nikole per una passeggiata che cambierà completamente il modo in cui guardate il mondo che vi circonda! Che ci troviamo in campagna o in una strada di città, siamo circondati da cibo e medicine naturali. Attenzione: questo appuntamento si svolge solo in inglese! Lasciate che Alexis e Linda vi facciano da guida in una vivace passeggiata tra le piante (ma non aspettatevi di camminare molto, perché si fermeranno ogni pochi metri per parlare di una nuova pianta). Venite pronti a divertirvi, a provare nuovi sapori e a imparare un po' di scienza e storia delle piante. Linda Black Elk è un'etnobotanica che rende la botanica tutt'altro che noiosa. Alexis è un'educatrice che con le sue lezioni online e on site aiuta le persone online a conoscere le piante commestibili con canzoni e barzellette! Insieme, vi aiuteranno ad acquisire una prospettiva fresca, divertente e deliziosa sul mondo naturale.

**ore 10:00**

## **Parco Dora – Stand Slow Food en France**

### **Scopri, gusta, esplora: la trilogia del fermento in Francia**

#### **degustazione - eventi world**

A tutto fermento nello stand di Slow Food en France per scoprire, attraverso alcuni Presidi Slow Food e i vini della Slow Wine Coalition, come i francesi accostino i loro vini ai formaggi.

Nello stand di Slow Food en France puoi scoprire tanti Presidi di formaggi, come ad esempio la Tomme de la Brigue, ricavata dal latte di pecora brigasca. Un formaggio dall'aroma intenso, che ricorda il latte di pecora, con note vegetali di fieno ed erbe aromatiche e note fruttate di noci, lamponi e albicocche, e dal sapore intenso e persistente. Oppure il Bleu de Queyras prodotto con il latte delle vacche di Tarine, Abondance e Montbéliarde che pascolano sui pascoli montani delle Hautes-Alpes orientali, compresi i massicci e le valli del Briançonnais, dell'Embrunais, dello Champsaur e del Valgaudemar. Le vacche mangiano solo erba fresca, fieno di prato e altre piante, senza alcun tipo di insilato nella

loro dieta. Tra i vini, potrai scoprire ad esempio il Beaujolais Lantignié ottenuto da uve Gamay coltivate in vigneti di 70 anni ad un'altitudine di 470 metri. La vendemmia è fatta a mano e le uve sono vinificate con lieviti indigeni. Il vigneto è in conversione per la certificazione biologica dal primo anno di impianto nel 2021. Oppure il Jurançon doux, l'espressione per eccellenza del vitigno petit manseng coltivato nei tre terroir che caratterizzano la denominazione Jurançon. E ancora il Rancio sec del Roussillon, Presidio Slow Food ricavato abitualmente dai vitigni grenache o maccabeu, gli stessi usati per la produzione dei vini dolci Banyuls, Maury, Rivesaltes. Un vino che ha secoli di storia e testimonia la tradizionale cultura vitivinicola del Roussillon: era questo il vino di Banyuls prima delle variazioni normative sull'alcol nei vini dolci naturali. Oltre ai formaggi e ai vini, i pani del progetto Slow Bread, nato a Bordeaux con Bartolo Calderone. Questi pani sono ottenuti da farine macinate a pietra di grani antichi francesi e fermentati con lievito madre. Lo stand di Slow Food en France è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food North America**

**Assaggia, impara, entra in connessione. Scopri Slow Food in Nordamerica degustazione - eventi world**

Scopri il cibo, i progetti e le persone del Nord America! Benvenute e benvenuti in questo stand collaborativo che presenta le comunità Slow Food di tutto il continente nordamericano. Qui, potete sperimentare la diversità delle culture alimentari, dei progetti e delle persone di Slow Food USA, Slow Food Canada, Slow Food Turtle Island e Slow Food México. Potete gustare un'ampia gamma di cibi e bevande presentati dai membri della delegazione nordamericana. Dai piatti indigeni alle varietà dell'Arca del Gusto, non solo potrete assaggiare questi cibi, ma ne sentirete parlare direttamente dai loro custodi. Potrete anche ampliare la vostra conoscenza delle decine di comunità che promuovono pratiche buone, pulite e giuste in tutto il Nord America grazie a una serie di conferenze e panels tenuti direttamente presso lo stand, che presentano i temi e le reti più rappresentative del Nord America: Slow Fish, Wild Foods, Slow Grains, Snail of Approval, Ark of Taste, Slow Beverage, Slow Seeds, Earth/Farmers Markets, School Gardens e Joy + Justice. Benvenuti a Slow Food in Nord America! Siamo pronti ad accogliere tutti coloro che sono curiosi di saperne di più sulle diverse comunità del nostro continente, sui loro progetti Slow Food e sulle nostre tradizioni alimentari. Venite a visitare il nostro stand!

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Nippon**

**Scopri, gusta, esplora: il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese degustazione - eventi world - mostra**

Siete pronte e pronti per un viaggio in Giappone? Nello stand di Slow Food Nippon tanti espositori condividono con tutti coloro che vogliono conoscerli il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese! Tra sake, vini, alimenti fermentati e molto altro... Per completare la vostra conoscenza di Slow Food Nippon, verranno serviti omusubi (polpette di riso) preparati con ingredienti locali portati dai delegati di tutto il Giappone. Inoltre, è prevista la partecipazione di diversi chef e attivisti che graviteranno intorno allo stand e parteciperanno come delegati.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Enoteca**

**SEeD – Azioni di sostenibilità per Terra Madre mostra**

La mostra Circular SEeD (Systemic Event Design) racconta alcune delle azioni che abbiamo realizzato per la sostenibilità (ambientale, economica e sociale) di Terra Madre Salone del Gusto 2024.

Si tratta di iniziative che vogliono contribuire a riequilibrare la relazione con la Natura, ispirandosi ad essa, per dare sostanza, in chiave circolare e sistemica, alla necessaria transizione ecologica. Il progetto, realizzato da Slow Food Italia in collaborazione con [circularconomyforfood.eu](http://circularconomyforfood.eu) (living lab digitale e competence center transdisciplinare che condivide online valori e prospettive sui temi dell'economia circolare applicata al cibo) e Hellobarrio (visual agency specializzata in progetti di comunicazione visiva multidisciplinari), ha visto la partecipazione di 17 imprese. Partendo da 8 principi che regolano la Natura (limite, metabolizzazione, ciclicità, respirazione, rinnovabilità, rete ecologica, cooperazione, coevoluzione), attraverso l'adozione di un approccio sistemico alla progettazione, il percorso della mostra individua otto concetti chiave dell'economia circolare (moderare, ripensare, conservare, restituire, rigenerare, connettere, condividere, comprendere), che trovano la loro concreta applicazione all'interno dell'evento. Circular SEeD è un progetto che promuove i principi dell'economia circolare e dell'approccio sistemico, come strumenti per far pace con la Natura. Una riconciliazione che è possibile se gli esseri umani sapranno porsi in relazione come parte di essa.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Sporting Dora, Corso Umbria, 83**

**In Cibo Civitas: missione FoodTuro  
gioco**

Nel 2200, chi è rimasto sulla Terra vive una realtà invivibile: la terra è arida, inquinata e devastata da tempeste. Molte specie animali e vegetali sono quasi estinte, e i pochi terreni ancora fertili sono controllati da pochi oligarchi e protetti da eserciti privati. Quando c'era bisogno di scelte opportune, l'umanità ha fallito, preferendo il sovrasfruttamento al bene comune. Anche se nel 2015 quasi tutti i Governi mondiali avevano firmato l'Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile, non si è agito con efficacia. Una possibilità di cambiare forse c'è. Entra nell'escape room In Cibo Civitas: missione FoodTuro. Con un viaggio nel tempo verrai proiettato negli anni Venti del XXI secolo per provare ad implementare scelte sostenibili, soprattutto nel campo alimentare e cambiare il futuro del pianeta. Si può partecipare al gioco dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30. Adatto a tutte le età ma per i giovanissimi fino ai 14 anni si richiede la partecipazione con adulti. In Cibo Civitas: missione FoodTuro è un'escape room ideata dagli studenti del Liceo "G. Pascoli" di Firenze all'interno del progetto In Cibo Civitas, promosso da Associazione LVIA in collaborazione con Slow Food Italia e altri enti e finanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.

**ore 10:00**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Centro congressi, piano terra, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)**

**International Food Film Menu 2024 - Proiezione e Sessione di Domande e Risposte sulla piattaforma World Regions of Gastronomy**

Un viaggio delizioso tra colori e sapori da tutto il mondo. International Food Film Menu 2024 presenta storie ispiratrici che mettono in luce la gastronomia regionale, una raccolta di cortometraggi e video di alta qualità che raffigurano in modo creativo le culture alimentari di tutto il mondo, sensibilizzando sull'importanza dell'unicità culturale e alimentare per un futuro più sostenibile. Mentre le diete sempre più globalizzate e i cambiamenti climatici mettono a dura prova la biodiversità del nostro pianeta, è di vitale importanza rivalutare e promuovere il patrimonio alimentare locale, come via per garantire il benessere delle comunità. E quale mezzo più potente dell'audiovisivo per farlo? Con 14 cortometraggi unici selezionati da una giuria internazionale di esperti, l'International Food Film Menu 2024 offre l'opportunità di partecipare a un'avventura incredibilmente gustosa della durata di un'ora, attraversando 14 regioni dei 5 continenti e, naturalmente, i loro deliziosi cibi! L'International Food Film Menu 2024 è organizzato da IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism) in collaborazione con la Piattaforma World Regions of Gastronomy, e comprende la proiezione di 14 cortometraggi di 5 minuti o meno. L'evento include anche una presentazione della Presidente di IGCAT, Diane Dodd, PhD, sul Premio World Regions of Gastronomy, seguita da una sessione di domande e risposte per le regioni interessate a ottenere il titolo e a unirsi al nostro crescente movimento mondiale. Insieme possiamo fare una differenza positiva celebrando la nostra ricca diversità alimentare e culturale!

**ore 10:00**

**Eataly – Sala La Scuola, Via Nizza 230**

**Tutto il buono della terra: il vegetale al centro  
scuola di cucina**

La filosofia di cucina che da anni portiamo avanti in Slow Food è quella di riportare il vegetale al centro non solo del piatto, ma anche della narrazione, della scoperta e dell'approfondimento culturale. L'utilizzo di materie prime provenienti dalla terra, coltivate nel rispetto dei cicli naturali, è da sempre il cuore del nostro lavoro, oltretutto fonte di nuove conoscenze. Quando usiamo un vegetale, spesso non ne conosciamo realmente le potenzialità, le possibilità di cottura, di utilizzo, di abbinamento e di gusto. Mortifichiamo la materia prima vegetale trattandola in maniera sbagliata, e nella maggior parte dei casi ne sprechiamo moltissima, che invece può essere fonte di nuovo e diverso gusto. Quello che vogliamo raccontare è proprio la (ri)scoperta del vegetale, nella sua interezza e integrità. Utilizzando metodologie di cottura, gradi di maturazione della materia prima e soprattutto componenti diverse, decliniamo un unico prodotto vegetale in tre diverse ricette da replicare e magari da riadattare alle diverse materie prime di stagione. Questo non solo nell'ottica di conoscere il vegetale ripartendo da zero, per apprezzarne appieno il gusto e le potenzialità, ma anche in un'applicazione concreta della filosofia antispreco che da sempre guida le nostre scelte, e che può e deve esserci dietro l'utilizzo integro del vegetale, una materia prima che è possibile valorizzare e utilizzare in ogni sua parte, nel rispetto della terra che lo ha prodotto.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Scopri l'orto Slow Food con il percorso sensoriale**

### **attività educative per famiglie**

Cosa si prova nel toccare il suolo fertile? Che sensazioni restituisce al nostro tatto?

Sappiamo riconoscere i profumi delle diverse essenze aromatiche? E come possiamo renderci conto, alla vista se un frutto è maturo o se invece dobbiamo concedergli altro tempo? Nell'orto Slow Food bambine, bambini e adulti possono partecipare a un percorso sensoriale che ne mette alla prova i sensi, e affidarsi alle nostre guide esperte per scoprire tutti i segreti dell'orto, oltre ad approfondire temi, pratiche e argomenti diversi: dal compost al ciclo chiuso, dalla biodiversità al sovescio, dalle consociazioni ai fiori amici degli impollinatori, dalla gestione dell'acqua al semenzaio... fino ai tanti manufatti che possono aiutare orticoltrici e orticoltori nel loro lavoro: spaventapasseri, cassette per insetti, e molto altro! Il percorso sensoriale per le famiglie Il percorso può essere fruito liberamente in qualsiasi momento, dall'orario di apertura fino alle 20:30, e si rivolge a tutto il pubblico dell'evento: i diversi livelli di lettura a cui si presta consentono di accogliere adulti, bambini e ragazzi.

**ore 10:30**

#### **Stand Parco Dora – Orto Slow Food**

##### **Smart Cities**

##### **attività di educazione**

Una sfida a squadre per conoscere le Smart Cities. Un budget a disposizione e soluzioni smart da scegliere per progettare la tua città trovando il giusto equilibrio tra ambiente, architettura, sistemi tecnologici e innovazione sociale.

**ore 10:30**

#### **Parco Dora – Noi custodiamo natura**

##### **Festeggiamo il Presidio Slow Food dei prati stabili e dei pascoli**

Un progetto nazionale per salvare le praterie permanenti, i loro custodi e i formaggi da erba e fieno.

Il Presidio dei prati stabili e dei pascoli è sostenuto da Eataly e Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano. Il Presidio dei prati stabili e dei pascoli è realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) e il Dipartimento di Scienze Veterinarie (DSV) dell'Università di Torino, l'Università di Palermo, l'Università di Camerino, l'Istitut Agricole Régional della Valle d'Aosta, la Fondazione Mach, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. I partner tecnici sono: CREA, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, Agricoltura Simbiotica.

*Introduce:* Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia.

*Moderà:* Nio Puzzi, Slow Food Italia.

**ore 10:30**

#### **Parco Dora – Noi custodiamo natura, Area Ricola**

##### **Il caramellaio di Ricola: accettate caramelle dagli sconosciuti?**

Il mastro caramellaio Ricola è arrivato direttamente dalla Svizzera per preparare per la prima volta in Italia le caramelle dal vivo. Non perdetevi l'occasione di assaggiare in esclusiva le caramelle calde appena preparate.

**ore 10:30**

#### **Parco Dora – Your Next Arena**

##### **Cibo, clima, bellezza futura – Conversazione con Luciana Castellina**

Questo dialogo nasce dall'Anteprima di Terra Madre tenutasi a Roma lo scorso maggio, dove 150 giovani provenienti da circa 30 associazioni italiane diverse si sono riuniti per parlare di cibo, clima e bellezza futura. La sempre giovane Luciana Castellina in un confronto diretto con il futuro. Sono stati proprio i giovani a chiedere di potersi confrontare con Luciana Castellina, che ha accettato con grande entusiasmo! Da questo dialogo tra una donna di rara intelligenza e sensibilità, capace di guardare il mondo con occhi sempre nuovi, e gli adulti di domani, può emergere una prospettiva che ci consenta di progettare un futuro migliore, partendo da un gioioso slancio rivoluzionario che possa riportarci all'interno della natura. Perché We Are Nature, noi siamo natura. A dare maggior risalto all'importanza del coinvolgimento dei giovani, Famiano Crucianelli, che col suo reddito di contadinanza, propone l'agricoltura come mestiere moderno, prospettiva concreta per le nuove generazioni. Unisciti a noi per questa conversazione stimolante e scopri come insieme possiamo plasmare un futuro bello e sostenibile.

*Intervengono:*

- Luciana Castellina, giornalista, scrittrice, politica e fondatrice de Il Manifesto
- Famiano Crucianelli, presidente del biodistretto della via Amerina e delle Forre, ex parlamentare e autore di Reddito di contadinanza

- le giovani e i giovani di Anteprima Terra Madre

**ore 10:30**

**Stand Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**La sostenibilità nella coltivazione del caffè: cos'è l'agroforestazione?**

**incontro**

L'agroforestazione è la pratica gestionale di sistemi che integrano la coltivazione di specie legnose (alberi e arbusti) con altre colture agricole e/o l'allevamento di animali, al fine di massimizzare i benefici economici e ambientali che si possono ottenere dalle interazioni di queste diverse componenti. Insieme ai contadini e agli esperti della Slow Food Coffee Coalition esploriamo la ragione per cui questi sistemi sono vantaggiosi per la coltivazione del caffè a differenza dei sistemi di coltivazione intensiva e mostriamo come le Comunità Slow Food stiano implementando l'agroforestazione in tutto il mondo per produrre un caffè migliore dal punto di vista organolettico e più sostenibile. Intervengono: produttori e torrefattori della Slow Food Coffee Coalition L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Coffee experience – Le infinite possibilità del mondo del caffè**

**degustazione**

Ogni giorno ci diamo appuntamento nel corner De'Longhi della Slow Food Coffee Coalition con un ricco programma di degustazioni. Ai partecipanti è data la possibilità di assaggiare il caffè della Slow Food Coffee Coalition con un tocco di novità, preparato da professionisti con macchine De'Longhi. Le degustazioni del 28 settembre

- 10:30 – Il caffè perfetto per il risveglio
- 12:00 – Le varietà di caffè dei torrefattori SFCC
- 15:00 – È arrivato il momento dell'infusione a freddo
- 17:00 – La reinvenzione di un cocktail classico Accesso libero.

**ore 10:30**

**Stand Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Il ruolo dei mercati contadini nella promozione della sovranità alimentare e dell'accesso al cibo locale**

Circa il 70% della popolazione mondiale è nutrito da agricoltori di piccola scala e dalle reti contadine, una percentuale che per alcuni paesi potrebbe addirittura essere sottostimata. In questa prospettiva, i mercati contadini costituiscono un canale di approvvigionamento di fondamentale importanza per molti paesi. Luoghi cruciali per garantire l'accesso a un cibo di qualità, promuovere sistemi alimentari sostenibili, migliorare la nutrizione, rafforzare le comunità e favorire il recupero e la promozione di patrimoni gastronomici e culturali. È tempo di riconoscere il loro valore e supportare i mercati dei produttori di piccola scala ovunque possibile.

*Intervengono:*

- Nicholas Jacobs, direttore del Gruppo internazionale di esperti sui sistemi alimentari sostenibili (IPES-Food)
- Zanda Serdane, docente senior della Sezione Turismo, Ospitalità ed Eventi
- Christ Church Business School, Canterbury Christ Church University
- Antonella Silvia Bonora, coordinatrice dei Mercati della Terra di Bologna
- Francis Muia, Slow Food Kenya, coordinatore dei Mercati della Terra
- Gulmaira Baimakova, leader di Slow Food Akmol, direttrice dell'Associazione pubblica rurale "ZHER-ANA ASTANA"

*Moderata:* Enrico Milic, antropologo, esperto di narrazione rurale.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Coltivare il cambiamento: il valore della filiera del mango in Kenya**

UNISG e CNH presentano a Terra Madre i risultati del progetto pilota sulla filiera del mango, realizzato per promuovere la sostenibilità ambientale, finanziaria e sociale nelle regioni kenyote di Machakos e Makueni. Formazione, difesa della biodiversità, sicurezza alimentare, miglioramento tecnologico e logistico, attenzione alla risorsa idrica e adozione di un approccio collaborativo: il progetto Mango ha coinvolto attivamente 100 coltivatori, la maggior parte donne e giovani, in un percorso da cui deriverà un aumento della produttività, una maggiore redditività e una diminuzione degli sprechi.

*Intervengono:*

- Daniela Ropolo CNH John Kariuki, Slow Food Kenya

- Silvio Barbero, UNISG.

Modera il giornalista Domenico Quirico

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino, Piazza del Gusto  
I Tesori Nascosti della Strada Reale dei Vini Torinesi  
degustazione**

Quattro oasi gastronomiche dove scoprire vino e cucina tipica, Residenze Sabaude e Siti Unesco.  
Associazione Strada Reale dei vini Torinesi.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Wellness Area by Reale Mutua**

**Yoga, calisthenics e sunset training: il wellness a 360° a Terra Madre**

A Terra Madre, arriva per la prima volta la Wellness Area, powered by Reale Mutua. Un luogo in cui approcciare il tema della salute a 360°. Si passa da sessioni di total body, un allenamento ormai da anni entrato a far parte dei workout più seguiti nonché efficaci perché in grado di allenare tutto il corpo, portando grandissimi benefici anche sulle zone considerate più critiche a esperienze di sunset training e di morning yoga, in cui rigenerarsi nella splendida cornice di Parco Dora, e poi ancora al running, il calisthenics e molto altro. Non solo! Tieni d'occhio il calendario delle diverse giornate e approfitta delle occasioni per incontrare gli atleti di Reale Mutua o per allenarti con ospiti di eccezione! Il programma del 28 settembre:

- ore 10:30-11:30 Morning Activation by Technogym Andrea Giancesella
- ore 11:30-13:00 Calisthenics with **Jury Chechi**
- ore 15:30-16:30 Total Body by Technogym Andrea Giancesella
- ore 16:30-18:00 Calisthenics with **Jury Chechi**
- ore 18:00-19:00 Glute Training by Technogym Andrea Giancesella
- ore 19:30-20:15 Sunset Training (Stretching) by Technogym Andrea Giancesella

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Emilia Romagna**

**Emilia Romagna: tra prodotti biologici, Presidi e la pasta ripiena lungo la Via Emilia**

In Emilia-Romagna si trovano 20 Presidi Slow Food e le istituzioni sono a fianco dei produttori nella preziosa e quotidiana opera di custodia di queste esperienze di cultura e buon cibo che raccontano sapori, storie e intrecciano la narrazione del gusto con quella di un territorio straordinario, custode di un paesaggio che è patrimonio naturale di rara bellezza. Nello stand Emilia-Romagna è presente un percorso importante e identitario: "La pasta ripiena lungo la Via Emilia" che rappresenta i tanti modi per declinare un cibo che caratterizza la biodiversità, non solo dei prodotti, ma della esperienza umana della nostra regione, in collaborazione con CasArtusi di Forlimpopoli.

- ore 10:30 – **La rete dei castanicoltori e la comunità dell'Alta Valle del Reno: racconti dalla montagna e colazione appenninica.** Degustazione di prodotti con farina di castagne. Con: Linda Orlandini, comunità Alta Valle del Reno; Rosaria Olevano, referente rete dei castanicoltoriVino: Francesca Mara – Lambrusco Reggiano DOC rosso Secco
- ore 11:30 – **Bruschette dell'Emilia-Romagna:** olio extravergine di oliva di Brisighella Dop e aglio di Voghiera Dop; crema di aglio nero di Voghiera Dop; squacquerone di Romagna Dop e acciughe dell'Adriatico. Con: Stefano Silvi Consorzio aglio di Voghiera Dop. Con il vino di Tenuta Campana – Pignoletto frizzante "Dei tenori"
- ore 12:30 – **La pasta ripiena lungo la Via Emilia. Balanzoni bolognesi con mortadella Bologna Igp dello chef Ivan Poletti del ristorante "Polpette e crescentine".** Dimostrazione a cura della Marietta di Casa Artusi. Con il vino di azienda agricola Gaggioli – Colli Bolognesi Doc Pignoletto Superiore. A cura di Slow Food Area Metropolitana di Bologna
- ore 13:30 – **Le donne e la cura dell'Appennino Bolognese.** L'agricoltura di montagna declinata al femminile. Il ruolo cruciale delle donne in questo processo di coraggiosa resistenza e di presidio ostinato dei territori lontani dai centri urbani. Degustazione prodotti dell'Appennino: Birra Beltaine, ortaggi, confetture e miele. Con Antonella Silvia Bonora e Marina Kovari, Condotta Slow Food Area Metropolitana di Bologna; Carlotta Innocenti, Azienda Agricola Natura di Casa - Camugnano; Katia Del Quattro, Miele San Damiano - Camugnano; Emanuela Palmiera, azienda Il Mulino - Grizzana Morandi. A cura di Slow Food Area Metropolitane di Bologna

- ore 14:30 – **Risotto con riso del Delta del Po IGP, Squacquerone di Romagna Dop e Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop** – Con Roberta Terrigno, Associazione Squacquerone di Romagna Dop e Giuliano Razzoli, Presidente Consorzio Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop. Con il vino di Tenuta Uccellina – Ravenna IGT bianco Famoso “Rambela”
- ore 15:30 – **La Cucina Italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale**. A cura di Casa Artusi, comunità proponente la candidatura Unesco. Con il vino di Cantina di Santa Croce – Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC “Il Primo” Bio
- ore 16:30 – **Verso il Presidio della Mela Rosa Romana**. Degustazione Mela Rosa Romana. Con Claudio Buscaroli, Renova, Marina Kovari, Condotta Slow Food Area Metropolitana di Bologna; Pino Zappalá, Condotta Valli Reno Lavino Samoggia; Alessandra Vaccari, azienda agricola Il Casone di San Benedetto Val di Sambro. Con il vino di Casa Vinicola Poletti – Romagna DOC Spumante Brut “90° anniversario”. A cura di Slow Food Area metropolitana di Bologna e Valli Reno Lavino Samoggia
- ore 17:30 – **L’Artusi, la cucina di casa e l’arte del recupero**. Dimostrazione della preparazione dei passatelli a cura della Marietta di Casa Artusi. Con il vino di Casali Viticoltori – Colli di Scandiano e di Canossa DOC Spergola Spumante Brut
- ore 18:30 – **Qua una volta era tutta discoteca**. Racconto delle colline riminesi e dei loro protagonisti come il Presidio della cipolla dell’acqua di Santarcangelo. Degustazione di formaggi pecorini e caprini e birre del territorio, con la dolcezza della Cipolla dell’acqua di Santarcangelo, Presidio Slow Food. Con Carlo Cleri, biersommelier e collaboratore della Guida Birre d’Italia di Slow Food, Raffaella Vanni, Slow Food Rimini e San Marino. A cura di Slow Food Rimini e San Marino
- ore 19:30 – **Aperitivo ragionato: Gli allevamenti sostenibili**. La Mora Romagnola Presidio Slow Food con il Sangiovese di Romagna. Con Pietro Luciano Venezia, Veterinari senza frontiere.

**ore 10:30**

#### **Parco Dora – Stand Calabria**

##### **Calabria straordinaria**

La regione Calabria è presente a Terra Madre con tutti i suoi colori, i suoi profumi, i sapori e le sue voci, la narrazione di un viaggio, andata e ritorno, che ha origine nelle peculiarità dei territori e trova stimoli e motivazioni nelle sue genti, nelle diverse culture presenti, nelle sue lingue: arbereshe, grecanica, occitana e le straordinarie contaminazioni enogastronomiche. Una Calabria straordinaria raccontata dalla qualità delle sue risorse e delle sue produzioni, attraverso percorsi di enogastronomia espressi con consapevolezza.

- ore 10:30 - Colazione con pane tradizionale di Cerchiara, miele di agrumi della piana di Sibari, marmellata di arancia bionda tardiva di Trebisacce e Clementine.
- ore 11:00 - Aperi-birra, degustazione guidata delle birre degli espositori e produttori artigianali calabresi in accoppiamento a formaggi erborinati di capra e caprini stagionati. Narratore della degustazione: Eugenio Signoroni, curatore Nazionale della *Guida Birre Slow Food*.
- ore 13:00 - Approfondimento sull’enogastronomia della cultura grecanica. Laboratorio didattico-partecipativo sulla preparazione dei “maccarruni i casa” con farine da grani autoctoni. Degustazione della pietanza con sugo di capra di razza aspromontana, a cura di Donatella Favasuli e Antonella Torcasio.
- ore 17:30 - Laboratorio del Gusto sulle olive da mensa di Calabria. Accoppiamenti con pietanze e prodotti degli espositori calabresi. A cura di Slow Food Calabria e ARSAC.
- ore 18:30 - Laboratorio del Gusto: Sapori straordinari di Calabria con prodotti degli espositori calabresi, a cura di Antonella Torcasio e dei Cuochi dell’Alleanza Slow Food Calabria.

**ore 10:30**

#### **Parco Dora – Stand Basilicata**

##### **Basilicata: cultura e storia del territorio**

Il programma della Basilicata a Terra Madre offre una panoramica ricca e articolata del patrimonio enogastronomico e della biodiversità della regione, attraverso incontri, degustazioni e laboratori. Diversi i momenti dedicati alla valorizzazione dei prodotti locali e delle tradizioni agricole. Presenti anche momenti dedicati alle scuole, con laboratori didattici dedicati al ruolo delle api nella tutela della biodiversità e al gusto dei mieli lucani, alla presentazione di nuovi Presidi, incontri su temi come la biodiversità cerealicola. Un’attenzione particolare è rivolta alla cultura e alla storia del territorio, con talk su figure emblematiche della Magna Grecia e convegni sulle città del tartufo.

- ore 10:30 – Incontro con degustazione – Il progetto ALL-Organic e la ricerca partecipata sul MEB (Materiale Eterogeneo Biologico) della costituenda **Comunità per la tutela della biodiversità cerealicola del Materano**, i

risultati del progetto alla prova del gusto. Intervengono: Angelo Fiore, CREA - Agricoltura & Ambiente sede di Bari, responsabile Az. Sper. "Campo 7" di Metaponto (Mt); Tommaso Padula, Comunità per la tutela della biodiversità cerealicola del Materano. A cura della Condotta Slow Food di Matera

- ore 12:00 – Show cooking con degustazione: **tagliatella di canestrato di Moliterno con crusco**, preparazione dello chef Emilio Pompeo, patron del ristorante "Lo Chef narrante" presso Palazzo Giachetti, Sant'Angelo Le Fratte. A cura del GAL PerCorsi
- ore 14:00 – Laboratorio del gusto: **il canestrato di Moliterno in prospettiva**. Intervengono: Carmine Cicala, Assessore Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Regione Basilicata; Antonio Tisci, Commissario straordinario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano; Paride Leone, Presidente Slow Food Basilicata. A cura dell'Ente Parco Nazionale Appennino Lucano
- ore 15:30 – Convegno – **Le città del tartufo e la Regione Basilicata. Esperienze e progetti** Intervengono: Antonella Brancadoro, Associazione Nazionale Città del Tartufo; Michele Boscagli, Comune di Montalcino - Toscana; Gian Battaglini, Comune di Veza d'Alba - Piemonte; Antonio De Giacomi, Centro Nazionale Studi Tartufo - Piemonte; Dario Guarciello, Comune di Castelbuono - Sicilia. Conclusioni di Carmine Cicala, Assessore Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Regione Basilicata
- ore 16:30 – Cheese Experience – **Il pecorino di Filiano Dop**. A cura della Scuola permanente del Casaro del CREA
- ore 18:00 – Incontro con degustazione – **La cultura e il gusto dei passiti lucani** – degustazione vini con Franco Martino, Guida Slow Wine. A cura di Stefano del Lungo, Maria Pina Garaguso, Agata Maggio CNR e Gabriella Sesto UNIBAS. La storia dei passiti lucani e la produzione attuale da degustare con la "Laganella di Stigliano" e i "Calzoncelli di Rionero in Vulture". A cura dei Parchi Regionali Gallipoli Cognato e Vulture e Slow Food Basilicata.
- ore 19:30 – Laboratorio di cucina con degustazione – **Il sapore dei Parchi: L'agnello dei pascoli delle Dolomiti Lucane e Ruvo del Monte** – Show cooking di Antonio Labriola dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata, in abbinamento al vino Aglianico del Vulture. Intervengono i rappresentanti istituzionali del Parco Regionale Gallipoli Cognato Mario Ungaro e del Parco Regionale del Vulture Francesca Di Lucchio, Serenella Gagliardi CDR Slow Food Basilicata. A cura dei Parchi Regionali Gallipoli Cognato, Vulture e Slow Food Basilicata

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Veneto**

**Veneto: la voce del mare e della laguna**

Non solo nel suo stand regionale – ma anche nello spazio Nutrire le Città – il Veneto porta a Terra Madre la sua riflessione sul futuro delle terre d'acqua, attraverso tanti incontri e degustazioni focalizzati sulla mitilicoltura e sulla pesca. Nello spazio Nutrire le città parliamo di sostenibilità ambientale e servizi ecosistemici delle attività di mitilicoltura (28 settembre alle 16:00) e della pesca candidata come patrimonio dell'Umanità presso l'Unesco (28 settembre alle 18:00). Nello stand istituzionale della regione queste riflessioni diventano gusto e sapori, grazie alle interpretazioni dei cuochi coinvolti a interpretare la voce del mare, e della laguna.

- ore 10:30-11:00 – **Dolce Buon Giorno Veneto**, in degustazione alcune piacevoli proposte
- ore 11:30-14:00 – **I Presidi Slow Food del Veneto e i mitili** interpretati dallo chef David Perissinotto

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Cia-Agricoltori Italiani**

**Cia-Agricoltori Italiani a Terra Madre**

**degustazione**

CIA-Agricoltori Italiani è a Terra Madre con un proprio stand per presentare alcuni dei produttori associati.

Workshop, degustazioni, talk. Partecipa agli eventi in programma. 28 settembreore

- 10:30–11:30 – Degustazione – Oleificio Cooperativo Contado (Puglia) – Bruschetta con olio extravergine Bioore
- 12:00-13:00 – Show Cooking – Azienda agricola Riso Scagliotti (Piemonte) – Riso Gran Cavour il primo riso gigante aromatico da risottoore
- 13:30-14:30 – Talk – Presentazione del libro: Il sangue della passiflora: la Natura nutrimento e medicamento dell'anima di Andreina Sirenaore
- 15:00-16:00 – Talk a cura di ANABIO - Cia – Biologico è... Filiera sostenibile – Degustazione formaggi freschi e stagionatiore
- 16:30-17:30 – Degustazione a cura di BOP - Consorzio Birra Origine Piemonteore

- 18:00-19:00 – Degustazione a cura di Cia-Agricoltori Italiani delle Alpi – Azienda Rossotto Stefano (Cinzano, To), Degustazione Vini Freisa di Chieri e Collina Torinese. Eventi a partecipazione libera e gratuita con prenotazione presso lo stand.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Ismea**

**Osservatorio del Miele Ismea**

**attività di educazione - attività educative per famiglie - conferenza stampa - degustazione**

L'Osservatorio del Miele, in collaborazione con ISMEA, è presente a Terra Madre Salone del Gusto per promuovere la conoscenza del miele e del suo ciclo produttivo con attività didattiche e degustazioni. L'iniziativa coinvolge scuole, famiglie e adulti, offrendo sessioni educative e momenti di approfondimento sensoriale. Il programma, suddiviso per target di pubblico, prevede laboratori e degustazioni, con la possibilità di prenotazione online. L'obiettivo è avvicinare grandi e piccoli al mondo del miele, illustrando il processo di smielatura e permettendo di scoprire le diverse varietà attraverso degustazioni guidate.

Il programma del 28 settembre

Area laboratorio bambini – per le famiglie

- ore 10:30 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione
- ore 12:00 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione

Ore 12:00 – Presentazione della "Campagna per la promozione di un Sistema di Qualità Nazionale per i prodotti dell'apicoltura" – Conferenza stampa. Partecipano: Barbara Nappini, Presidente Slow Food Italia Livio Proietti, Presidente ISMEA Luigi D'Eramo, Sottosegretario di Stato MASAF

Area degustazione adulti

- ore 16:00 – Minicorso in analisi sensoriale del miele con degustazione guidata di 6 mieli.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**La natura è maestra**

**conferenza**

La natura è maestra, ma ha una classe di allievi alquanto indisciplinati. Sono sempre meno i bambini e le bambine che hanno la possibilità di vivere esperienze continuative all'aria aperta, proprio mentre si moltiplicano gli studi che spiegano quanto sia importante coltivare il legame con l'ambiente, per il benessere personale, ma anche per quello del pianeta. L'apprendimento a contatto con la natura riconnette con la Terra, suscita interesse e curiosità per l'ambiente, aiuta a ritrovare ritmi più naturali. La natura è anche maestra di educazione alimentare, perché consente di riscoprire il legame del cibo con il suolo, di comprenderne il valore e di acquisire gli strumenti per fare scelte consapevoli.

*Saluto iniziale di:* Marco Borgione, Head of Territorial Development Nord Ovest di UniCredit

*Intervengono:*

- Carlo Petrini, Fondatore di Slow Food
- Giuseppe Barbiero, biologo, è ricercatore di Ecologia all'Università della Valle d'Aosta e membro del gruppo Didattica ed Educazione Ambientale della Società Italiana di Ecologia (SIeE). Dirige la rivista scientifica internazionale *Visions for Sustainability*. Tra le sue pubblicazioni più recenti, *Ecologia affettiva. Come trarre benessere fisico e mentale dal contatto con la natura* (Mondadori, 2017)
- Dahli Nolasco Cruz, Messico. Fa parte dell'advisory board di Slow Food e in Messico lavora per la difesa e la promozione dei semi, del cibo, dei territori e della biodiversità indigena creola. È leader del Convivium Slow Food Tlaola Kukuk e coordinatrice del Presidio Slow Food del peperoncino serrano Tlaola. È direttrice dell'Organizzazione interculturale Timo'Patla A.C. e di Mopampa, una rete di imprese di economia sociale e solidale di donne indigene. Inoltre, organizza corsi di formazione per donne, giovani e bambini su temi quali i diritti, il genere e l'interculturalità
- Alice Waters, USA. Cuoca e saggista, attivista per l'educazione alimentare e proprietaria del celebre Chez Panissedi Berkeley, California. Nel 1996 ha creato il progetto Edible Schoolyard, un orto adiacente la cucina della scuola coltivato dagli alunni. È la vicepresidente di Slow Food International. È grazie a lei che Michelle Obama ha realizzato del giardino della Casa Bianca un laboratorio di agricoltura biologica.

*Moderata:* Giuditta Bonsangue, docente della Pontificia Università Gregoriana, conduce il programma *Buongiorno prof* di TV 2000

**ore 11:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Affrontiamo la crisi, un legume alla volta: la ricetta di Slow Beans conferenza**

I legumi fanno bene a noi e al pianeta. Sono una fonte preziosa di micronutrienti, fibre e proteine, e svolgono un ruolo essenziale per mantenere sani i nostri suoli. Elemento chiave nelle pratiche agricole che seguono i principi dell'agroecologia, non solo i legumi hanno un impatto ambientale ridotto rispetto alle proteine animali, ma fissano l'azoto atmosferico, fertilizzando il suolo. Poi... La biodiversità dei legumi è straordinaria! In tutto il mondo, Slow Food valorizza 56 varietà di legumi con progetti di Presidio, e sono oltre 300 le varietà di fave, ceci, fagioli, piselli eccetera imbarcate sull'Arca del Gusto. Se in alcuni paesi sono ancora oggi parte integrante della dieta quotidiana, spesso vengono sottovalutati e dimenticati, a favore di diete ricche di proteine animali da allevamento o pesca intensivi, o prodotti a base vegetale ma che provengono comunque dall'industria. Una tendenza che però sta cambiando, anche grazie all'impegno della rete tematica di Slow Food dedicata a ceci, lupini, lenticchie, fagioli e cicerchie: Slow Beans. In questo incontro, la rete Slow Beans si racconta attraverso le esperienze di alcuni Presidi e di progetti avviati per promuovere una dieta amica del clima.

*Intervengono:*

- Anna Camilla Moonen, docente di agronomia e coltivazioni erbacee dell'Istituto di scienze delle piante del Sant'Anna, Scuola superiore universitaria di Pisa
- Daniele Antichi, docente di agronomia e coltivazioni erbacee presso il Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali e presso il Centro di ricerche agro-ambientali "E. Avanzi" dell'Università di Pisa
- Ska Moteane, Lesotho, cuoca stellata, autrice del libro *Cuisine of the Mountain Kingdom: Coo-king in Lesotho*, primo libro di ricette del Paese
- Eliana Cifuentes, Cile, custode di sementi di legumi della comunità la Melga sull'isola di Chiloé
- Marcin Popielarz, Polonia. Chef presso Hotel Quadrille Relais & Châteaux

*Moderata:* Roberta Billitteri, vicepresidente di Slow Food Italia

**ore 11:00**

**Stand Parco Dora – Aula Cibo**

**La birra a tavola**

**laboratorio del gusto**

«La birra non esiste, esistono le birre!». Così recita un famoso motto coniato da Lorenzo Dabove – in arte Kuaska – e questo motto è perfetto per ricordarci quanto diverse possano essere le birre tra di loro. Questo, unitamente al grado alcolico moderato, le rende interessantissime negli abbinamenti gastronomici, vera e propria frontiera di ricerca per la ristorazione più attenta. La nostra guida è QBA - Quality Beer Academy, che ci accompagna in un viaggio straordinario di Beer&Food pairing tra le birre e i prodotti del mercato di Terra Madre.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Oltre il piatto: svelando le storie della cucina indigena di Taiwan**

**laboratorio del gusto**

Intraprendete un'avventura culinaria che trascende il piatto e si addentra nel ricco patrimonio della cucina indigena di Taiwan. Unitevi a noi in una degustazione esclusiva con l'Alleanza dei cuochi indigeni di Slow Food Taiwan, i cui protagonisti ci svelano storie e tradizioni delle loro squisite creazioni. Preparatevi a essere catturati dalla sinfonia di sapori e aromi mentre assaporate i piatti preparati con tecniche antiche e tramandate da generazioni. Ogni boccone vi trasporta nel cuore delle comunità indigene di Taiwan, dove il profondo rispetto per la natura e la saggezza ancestrale si intrecciano per creare un patrimonio culinario diverso da qualsiasi altro.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate**

**percorso sensoriale**

Hai voglia di assaggiare delle bevande No-Lo (No e Low alcohol) create con miscele di tè, frutta, amari, spezie e legni e contribuire a un progetto di ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo? Nello stand dell'Università abbiamo ricreato un mini laboratorio dove si possono assaggiare quattro diversi proxies (bevande fermentate analcoliche progettate per offrire una complessità gustativa che ambisce a essere simile a quella del vino) al fine di

indagare il profilo sensoriale di questi prodotti e di mostrare come quest'ultimo possa influenzarne l'accettabilità e la propensione all'acquisto. Al termine della degustazione scoprirai come sono state create le bevande che hai assaggiato, approfondendo le tecniche e le idee che permettono di creare queste nuove esperienze sensoriali: non sono alchimisti o stregoni, ma esperti che studiano e mettono in pratica nuove soluzioni per i nostri bicchieri! Inoltre, per scoprire che tipo di degustatore sei, ti invieremo via mail i risultati delle tue risposte del test! La maggior parte delle bevande sono state offerte dall'azienda Amore Liquido, fondata da un alunno UNISG. Orari: dalle 11:00 alle 13:00, dalle 15:00 alle 18:00 Questo percorso è disponibile gratuitamente per tutti gli interessati e i curiosi che vogliono mettere alla prova il proprio senso del gusto. Per fruirne, è sufficiente recarsi presso lo stand Unisg nella fascia oraria indicata, attendere il proprio turno... e sperimentare!

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**Tenga il resto: l'alluminio come alleato nella lotta allo spreco alimentare nella ristorazione**

Questo incontro segna la firma di un protocollo d'intesa tra CIAL e Città di Roma, sottolineando gli impegni condivisi nel promuovere pratiche sostenibili. Scopriramo insieme come i ristoranti possano attuare strategie efficaci per diminuire gli scarti alimentari e quale ruolo possono svolgere le istituzioni nel supportare queste iniziative. Inoltre, analizziamo la ragione per cui l'alluminio si distingue come uno dei materiali più efficaci per la conservazione degli alimenti e le modalità con cui Cuki porta avanti il suo lavoro contro lo spreco alimentare. Segue degustazione antispreco offerta dal Comune di Roma e Cuki.

*Intervengono:*

- Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti, Comune di Roma
- Stefano Stellini, direttore Generale CIAL
- Alessandro Pessana, marketing Manager Cuki Cofresco S.r.l.

Modera: Nicola Fattibene, responsabile Centro Politiche Alimentari della città di Andria.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Diversity**

**Antiche ambrosie: un viaggio nel mondo dei mieli indigeni  
eventi world**

Scopri il mondo degli apicoltori indigeni che padroneggiano l'arte della produzione del miele con tecniche secolari tramandate da generazioni. Questi produttori lavorano in armonia con la natura, gestendo con cura le loro api e raccogliendo il miele in modo da proteggere l'ambiente e le api stesse. La profonda conoscenza degli ecosistemi locali consente loro di produrre un miele non solo ricco di sapore, ma anche profondamente legato al territorio. Grazie alle loro pratiche, mantengono la biodiversità, promuovono l'impollinazione e preservano il significato culturale del miele nelle loro comunità. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

**Sapore di casa: storie di cucina emiliana a Trieste**

La cuoca Giovanna Abbondanza del Bistrot Mimì e Cocotte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi friulana ci trasporta in un'atmosfera accogliente grazie alla sua cucina schietta e sincera, sempre attenta a materie prime provenienti da filiere etiche e menu che riflettono la stagionalità del territorio. Il nome stesso del suo locale ci racconta l'anima e l'amore che stanno dietro alla sua cucina; infatti, Mimì e Cocotte riprende un'espressione dell'infanzia, perché era il modo in cui il nonno chiamava i suoi nipoti. I suoi piatti raccontano una storia che viaggia a cavallo tra la tradizione culinaria emiliana e quella triestina, con qualche incursione che punta addirittura verso Oriente. Giovanna Abbondanza propone:

- Trottole con crema di peperoni e pomodori arrostiti, mandorle, ricotta infornata profumata alle erbe e limone; Mezzani spezzati alla lardiata con pecorino

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**Panorama di montagna**

**degustazione**

Un'esperienza multisensoriale tra storia, tradizioni, sapori e profumi. I caseifici del Parmigiano Reggiano sono custodi di una tradizione antica e della sua pregiata biodiversità. Sono 363 i caseifici del Parmigiano Reggiano, un'area che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del

fiume Po. Gli esperti casari di questi luoghi raccontano la propria realtà produttiva guidandoci attraverso una degustazione del loro prezioso formaggio. Ogni caseificio è espressione del territorio al quale è legato, così è per il formaggio unico e inimitabile che producono e che abbiamo l'opportunità di gustare, direttamente dalle loro mani. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**Agricoltura ed erboristeria biodinamica**

L'agricoltura biodinamica, che non utilizza sostanze chimiche nelle coltivazioni, è di centrale importanza per una produzione erboristica sana e di qualità. Le radici di ogni pianta traggono vitalità dai minerali presenti nel terreno. Per questo solo un terreno vivo e sano permette la crescita di piante vitali e utili per la salute dell'uomo. Emanuele Tellini, esperto della Fattoria Cuore Verde di Castel Focognano (Ar), spiega le principali differenze tra la coltivazione di erbe biologiche ed erbe biodinamiche certificate Demeter.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Bormioli Luigi Glassmaker**

**A ogni vino il suo calice: Marisa Cuomo degustazione**

In collaborazione con Vigneron.Wine, Bormioli Luigi propone otto esclusive degustazioni di vini Mangum provenienti da diverse regioni d'Italia, tra cui Piemonte, Campania e Veneto. Ogni vino trova la sua espressione ideale in calici dedicati. In questo incontro proponiamo in degustazione un Costa d'Amalfi Furore Rosso annata 2001 Riserva della Cantina Marisa Cuomo di Furore (Sa).

**ore 11:00**

**Parco Dora – Area Piemonte**

**Piemonte: sapori, storie e produttori del territorio**

Sono oltre 40 gli appuntamenti che durante Terra Madre Salone del Gusto animano i 400 mq dedicati alla Regione Piemonte e al suo articolato sistema agroalimentare ed enogastronomico. Suddivisi idealmente in tre anime tematiche – la scoperta dei prodotti di qualità certificata, il territorio visto attraverso le Agenzie turistiche locali (ATL) e i Distretti del cibo e gli incontri rivolti soprattutto agli addetti ai lavori –, gli eventi del calendario coordinato dalla Direzione Agricoltura e cibo della Regione Piemonte in collaborazione con Visit Piemonte, gli appuntamenti organizzati nelle cinque giornate di Terra Madre sono l'occasione per conoscere da vicino sapori, storie e produttori del territorio. A fare da filo conduttore, l'eccellenza locale e l'importanza di incentivare la filiera corta, per permettere ai consumatori di ottenere cibo accessibile e di qualità garantita.

- ore 11:00-11:50 – **Carne di razza piemontese e agricoltura simbiotica per un mercato e una cucina di qualità** – Incontro a cura di La Granda. La Granda ha spostato il sistema di produzione agroalimentare "Agricoltura Simbiotica", seguendone le linee guida per la cura dei terreni dai quali produrre i propri foraggi e alimenti per gli animali, impegnandosi direttamente nella tutela del territorio, dell'aria, dell'acqua e del suolo.
- ore 12:00-12:50 – **I Distretti del cibo del Piemonte si presentano** – Degustazione a cura del Distretto del Cibo del Roero. – Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.
- ore 13:00-13:50 – **Langhe Monferrato Roero: un viaggio tra i sapori dei formaggi del territorio con The Cheese Storyteller** – Degustazione a cura di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero – Vieni a scoprire l'eccellenza dei formaggi di Langhe Monferrato Roero attraverso una degustazione guidata da The Cheese Storyteller. Tre formaggi tipici del territorio saranno protagonisti di un'esperienza unica, che unisce gusto e narrazione per immergersi nei sapori e nelle storie di queste terre. La degustazione sarà guidata da Maria Cristina Crucitti di The Cheese Storyteller.
- ore 14:00-14:50 – **I tesori Dop e Igp del Piemonte: il salame Piemonte e la mela rossa Cuneo** – Degustazione a cura di Consorzio di tutela Salame Piemonte, Consorzio di tutela Mela Rossa Cuneo e Regione Piemonte – Il Salame Piemonte Igp rappresenta l'eccellenza dei nostri salumi; il Consorzio di tutela ce lo propone in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo Igp, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Ad accompagnare, Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.
- ore 15:00-15:50 – **Africa, complessità e futuro: 20 anni di Cisaio e Regione Piemonte** – Incontro a cura di Regione Piemonte – In occasione dell'anniversario dei 20 anni di nascita del CISAIO, tavola rotonda tra esperti del mondo della cooperazione allo sviluppo per stimolare nuove riflessioni e disegnare interventi multisettoriali e sinergici in grado di confrontarsi con le "Nuove Afriche".

- ore 16:00-16:50 – **Tesori Dop e Igp del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano** – Degustazione a cura dell'Associazione Alte Terre DOP e Regione Piemonte – L'Associazione Alte Terre Dop raggruppa piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a marchio DOP, eccellenze della nostra regione che vengono raccontate e presentate in degustazione dai Maestri Assaggiatori Onaf.
- ore 17:00-17:50 – **Dolce alchimia: l'incontro perfetto tra cioccolato e vermouth** – Degustazione a cura di AtI Turismo Torino e Provincia – Cosa succede quando un vino aromatizzato torinesissimo incontra gli aromi del cioccolato, venitelo a scoprire attraverso il racconto dei nostri esperti.
- ore 18:00-18:50 – **Alla scoperta del Brachetto, Vitigno dell'anno 2024** – Degustazione a cura di Regione Piemonte e Consorzio Vini d'Acqui – Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa, Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. Durante la degustazione delle diverse tipologie di Brachetto raccontiamo le caratteristiche storiche e organolettiche del vitigno.
- ore 19:00-20:00 – **Tesori Dop e Igp del Piemonte: Vermouth di Torino e nocciola Piemonte** – Degustazione a cura dei Consorzi di tutela del Vermouth di Torino e della Nocciola Piemonte insieme a Regione Piemonte – Una bevanda iconica della nostra Regione, sempre più apprezzata, presentata in abbinamento a uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte per un aperitivo davvero speciale!

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Il progetto Ecoslowroad  
degustazione**

Gli ecomusei sono delle realtà culturali in grado di garantire un importante presidio del territorio mettendo in relazione usi, tecniche, colture, relazioni e risorse. Con Maurizio Tondolo (Friuli) e Guido Donati (Trentino), riprendiamo le fila di un progetto nato in occasione di Expo2015 che mette in relazione realtà ecomuseali italiane caratterizzate da un patrimonio agroalimentare significativo, al fine di promuovere e valorizzare le risorse e i beni, materiali e immateriali, presenti sui territori di riferimento. Accompagnamento con i Trentodoc della Valsugana.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Antiche varietà di mele e pere klotzen – Per fare un albero... ci vuole natura  
degustazione**

La regione Friuli Venezia Giulia conserva una ricca biodiversità frutticola. Nella fascia premontana, si trovano varietà di mele antiche, oggi presidiate da Slow Food, che testimoniano l'importanza storica della frutticoltura. In montagna, i peri ad alto fusto, essenziali per la gastronomia alpina, sono tutelati come Presidio Slow Food, in particolare le pere klotzen dell'Alpe Adria.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Marche**

**Marche: sapori di mare, collina e montagna**

Dai sapori di mare del pesce dell'Adriatico, alle pietanze ricche di gusto tipiche delle zone di collina e di montagna, le Marche offrono un'incredibile varietà di piatti, preparati rispettando i ricettari originali e le antiche tradizioni di una volta. Il programma delle Marche a Terra Madre 2024 illustra la varietà dei prodotti locali attraverso una serie di eventi, presentazioni e laboratori che promuovono la qualità e la tipicità. Il programma evidenzia anche l'importanza dei Presidi e del movimento Slow Food nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche della regione, in particolare con la presenza della rete dei cuochi dell'Alleanza.

- ore 11:00 – La "razza marchigiana" in tavola – Presentazione della carne bovina di razza marchigiana biologica e degustazione di un piatto in abbinamento a vini delle Marche. Con Domenico Romanini, soc. agr. Romanini Domenico e Alessandro.
- dalle ore 12:30 – Piatto dell'Alleanza – Preparazione dei maccheroncini di Campofilone Igp dell'azienda Spinosi al sugo di raguse di Portonovo. Con i cuochi della rete regionale dell'Alleanza dei cuochi Slow Food, coordinati da Daniele Citeroni Maurizi. ore 14:00 – L'impatto del cambiamento climatico sui Presidi e sulle Comunità del mare. Il presidio del mosciolo selvatico di Portonovo e la Comunità della pesca tradizionale dello Stretto di Messina raccontano la propria esperienza alla luce del cambiamento climatico. A seguire, degustazione di pasta Spinosi: maccheroncini di Campofilone IGP - al sugo di raguse di Portonovo. Con: Roberto Rubegni, Presidente Slow Food Ancona e Conero; Nino Mostaccio, Presidente Slow Food Messina; Marco Spinosi, pastificio Spinosi srl.

- ore 17:00 – Autentici sapori marchigiani: legumi e formaggi delle Marche: I giovani della rete SFYN Ancona e Conero parleranno di semplici sapori legati al territorio marchigiano: i legumi e i formaggi. Si discuterà dell'educazione alimentare e dell'importanza di praticarla fin dalla giovane età. A seguire, piccola degustazione di tacconi fatti a mano con farina di fava di Fratte Rosa (Presidio Slow Food) con sugo di funghi misti cucinato nel coccio e assaggi di Pecorino. Con Benedetta Merloni, Francesca Merloni e Matteo Discepoli, attivisti e appassionati della rete giovani di Slow Food Marche, Condotta Ancona e Conero. Gratuito su prenotazione - max 18 persone.
- ore 18:30 – I salumi delle Marche. Alla scoperta dei salumi antichi delle Marche con degustazione guidata di alcuni salumi. Con Flavio Vai, Delegato ONAS per la regione Marche e socio Slow Food.
- ore 19:30 – Aperitivo marchigiano: olive ascolane e cremini Spinosi & Anisetta di Rosa. Degustazione di olive ascolane e cremini dell'azienda Spinosi srl in abbinamento all'Anisetta di Rosa. Con Marco Spinosi, pastificio Spinosi; Sergio Corradetti, La Bottega di Corradetti, presidio Slow Food Anice verde di Castignano, Caffè Big.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Sardegna**

**Sardegna, l'isola della qualità  
degustazione**

Il programma eventi dal 26 al 30 settembre offre un viaggio alla scoperta delle eccellenze gastronomiche della Sardegna. Ogni giornata è caratterizzata da degustazioni guidate di prodotti tipici come formaggi a Denominazione di origine protetta, mieli, olio extravergine e bottarga, in abbinamento con vini delle Denominazioni di origine dell'isola e birre artigianali. Gli incontri sono curati da esperti di Slow Food Sardegna e dell'Agenzia Laore Sardegna, con l'obiettivo di promuovere la biodiversità e le tradizioni alimentari sarde. Tra gli appuntamenti più significativi ci sono i laboratori dedicati al suino di razza sarda, all'allevamento nei prati stabili e alla lavorazione del Filindeu, un'antica pasta sarda. Il programma del 28 settembre:

- 11:00-12:00 – L'Isola della qualità - Viaggio in Sardegna alla scoperta degli abbinamenti – Degustazione guidata di formaggi e mieli delle aziende della “Collettiva Sardegna”. – A cura di: Massimiliano Venusti e Massimo Licini - Agenzia Laore Sardegna
- 12:15-13:15 – Li salvi chi può: i microorganismi a tavola – Progetto SUS MIRRI (Università di Torino e Sassari), degustazione di pani tipici e birre artigianali. A cura di: Slow Food Sardegna, Marilena Budroni (UniSS), Giovanna Cristina Varese (UniTO)
- 13:30-14:30 – Il filindeu: storia, tradizione e gastronomia – Dimostrazione della lavorazione e Laboratorio del Gusto a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food. – A cura di: Slow Food Sardegna
- 16:00-17:00 – L'Isola della qualità - Viaggio alla scoperta dell'olio extravergine Sardegna Dop – Degustazione guidata dei prodotti delle aziende della “Collettiva Sardegna”. A cura di: Fabio Fancello - Agenzia Laore Sardegna
- 17:30-18:30 – L'istituendo Presidio Slow Food della Piccola Pesca di Cabras – Laboratorio del Gusto con comparazione tipologie di bottarga e abbinamenti di olio extravergine di oliva, vini e pani tipici.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Slow Food Ucraina**

**Dal grano ai pani: i pani regionali festivi e quotidiani dell'Ucraina**

50 nuovi candidati per l'Arca del Gusto! La rete Slow Food in Ucraina ha avviato uno studio su larga scala sui pani regionali festivi e quotidiani degli ucraini e di altri gruppi etnici che lo abitano la regione. In Ucraina, diversi tipi di pane accompagnano ogni individuo dalla nascita alla morte. In questo laboratorio esaminiamo la geografia e le tradizioni del pane in Ucraina. E assaggiamo insieme diverse varietà di pani quotidiani e cerimoniali, approfondendo le loro proprietà gustative e le caratteristiche di cottura. Dal pane nuziale ai panini secchi dei chumak, gli antichi viaggiatori della steppa, venite a conoscere i pani dell'Ucraina! Slow Food Ucraina è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere i loro deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio. Tutti i laboratori prevedono una donazione. Il ricavato sarà devoluto al progetto “Insieme per la rete Slow Food in Ucraina”.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Punto Info Turismo Torino e Provincia**

**Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto**

Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto. Un viaggio guidato tra profumi e sapori, dall'orto di Slow Food, all'enoteca con più di 700 etichette e la Coffee Coalition. Si arriva allo spazio Noi custodiamo natura incontrando la rete dei castanicoltori e la magia del bosco, le preziose api, per poi passare alla Slow Farm. Non mancheranno momenti di incontro tra produttori che si confrontano con i loro prodotti che arrivano da parti opposte del mondo! Partenza del tour davanti all'info Point di Turismo Torino e Provincia - Ingresso Corso Mortara.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Iren**

**Showaste cooking: the unexpected food & drink**

Le studentesse e gli studenti di Immaginazione e Lavoro ci insegnano a preparare uno snack light tutto gusto e niente sprechi.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Canavese Experience. Erbe e prodotti derivati, vini del territorio e turismo degustazione**

Politiche e progetti in atto e da sviluppare. Durante l'incontro si affronta il tema di come costruire una filiera agro-alimentare nel territorio, garantendo il rispetto e la valorizzazione dell'ambiente e delle tradizioni.

Partecipano: Corrado Scapino, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino Fabrizio Gea, Canavese 2030 Laura Lancerotto, Club Amici Valchiusella Conduce Alessandro Felis. Enoteca Regionale della provincia di torino - Club Amici Valchiusella - Canavese 2030.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Clima e cambiamenti**

Herbert Pümpel non è solo uno dei maggiori rappresentanti di Slow Food Tirolo, ma è anche uno dei più eminenti esperti internazionali di meteorologia. Dalle sue parole ascoltiamo il presente e gli scenari futuri dei cambiamenti climatici. La conferenza si svolge in inglese con traduzione in italiano.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Abruzzo**

**Abruzzo: biodiversità, cura, cultura**

In Abruzzo la biodiversità non si pone limiti, e possiamo ritrovarla negli ottimi prodotti che contraddistinguono la tradizione agroalimentare locale. Grazie alle Guide del Gusto Lento, i visitatori vengono accompagnati alla scoperta di oli extravergini, formaggi a latte crudo, salumi naturali, grani tradizionali e prodotti orticoli unici, e di coloro che ogni giorno si impegnano per produrli in maniera buona, pulita e giusta. Attraverso le dimostrazioni interattive, si può ripercorrere la filiera di prodotti quali la lana, i legumi, il pane, o gli iconici arrosticini. Infine, la rinnovata rete dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi conduce in un viaggio nei sapori del territorio.

- ore 11:30 – incontro e degustazione – **L'oro rosso d'Abruzzo: lo zafferano dell'Aquila Dop** – Da diversi secoli questa spezia rappresenta una delle principali fonti di sostentamento per l'economia dei 13 comuni dell'Aquilano che compongono l'attuale areale di produzione. Massimiliano D'Innocenzo, presidente del Consorzio per la tutela dello zafferano dell'Aquila Dop, racconta le numerose qualità organolettiche di questo prodotto, i metodi unici di coltivazione e trasformazione che vengono tramandati da generazioni, e la sua spiccata versatilità. Segue una degustazione dove lo zafferano è il vero protagonista.
- ore 12:45 – incontro – **Abruzzo capace di futuro #3: I progetti Erasmus+** Quali sono le diete del futuro per contrastare la crisi climatica e il consumo di risorse della Terra? Come si affronta la progettazione e la gestione di queste tematiche di cambiamento? Grazie alle risorse offerte dal programma Erasmus+ di mobilità, giovani guide del gusto e dirigenti dell'associazione potranno formarsi a livello internazionale, per essere pronti e preparati ad affrontare il futuro. Intervengono: Irene De Laurentiis, project manager di Slow food Abruzzo; Stefania Durante, responsabile Ufficio educazione Slow Food Italia
- ore 14:30 – incontro – **Abruzzo capace di futuro #4: Il progetto Donne rurali**. Ad Anversa degli Abruzzi, borgo di 300 anime alle porte delle Gole del Sagittario, nell'Aquilano, nove donne dai background, età e competenze diverse si sono unite per migliorare la vita sociale delle comunità di montagna. Tenaci e resistenti, le Donne rurali si raccontano. Intervengono: Manuela Cozzi e Viola Marcelli, Associazione Donne Rurali. Rita Salvatore, presidente Slow Food Abruzzo
- ore 15:30 – incontro e degustazione – **Natura in forma: il Presidio dei prati stabili in Abruzzo**. Il nuovo Presidio Slow Food dei prati stabili e dei pascoli approda anche in Abruzzo: una degustazione guidata lo presenta attraverso i formaggi a latte crudo del Bioagriturismo La Porta dei Parchi, azienda aderente al Presidio.
- ore 17:00 – degustazione – **Distinti salumi dall'Abruzzo #2**. Filiera corta, lavorazione artigianale, metodi naturali: dall'Aquilano all'entroterra Frentano, i salumi abruzzesi Presidio Slow Food (salsicciotto Frentano, ventricina del Vastese, salsiccia di fegato Aquilana, mortadella di Campotosto) e gli altri prodotti eccellenti

della norcineria regionale sono i protagonisti di un gustoso viaggio alla scoperta della salumeria abruzzese. A cura delle Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo.

- ore 18:30 – degustazione – **Slow cooking: la cucina di montagna di Massimiliano Colelli.** La cucina delle aree montane abruzzesi era fatta da ingredienti poveri ma sostanziosi, che cuoche e cuochi esperti sapevano valorizzare in maniera magistrale. Massimiliano Colelli, cuoco dell'Alleanza Slow Food del ristorante La Scarpetta di Venere di Campo di Giove, paesino a oltre mille metri sulla Majella aquilana, porta a Terra Madre il suo tortino di polenta quarantina su vellutata di cecepèc (una varietà locale di ceci) con aglio rosso di Sulmona e canestrato di Castel del Monte del Presidio Slow Food.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Toscana**

**Toscana: prodotti, cuochi e botteghe a presidio del territorio**

Uno stand ricco di proposte gastronomiche, dal mattino a pranzo, dalla merenda all'aperitivo. Protagonisti assoluti i cuochi dell'Alleanza Slow Food con le loro interpretazioni gastronomiche, e tanti progetti attivi sul territorio. Nei cinque giorni di evento parliamo di Mercati, olio, Presidi, rigenerazione della comunità a partire dalle produzioni agricole, botteghe come presidi del territorio, e molto altro. E scopriamo tante eccellenze, dalla cipolla della selva alle castagne, dalle farine agli oli.

- ore 11:30 – **La dolce farina di castagne** – Un viaggio sensoriale e culturale alla scoperta della farina di castagne con i castanicoltori della rete Slow Food e presentazione della carta di Piteglio per la valorizzazione e il recupero dei castagneti. Intervengono: Marco De Martin Mazzalon vicepresidente Slow Food Toscana; Leonardo Sabbatini direttore scientifico Dell'Accademia degli infarinati; Federico Varazi vicepresidente Slow Food Italia. Degustazione guidata di farina dolce di castagne e prodotti di farina di castagne
- ore 13:00 – **A pranzo con i cuochi dell'Alleanza Slow Food** – pasta del Ciocio con la zucca, tarese del Valdarno, pecorino stagionato a latte crudo di Angela Saba; Tonnetto dell'Elba, cipolla della Selva di Santa Fiora su misticanza di stagione e olio evo Az. Agr. Il Tesorino di Massa Marittima *oppure* Pomodori ripieni di verdure e briciole di pane croccante. A cura dei cuochi dell'Alleanza Andrea Alisi di Nonno Cianco (Pt) e Silvia Volpe.
- ore 15:30 – **Vetrina Toscana a Terra Madre: coltivare comunità, biodiversità e cultura gastronomica: da Orto in Condotta a Vetrina Toscana Kids.** Presentazione delle iniziative in programma grazie alla collaborazione di Vetrina Toscana e Slow Food Livorno. Livorno grazie al progetto Orto in Condotta – oggi Slow Food Orti a Scuola - è da anni impegnata nell'educazione dei co-produttori di *Domani*. Durante l'incontro illustriamo i laboratori già in programma grazie alla collaborazione della cuoca contadina Paola Chiellini nei quali verrà affrontato il tema dello spreco alimentare elaborando ricette degli avanzi che ripercorrono le strade delle nostre origini. Ci concentriamo sulla stagionalità degli alimenti per ribadire la necessità dell'attesa e della consapevolezza come unica via per la sovranità alimentare, accenderemo i riflettori sulle erbe selvatiche un tempo al centro della nostra alimentazione e oggi quasi sconosciute. *Intervengono:* Valentina Gucciardo, Presidente Slow Food Livorno, Responsabile Slow Food Orti a Scuola; Annalisa Coli, Responsabile Progetti Vetrina Toscana per Confesercenti Provinciale Livorno; Paola Chiellini, cuoca, contadina, specializzata in fitoalimurgia e benessere, appassionata di etnobotanica. Degustazione di hummus di legumi con erbe selvatiche.
- ore 16:00-18:00 – **La merenda** – La “schiaccia” con la soprassata di “Manuel”. A cura dei cuochi dell'Alleanza Andrea Alisi, Manuel de Gregorio e Silvia Volpe.
- ore 17:00 – **Sviluppo insieme" progetto di rigenerazione di comunità:** donne, uomini e prodotti agroalimentari per rigenerare le comunità nelle aree interne. Intervengono: Mattia Renzetti della Comunità Vallesanta e Presidente Slow Food Casentino; Marco De Martin Mazzalon vice presidente Slow Food Toscana. Assaggio del Tortello alla lastra di Corezzo
- ore 18:30 – **Nomos: un progetto ambizioso che vuole dimostrare l'attenzione , all'interno della filiera del vino.** No.Mo.S, Nobile di Montepulciano Sostenibile, è un vino espressione di sostenibilità e inclusione. No.Mo.S rappresenta un'iniziativa dall'alto impatto sociale che ha l'ambizione di dimostrare concretamente l'attenzione, all'interno della filiera vitivinicola, nei riguardi della sostenibilità sociale, ambientale ed economica con i benefici che ne conseguono per il territorio. Intervengono: Gabriele Mecheri, presidente Cooperativa Betadue; Simone Cipolli, referente Betadue progetto No.Mo.S.
- ore 19:00 – **AperiSlow con i cuochi dell'Alleanza Slow Food Toscana** – Pasta Fabbri e “Icchè C'è C'è”. A cura dei cuochi dell'Alleanza Andrea Alisi di Nonno Cianco (Pt) e Silvia Volpe).

**ore 12:00**

## **Parco Dora – Stand Slow Food**

### **Naturalmente pizza**

Sostenibilità è parola spesso abusata. Proviamo ad applicarla al mondo della pizza per analizzare quale sia il rapporto tra il prodotto più popolare e diffuso al mondo e la responsabilità verso l'ambiente? Ne discutiamo con i protagonisti di una filiera in forte espansione che parte dal grano e arriva a una delle preparazioni più amate in tutto il mondo.

*Intervengono:*

- Giulia Zanni, campionessa del Mondo di Pizza 2024
- Domenico Volgare, cuoco dell'Alleanza Slow Food in Piemonte
- Francesca Gerbasio, chiocciola per la guida Osterie d'Italia 2024
- Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana
- Sergio Consigli, Slow Food Umbria, portavoce del progetto Pizza agricola a residuo zero
- Leandro Ventura, direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale
- Alfonso Pecoraro Scanio, presidente Fondazione UniVerde, già Ministro dell'Ambiente
- Michele Croccia, pizzaiolo contadino.

L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati.

**ore 12:00**

## **Parco Dora – Aula Vino**

### **Frizzanti artigianali, rinascere in bottiglia laboratorio del gusto**

Assecondare lo spontaneo divenire del vino nello stretto spazio di una bottiglia, ognuna un microcosmo a sé, vivo e mutevole. Un viaggio tra Emilia e Veneto alla scoperta di sorprendenti rifermentati, frutto di tradizioni centenarie e oggetto in questi anni di un recupero intelligente e scrupoloso, che suggerisce riflessioni originali sul tema del cambiamento climatico.

**ore 12:00**

## **Parco Dora – Orto Slow Food**

### **L'acqua per l'orto: non sprechiamone nemmeno una goccia attività di educazione - workshop**

Nell'Orto in una stanza non dobbiamo dimenticarci dell'acqua e di tutte le pratiche sostenibili per gestirla al meglio in orticoltura. Questo appuntamento a cura di Michele Romano è dedicato a chi vuole coltivare ortaggi in modo eco-friendly nel proprio orto domestico o in quello di comunità senza che nemmeno una goccia d'acqua vada sprecata! Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 12:00**

## **Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

### **Tartuflanghe: creatività gastronomica contemporanea degustazione**

Insieme a Paolo Montanaro, seconda generazione alla guida dell'azienda di Piobesi d'Alba, scopriamo le nuove ricette 2024. Dai laboratori di ricerca e sviluppo di Tartuflanghe direttamente al nuovo Food Truck UNISG, il nuovo laboratorio mobile attrezzato con una cucina e un'aula didattica. Assisteremo quindi alle applicazioni gastronomiche più innovative, degustandone il risultato. Preparate i taccuini ma soprattutto le forchette perché i piatti saranno cucinati dallo chef Giuseppe Iannotti del ristorante Krèsios, due stelle Michelin.

**ore 12:00**

## **Parco Dora – Stand Trentino**

### **Le Food policy della città di Trento**

Quale dialogo possibile tra l'azione di Slow Food sul territorio e il Tavolo "Nutrire Trento", promosso congiuntamente da Comune e Università fin dal 2017 per costruire le politiche locali del cibo del capoluogo provinciale. Ne parliamo con l'Assessore Italo Gilmozzi, con delega in materia di territorio e lavori pubblici e l'ufficio politiche urbane sostenibili del Comune di Trento e Tommaso Martini, Presidente Slow Food Trentino.

**ore 12:00**

## **Parco Dora – Stand Liguria**

### **Le Alpi Liguri nel piatto: la strada della cucina bianca degustazione**

Civiltà delle malghe, sapori di una terra di frontiera. Le Pro Loco di Mendatica, Montegrosso Pian Latte e Triora presentano: il pane di Triora (prodotto dell'Arca del Gusto) con toma di pecora brigasca (Presidio Slow Food) e marmellata di frutti spontanei; le raviore di Montegrosso Pian Latte; gli "strappa e caccia là". Con degustazione abbinata all'Ormeasco di Pornassio e Ormeasco Sciac-Trà (cantina Lorenzo Ramò).

**ore 12:00**

**Parco Dora – Spazio Masaf**

**Lo showcooking del mare: di pesce, di pesca e sapori #3**

Tutti i giorni nello spazio Masaf va in scena uno showcooking nel quale diamo voce a mitilicoltori, pescatori e a chi il mare sa trasformarlo in pietanze prelibate, con un occhio alla sostenibilità. Preparatevi ad ascoltare un racconto a più voci, animato dai cuochi della rete Slow Food!

- ore 12:00-13:30 – Filetto di tinca (presidio Slow Food) in carpione – Interpretazione di: Giacomo Mosso, produttore di tinca del Presidio Slow Food
- ore 14:00-15:30 – Pasta all'alga spirulina, burro salato, pomodoro fresco e scorzetta di limone – Interpretazione di: Alga Spirulina - Apuliakundi
- ore 16:00-17:30 – Pasta tonno e pomodorini – Interpretazione di: Colimena
- ore 18:00-19:30 – Pasta di grano duro con burro, limoni e coregone essiccato del lago d'Iseo (tbc) – Interpretazione di: Lorenzo Econimo (Lombardia), cuoco Alleanza Slow Food

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Le Food policy della città di Trento**

Quale dialogo possibile tra l'azione di Slow Food sul territorio e il Tavolo "Nutrire Trento", promosso congiuntamente da Comune e Università fin dal 2017 per costruire le politiche locali del cibo del capoluogo provinciale.

Ne parliamo con l'Assessore Italo Gilmozzi, con delega in materia di territorio e lavori pubblici e l'ufficio politiche urbane sostenibili del Comune di Trento e Tommaso Martini, Presidente Slow Food Trentino.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Le Alpi Liguri nel piatto: la strada della cucina bianca degustazione**

Civiltà delle malghe, sapori di una terra di frontiera. Le Pro Loco di Mendatica, Montegrosso Pian Latte e Triora presentano: il pane di Triora (prodotto dell'Arca del Gusto) con toma di pecora brigasca (Presidio Slow Food) e marmellata di frutti spontanei; le raviore di Montegrosso Pian Latte; gli "strappa e caccia là". Con degustazione abbinata all'Ormeasco di Pornassio e Ormeasco Sciac-Trà (cantina Lorenzo Ramò).

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**I quiz del Club del Toscano**

**degustazione**

I sigari Toscanello aromatizzato presentano il Quiz del Club accompagnati dalle bibite di San Bernardo e dal cioccolato di Bodrato.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Noi e le foreste. Come gestire questo rapporto?**

Dagli Accordi di Foresta ai problemi globali.

La copertura forestale globale si riduce, quella nazionale aumenta. È sempre più importante viaggiare sicuri tra le parole e i dati che servono a comprendere il rapporto tra persone, alberi e boschi nell'era post-industriale e del cambiamento globale. La gestione forestale deve andare oltre la sostenibilità, puntare alla responsabilità (individuale e collettiva) e mettere insieme tanti aspetti ed esigenze: la conservazione della biodiversità (Nature Restoration Law), la prevenzione, elemento imprescindibile per combattere la piaga degli incendi boschivi, l'intreccio fra la strategia forestale nazionale e filiere internazionali che hanno conseguenze importanti su questo settore, dalla soia all'olio di palma al cacao (si veda il regolamento anti-deforestazione europeo EUDR).

*Intervengono:*

- Alessandra Stefani, presidente del Cluster nazionale Italia Foresta Legno
- Antonio Nicoletti, responsabile Legambiente Italia per aree protette e biodiversità, consigliere PEFC
- Davide Pettenella, Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-forestali dell'Università di Padova
- Fabio Salbitano, ecologo forestale, docente all'Università di Sassari, fra i coordinatori del progetto BioCities
- Marco Allocco, SEA coop. STP Torino, esperto di pianificazione, gestione forestale e filera legno
- Tonino Bernabè, presidente Romagna Acque - Società delle Fonti.

*Modera:* Marco Marchetti, Fondazione Alberitalia e Sapienza Università di Roma.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Pratiche agroecologiche, foraging e raccolta selvatica nelle Slow Food Farm**

Questo dibattito dinamico esplora il ruolo vitale delle pratiche agroecologiche, del foraging e della raccolta di piante selvatiche nell'ambito delle Slow Food Farm. Gli argomenti trattati comprendono il significato culturale dei cibi selvatici, i benefici nutrizionali del foraging e i metodi innovativi per una raccolta sostenibile delle risorse naturali. Concentrandosi su questi temi, il dibattito mira a mettere in evidenza i diversi approcci all'agroecologia che possono valorizzare la biodiversità, migliorare la sicurezza alimentare e promuovere la gestione dell'ambiente. L'evento è aperto a tutti e costituisce una preziosa opportunità di apprendimento e scambio di idee sulle pratiche alimentari agroecologiche.

*Intervengono:*

- AhmedZaki Kamel, Arabia Saudita. Fondatore e CEO di AZKA e direttore di Slow Food Arabia Saudita
- Mussagazhinova Aigorym, Kazakistan. Ricercatrice ed etnografa
- Mauricio Aguirre, Cile. Cuoco e membro della comunità Slow Food per la promozione degli alimenti del bosco di Villarica
- Dóra Svavarsdóttir, Islanda. Chef di Cucina, insegnante presso la Scuola culinaria d'Islanda e responsabile del convivium di Slow Food Reykjavik.
- Mikkel-Lau Mikkelsen, Danimarca. Responsabile del programma, MAD

*Modera:* Gertrud Edström, Svezia. Convivium leader di Slow Food Gästrikland ed esperta forager

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Il ruolo dei Governi nella promozione di una società equa, pulita e giusta attraverso politiche alimentari sostenibili**

In un mondo sempre più attento alla sostenibilità e all'equità, i governi nazionali e subnazionali possono svolgere un ruolo cruciale nel promuovere una società più giusta e pulita. Essi sono infatti in una posizione privilegiata per poter implementare politiche alimentari che valorizzino le tradizioni gastronomiche, supportino le comunità agricole locali e promuovano pratiche sostenibili nella produzione e nel consumo di cibo. Questo incontro mette in evidenza come i governi locali, regionali e nazionali possano sviluppare e attuare iniziative efficaci per migliorare la sostenibilità alimentare e rafforzare le economie locali. Esperti e rappresentanti di queste realtà condividono esempi concreti di politiche di successo, discutendo di strategie per ridurre gli sprechi alimentari, incentivare l'agricoltura ecologica e preservare il patrimonio culinario, contribuendo così a un futuro più sostenibile e inclusivo per tutte le comunità.

*Intervengono:*

- Alfredo Benitez (Filippine), sindaco della città di Bacolod, Negros Occidental
- Majed Almuhanha (Saudi), ministro della Cultura, Commissione per le arti culinarie April Yao (Taiwan), magistrato della contea di Taitung, Taiwan
- Cecile Michel, MUFPP, progetto Afrifoodlinks
- Stefania Amato, responsabile della strategia alimentare di C40 Emily Norford, Food Planet Prize, responsabile della candidatura ed esperta di sistemi alimentari sostenibili

*Modera:* Andrea Amato, direttore Sviluppo Rete Global South

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**Non solo mercati: sviluppare altre forme di commercio – alternative – per riconnettere produttori locali e consumatori**

La prossimità relazionale, lo scambio e la condivisione di informazioni di valore dal produttore al consumatore finale sono leve fondamentali per favorire la transizione alla sostenibilità nel settore agroalimentare, comunicare e

promuovere comportamenti sostenibili e favorire l'inclusione degli attori più deboli. Così come la formazione dei produttori, la condivisione dei rischi e dei benefici, la determinazione congiunta del prezzo equo sono iniziative che rafforzano la vicinanza tra loro. I mercati contadini sono, ormai da anni, precursori di questi driver: a questi si affiancano anche le esperienze dei GAS e, più recentemente, quelle delle CSA e degli hub dei produttori. In questo incontro dialogheremo con alcune tra le più interessanti esperienze piemontesi, assolutamente titolate a ricevere, in un'ottica di adesione ai principi della filiera corta e della sostenibilità, sostegno e visibilità, per una reale e diffusa valorizzazione del modello del commercio alternativo.

*Intervengono:*

- Patrizia Dal Santo, vicesindaca Comune di Ivrea
- Matteo Castella, coordinatore progetto Hubbuffate
- Pietro Cigna, CRESCO CSA
- Maurizio De Matteis, Terre del Dahu

*Moderata:* Roberto Costella, Slow Food Piemonte.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**La natura lo fa meglio (e prima) – Un monologo di Giorgio Volpi**

L'essere umano fa cose che sembrano precluse alle altre specie - produce auto e telefoni, si veste di abiti e si tinge i capelli, ha inventato internet, i vaccini, i sottomarini...- e facciamo fatica ad abbandonare l'idea di una nostra presunta superiorità. Giorgio Volpi mostra, invece, che molte delle grandiose idee dell'uomo sono apparse sulla Terra prima del suo arrivo. In anticipo sull'ingegno umano, infatti, è arrivata la natura, che attraverso infiniti tentativi ha selezionato nelle piante e negli animali alcune abilità e caratteristiche davvero sorprendenti. Ci sono batteri che generano particelle magnetiche migliori di quelle prodotte in qualsiasi laboratorio: sono stati individuati nel fango di palude e, al microscopio, presentano delle curiose collane di perle, fatte di magnetite, che usano per orientarsi nello spazio e che noi potremmo impiegare come agenti di contrasto nella risonanza magnetica, per la somministrazione mirata di farmaci e per la cura del cancro. E poi ci sono funghi che producono sostanze bio-luminescenti, piante che possiedono "sensori" per il fumo. In un futuro non lontano potremmo imparare a utilizzare alcune delle scoperte chimiche che la natura ha affinato nei secoli per convertire l'energia solare o per produrre alimenti, farmaci, o nuove materie prime. Abbiamo la responsabilità e il dovere di studiare la natura, non solo per godere della sua bellezza, ma per realizzare un futuro migliore.

*Interviene:* Giorgio Volpi, chimico, è tecnico presso il Dipartimento di Chimica dell'Università di Torino, dove svolge ricerche nell'ambito della luminescenza e dei complessi organo-metallici. Parallelamente all'attività lavorativa, ha proseguito gli studi laureandosi anche in Scienze Naturali. È autore di oltre 40 articoli pubblicati su riviste internazionali, ha svolto numerosi seminari e docenze presso la Scuola Holden. Per Aboca Edizioni ha pubblicato nel 2024 *La natura lo fa meglio e prima*. Le sorprendenti invenzioni tecnologiche che la natura suggerisce all'uomo. L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Slow Food e la Specialty Coffee Association: missioni e collaborazioni globali incontro**

La Slow Food Coffee Coalition è una rete internazionale, aperta e collaborativa che unisce tutti gli attori della filiera del caffè, nata nella cornice più ampia del movimento Slow Food a livello locale. La Specialty Coffee Association è un'organizzazione senza scopo di lucro che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. La Coffee Coalition e la Specialty Coffee Association si incontrano nuovamente a Terra Madre Salone del Gusto per cementare una collaborazione nata a Terra Madre Americas 2024 e per tracciare la strada di una missione comune negli anni a venire. Entrambe le parti firmeranno un Memorandum d'intesa per segnare la loro futura collaborazione.

*Intervengono:*

- Peter Giuliano, direttore esecutivo della Coffee Science Foundation e Chief Research Officer di Specialty Coffee Association
- Emanuele Dughera, Coordinatore della Coalizione Slow Food del Caffè

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

### **Il cioccolato filippino: alla scoperta di una eccellenza degustazione**

Le Filippine sono state il primo paese asiatico a ricevere il cacao dalle Americhe e iniziarne la coltivazione, e oggi vengono ancora coltivate varietà ormai dimenticate di criollo. Unisciti a noi per una deliziosa sessione di degustazione che presenterà cinque barrette di cioccolato provenienti da diverse regioni delle Filippine. Questo evento offre un'opportunità unica per esplorare i ricchi e variegati sapori del cioccolato di questo Paese. Coccola i tuoi sensi e scopri le qualità uniche che rendono il cioccolato filippino davvero eccezionale.

**ore 12:30**

#### **Stand Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

#### **Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con le ostriche degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo il più richiesto laboratorio di Quality Beer Academy. Abbiniamo la birra alle ostriche! Imperdibile degustazione di tre tipologie di ostriche selezionate e abbinate ad altrettante birre. Conduce il Biersommelier Roberto Parodi.

**ore 12:30**

#### **Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

#### **I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese degustazione**

I ristoratori aderenti al circuito Mangébin propongono i piatti della tradizione piemontese in abbinamento ai vini Torino Doc dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino.

Menù del giorno e protagonisti:

- Salame torinese al cioccolato in versione salata, Trattoria Monviso
- Risottino con crema di zucca Alessandrina, turgia croccante e mousse al Blu di Cuneo, Osteria Al Tagliere
- Tinca in carpione, Trattoria San Michele
- Quadrotto al cioccolato fondente, Pautasso

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia. Partecipano: i ristoranti del circuito Mangébin, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

**ore 12:30**

#### **Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

#### **Show cooking speck, amore mio: la versatilità in cucina di un mito della gastronomia altoatesina degustazione**

L'amore degli italiani per lo speck è davvero enorme e le sue applicazioni in cucina davvero infinite. Nello showcooking con lo chef Peter Jaist ne scopriamo alcuni aspetti. Piatto: risotto con Bauernspeck Alto Adige e Mela Alto Adige IGP con abbinamento di vino.

**ore 13:00**

#### **Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

#### **20 anni di Terra Madre! La rete Slow Food in Europa incontro di rete**

Dalla prima edizione di Terra Madre sono trascorsi 20 anni. Vent'anni che rappresentano la storia di una rivoluzione lenta, pacifica e globale. Una rivoluzione che ha sparso i suoi semi in tutto il mondo, ponendo le basi per un confronto continuo: sui temi della biodiversità, dell'educazione, dell'advocacy; sulle problematiche che – in tutto il mondo, e con le proprie specificità – accomunano produttori di piccola scala e consumatori consapevoli sull'obiettivo di contribuire a un pianeta più buono, più pulito, più giusto. A partire dal cibo. Sono trascorsi 20 anni e a Terra Madre 2024 i delegati dei Paesi europei si incontrano per stabilire i prossimi passi. L'appuntamento si svolge in inglese ed è riservato ai delegati di Terra Madre.

**ore 13:00**

#### **Parco Dora – Sergio Staino Arena**

#### **I Presidi Slow Food in Italia: facciamo il punto conferenza**

Tra i progetti più longevi – e più noti – di Slow Food ci sono i Presidi, circa 600 realtà che, in 70 paesi del mondo coinvolgono migliaia di contadini, artigiani, pastori, pescatori e viticoltori impegnati nella salvaguardia della

biodiversità. Per la buona salute e il futuro del progetto, è fondamentale monitorarne i progressi e la sostenibilità. Uno studio importante, avviato nel 2024 con il sostegno di Berlucci e la collaborazione del Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino (Disafa) e del Dipartimento di architettura dell'Università di Palermo mira a descriverne l'evoluzione, in termini di sostenibilità socioculturale, agroambientale ed economica. Nella prima fase dello studio sono stati coinvolti 44 Presidi delle filiere vegetali e lattiero-casearie. Grazie alla compilazione di un questionario, i produttori e i referenti dei Presidi hanno potuto raccontare il loro lavoro e le loro aziende. I risultati saranno presentati in occasione di Terra Madre 2024.

*Intervengono:*

- Cristiana Peano, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), Università di Torino
- 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* (Slow Food Editore, 2023)
- Con la testimonianza di alcuni produttori dei Presidi, protagonisti dello studio

*Introduce:* Piero Sardo, presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità

*Modera:* Eleonora Cozzella, direttrice de Il Gusto

**ore 13:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Filippine: i sapori dell'arcipelago Visayas**

**laboratorio del gusto**

Questo appuntamento è una deliziosa esplorazione della cucina unica dell'arcipelago filippino delle Visayas. Guidati dai rappresentanti della Slow Food Cooks' Alliance locale, approfondiamo con loro la storia delle ricette e degli ingredienti che le compongono, tra i quali anche prodotti dell'Arca del Gusto delle Filippine. Oltre ai piatti, scopriamo anche i sapori distinti di tre sali unici della regione: asin tibuk (Arca del Gusto), sale marino artigianale tultul (Arca del Gusto), un sale proviene dalla città di Miag-ao, dal sapore lievemente dolce. Con April Justiniani, coordinatrice della Slow Food Cooks' Alliance Visayas.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Zoogala: l'insalata indigena del Ghana Food Movement!**

**laboratorio del gusto**

Wisdom Abiro è un giovane cuoco indigeno di Bolgatanga, nel nord del Ghana. Vive ad Accra ed è capo chef del Ghana Food Movement: una rete composta da agricoltori e cuochi, scienziati, nutrizionisti, imprenditori e altri ancora, tutti in grado di illuminare il potenziale del cibo ghanese. Con le sue ricette e gli eventi innovativi di cui è protagonista, Abiro non perde occasione per promuovere e presentare ingredienti ghanesi come baobab, moringa, fonio, sorgo, noce tigrata, dawa dawa e karité, mostrando al mondo gli straordinari ingredienti dell'Africa occidentale, il loro potenziale e il loro valore.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Il potere delle piante: oltre il mainstream**

**eventi world**

Celebriamo gli sforzi dei produttori che coltivano un'ampia varietà di ortaggi, contribuendo a una dieta sana e diversificata. Questi agricoltori sono profondamente legati alla terra e utilizzano pratiche sostenibili per coltivare i loro prodotti, esplorando continuamente nuove varietà attraverso il loro lavoro di selezione per soddisfare la domanda dei consumatori, e per essere più resilienti alle condizioni climatiche. Il loro lavoro comporta un'attenta pianificazione, dalla selezione dei semi al raccolto, assicurando che gli ortaggi prodotti siano nutrienti, saporiti e rispettosi dell'ambiente. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**Il giardino biodinamico**

Erbe aromatiche e fiori sono protagonisti nel giardino biodinamico. Nils Klass, dell'Azienda agricola Officinali della Collina di Pino Torinese (To), porta l'agricoltura biodinamica, capace di valorizzare la biodiversità, anche nei giardini di

casa. I consigli dell'esperto guidano nella scelta delle piante più adatte, la loro collocazione e piantumazione, a osservare il calendario per curare e rendere sano e fertile il giardino senza l'utilizzo di sostanze chimiche.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**Brindisi all'italiana  
degustazione**

Due grandi prodotti italiani si incontrano in un brindisi di qualità. Degustazione guidata di Alta Langa e Parmigiano Reggiano.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Radìc di mont – A spasso per... la Carnia  
degustazione**

Terra montana, verde e ricca di acqua, un passaggio obbligato verso le Alpi e verso l'incontro con popolazioni austriache e slovene, la Carnia conserva una gastronomia ricca di biodiversità e di culture diverse. La raccontiamo attraverso l'abbinamento col vino di una peculiare tradizione locale: il radìc di mont. Nel mese di maggio, quando la neve si ritira, i malgari della Carnia raccolgono sugli alpeggi un tenerissimo radicchio selvatico, il radìc di mont appunto, che consumano in insalate o frittate. I suoi germogli, opportunamente preparati, sono messi nei vasetti di vetro e ricoperti di una miscela di olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino. Il Presidio riunisce un gruppo di raccoglitori e di piccoli produttori di sottoli che intendono mantenere viva una tradizione gastronomica, ma anche proteggere dall'estinzione un ortaggio spontaneo le cui tecniche di raccolta richiedono perizia ed esperienza, nonché un forte rispetto del territorio. Venite a scoprirlo!

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stan Regione Lazio-Arsial**

**Il Lazio: Presidi Slow Food, Alleanza dei cuochi, pura bontà**

Dai formaggi da prato stabile agli olivi secolari, dalla rete Slow Grains a quella dei Castanicoltori, e poi moltissime proposte da parte dei cuochi dell'Alleanza Slow Food: tra maritozzi, aio oio e peperoncino, gnocchi n'cotti e zuppe di lenticchie. Il calendario del Lazio a Terra Madre è ricco di occasioni di degustazione e offre anche l'occasione per partecipare a riflessioni importanti sul futuro delle produzioni artigianali, Presidio del territorio.

- ore 13:00 – **Testaccio e la cucina romana: identità e futuro di un quartiere iconico per la gastronomia capitolina** – Laboratorio del gusto condotto da Marco Morello, cuoco dell'Alleanza Slow Food – Ristorante "Collettivo Gastronomico Testaccio"
- ore 15:00 – **Percorso sensoriale per scoprire i segreti della castagna** – Laboratorio del gusto condotto da: Accademia degli infarinati; Rosaria Olevano, referente nazionale rete castanicoltori; Loris Pergolini, referente del Presidio della mosciarella delle casette di Capranica Prenestina, Francesca Litta, cuoca dell'Alleanza Slow Food e presidente di Slow Food Ciociaria e Territori del Cesanese
- ore 17:00 – **Vivi in armonia con la natura: la bellezza di un'alimentazione fermentata** – Laboratorio del gusto condotto da: Clara Prioreshi, biologa nutrizionista, Slow Food Viterbo e Tuscia; Ines Innocentini, Slow Food Lazio e Slow Food Roma TOT
- ore 18:30 – **Il giglietto, opera d'arte gustosa: dalle corti rinascimentali alle innovazioni e contaminazioni contemporanee** – Laboratorio del gusto condotto da Gabriella Cinelli, cuoca dell'Alleanza Slow Food e archeochef, Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**La noce bleggiana  
degustazione**

Gli alberi di noce hanno caratterizzato il paesaggio delle Giudicarie Esteriori e in particolare delle aree del Bleggio, del Banale e del Lomaso, per centinaia di anni. Tuttavia, a partire dalla fine degli anni Sessanta, si è assistito a una progressiva crisi della sua coltivazione, in termini di superfici coltivate e di produzioni unitarie. Il Presidio Slow Food si impegna a sostenere la produzione della varietà autoctona di noce bleggiana. Incontro con i produttori della noce della penisola sorrentina Presidio Slow Food e con Mauro Avino.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Officine S, Auditorium**

### **Ernte Teilen, sharing the harvest**

La crisi climatica dimostra che il nostro sistema economico ci ha portati in un vicolo cieco. I contadini che garantiscono la nostra sussistenza ne sono particolarmente colpiti. Alla ricerca di alternative, il regista Philipp Petruich incontra agricoltori che hanno deciso di cambiare. Insieme ai consumatori, costruiscono comunità di sostegno reciproco dedicate ai valori dell'ecologia e del bene comune. Ernte Teilen, sharing the harvest racconta la storia di persone che hanno il coraggio di sperimentare un nuovo modo di fare agricoltura. "Ernte Teilen" (in inglese 'sharing the harvest') si immerge in un mondo di cui tutti noi viviamo quotidianamente: l'agricoltura. Si tratta di un viaggio personale in visita agli agricoltori che lavorano secondo il principio dell'agricoltura sostenuta dalla comunità (CSA). In queste aziende sostenute congiuntamente, consumatori e produttori sono collegati in uno scambio diretto. Invece di massimizzare i profitti, i fattori chiave di questo tipo di economia sono la sostenibilità e il bene comune. Cos'altro spinge queste persone? Secondo quali ideali vogliono praticare l'agricoltura e gestire la loro economia? E cosa ne deriva? Noi, come società e ognuno di noi, possiamo cambiare qualcosa!

**ore 13:00**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Centro congressi, piano terra, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca) - Torino (TO)**

#### **Bread for Change vol. II**

Sei anni fa Terra Madre ha battezzato i Panificatori Agricoli Urbani: dal 2018, questo gruppo di artigiani e amici ha scritto un Manifesto, animato infiniti dibattiti su semi e cereali, accompagnato la nascita di nuovi forni in tutta Italia, fino ad arrivare a dar vita a un'associazione, per rafforzare la "rivoluzione culturale del pane futuro", che è già presente. Grazie al loro impegno instancabile, sono nati nuovi forni in tutta Italia, contribuendo a diffondere la cultura del pane di qualità e a promuovere l'importanza delle pratiche agricole locali. La loro visione si è concretizzata nella creazione di un'associazione, un passo decisivo per rafforzare la rivoluzione culturale del pane futuro, che non è solo un'aspirazione, ma una realtà già presente nelle comunità. I Panificatori Agricoli Urbani non solo preservano tradizioni antiche, ma innovano anche, cercando di costruire un legame autentico tra i produttori e i consumatori. Questa rete di persone appassionate e competenti sta contribuendo a creare un nuovo modo di pensare il pane, considerato non solo un alimento, ma anche un simbolo di sostenibilità, comunità e cultura. La loro missione continua a ispirare e a stimolare una riflessione profonda sul nostro rapporto con il cibo e la terra.

*Intervengono:*

- Francesca Casci Ceccacci, panificio Pandefrà di Senigallia (AN), presidente PAU
- Andrea Perino, panificio Perino Vesco di Torino
- Sara Bonamini, panificio Tulipane di Roma, già curatrice della guida "Pane e Panettieri d'Italia" del Gambero Rosso

*Moderata:* Luca Martinelli, giornalista di Altreconomia

**ore 13:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

#### **Cucinare le emozioni – Un monologo di Irene Volpe**

Quello di Irene Volpe non è un libro di ricette, ma nemmeno un'autobiografia o un racconto illustrato. È un manuale incentrato sulla creatività in cucina, un invito a essere curiosi, mettersi in gioco e sperimentare, grazie a mille consigli da mettere subito in pratica ai fornelli. Tra ricordi richiamati da gusti e profumi, difficoltà che trovano rimedio tra i fornelli, gioie che si sublimano in un piatto, Cucinare le emozioni (pubblicato da Slow Food Editore) è un racconto di vita che esorta a non darsi mai per vinti.

*Interviene:* Irene Volpe, classe 1998, è laureata in Design all'Isia di Roma. Poco prima del lockdown comincia a soffrire di disturbi del comportamento alimentare e, per reagire, decide di inseguire la sua passione per la cucina e si iscrive a Masterchef Italia, arrivando sul podio in finale. Dopo l'esperienza in tv, continua la sua formazione in cucina lavorando presso ristoranti stellati, tra cui il Mudec di Enrico Bartolini, per poi indirizzare la sua cucina verso il mondo vegetale, con un occhio attento alla sostenibilità e alle emozioni. *Cucinare le emozioni* è il suo primo libro.

**ore 13:30**

**Parco Dora – Stand Liguria**

#### **La ventre e dei tonnarotti di Moglio ad Alassio**

##### **Degustazione**

Con il nome di ventre si fa riferimento allo stomaco del tonno, salato, essiccato e poi cucinato da secoli secondo una speciale ricetta nella piccola frazione di Moglio, nel comune di Alassio (Savona). La Società Fratellanza-Moglio 1885 Aps ci racconta la storia dei tonnarotti di Moglio e di questo particolarissimo prodotto dell'Arca del Gusto e ce ne propone l'assaggio.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food**

**A pranzo dalle nonne**

Le nonne di Mirafiori sud della comunità Slow Food Mirafood insegnano come preparare la pasta fresca nelle sue varie declinazioni regionali. Un appuntamento da non perdere per chi ama la cucina di tradizione e lo storytelling delle nonne italiane.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Lavoriamo con la natura. La sua bellezza è la nostra salvezza**

Il riscaldamento globale causa lo scioglimento dei ghiacciai, l'innalzamento del livello del mare e la perdita di biodiversità marina e terrestre, minacciando la stessa esistenza di attrazioni naturali come le spiagge e i parchi naturali. Come se non bastasse diverse specie animali e vegetali, per fuggire agli effetti del riscaldamento climatico stanno spostando i loro areali di distribuzione verso fasce altimetriche maggiori. Altre si stanno inesorabilmente estinguendo. Di fronte all'acuirsi di questi problemi, le comunità locali possono adottare pratiche virtuose e lungimiranti, preservando l'ambiente e il patrimonio naturale, rendendo il turismo un'opportunità con positive ricadute a lungo termine. Perché nella grandiosità della natura, e soprattutto nella relazione che si crea tra l'immensità della natura e la coscienza umana, ritroviamo la bellezza che ci emoziona. Proteggere e preservare il nostro pianeta mantiene intatta questa connessione profonda e vitale. In questo incontro raccontiamo quanto l'educazione alla natura di un turismo lento possa contribuire alla sua salvaguardia e lo facciamo confrontandoci con chi opera in questi contesti.

*Intervengono:*

- Nadia Borgetti ed Erika Chiecco, ente di gestione Aree Protette Alpi Marittime, Slow Food Travel Alto Tanaro e Valle Pesio
- Marco Dadamo, biologo, direttore della riserva naturale regionale Palude Vela, membro direttivo di Slow Food Puglia
- Sebastiano Venneri, responsabile turismo di Legambiente

*Moderano:* Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia e Francesca Baldereschi, responsabile Slow Food Travel Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**La parola agli orti nel mondo: le attività didattiche e di promozione dell'orto  
attività di educazione - incontro**

Da oltre 20 anni Slow Food realizza orti scolastici in tutta Italia e nel mondo con l'obiettivo di costruire una cultura alimentare basata sul piacere e su una forte coscienza ambientale.

Gli orti sono laboratori di educazione permanente in cui scoprire il piacere di un cibo sano e approfondire moltissimi argomenti: dalla crisi climatica legata al sistema agroalimentare alla corretta gestione delle risorse all'importanza della biodiversità. Ne parliamo con alcuni dei protagonisti dei progetti degli orti Slow Food nel mondo. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**L'agricoltura nella Slow Food Farm: Pratiche agroecologiche sul campo**

Questo dibattito analizza i diversi approcci all'integrazione dell'agroecologia nelle pratiche agricole, offrendo preziose indicazioni sull'applicazione pratica, sulle sfide e sulle soluzioni innovative che promuovono la sostenibilità e la biodiversità. L'incontro presenta i contributi di esperti del settore, concentrandosi sulle migliori pratiche e sulle esperienze di agricoltori e attivisti di tutto il mondo. I temi trattati includeranno i benefici dell'agricoltura sostenuta dalla comunità, l'agricoltura rigenerativa, la permacultura e la conservazione dei metodi agricoli tradizionali. L'evento mira a promuovere una comprensione più approfondita di come i principi agroecologici possano essere efficacemente applicati in diversi contesti agricoli, garantendo la sovranità alimentare e la resilienza ambientale.

*Intervengono:*

- Erica Miller-Herren, Svezia. Agroecologa e agricoltrice presso la True North Farm

- Hrvoje & Ivana Bota, Croazia. Permacultori e agricoltori
- Vira Rodionova, Ucraina. Fondatrice del centro educativo Radaria, progettista e insegnante certificata di permacultura, eco-attivista
- Asmelash Dagne, Etiopia. Esperto di gestione sostenibile delle risorse naturali integrate
- Bertha Rivero, Cuba. Cuoca e contadina
- Maricruz Antolin, Argentina. Bodega biodinamica Krontiras

*Modera:* William LaFleur, Finlandia. Membro del convivium di Slow Food Helsinki, antropologo ed ecologista

**ore 14:00**

**Parco Dora – Sala Vino**

**Sapori di altitudine: formaggi di montagna tra aromi e profumi della Valle d'Aosta  
laboratorio del gusto**

A spasso tra le cime della Valle d'Aosta, dove i sapori e i profumi della montagna si fondono in un'esperienza unica. Si inizia annusando erbe e fieno, un'immersione nel cuore delle Alpi che vi prepara alla degustazione.

Il percorso gustativo prosegue con un assaggio di un bicchiere di latte fresco, seguito dalla degustazione di due espressioni della Fontina Dop: quella di alpeggio del 2024, ricca di aromi e sfumature, e la Fontina Dop inverno 2024, che offre un profilo più intenso e complesso. Ad accompagnare questi formaggi pregiati, i tipici grissini valdostani, perfetti per esaltarne il gusto. In abbinamento i vini di Petite Arvine Doc, che incarnano la freschezza e la mineralità dei terreni montani, completando un'esperienza che celebra la tradizione casearia e vitivinicola della Valle d'Aosta. Un appuntamento imperdibile per gli amanti del buon cibo e della cultura montana.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Scopri i tuoi gusti!**

**percorso sensoriale**

Percepisci il gusto dell'amaro leggermente o sei un super taster? Sai riconoscere a quali cibi o preparazioni corrispondono determinati suoni? Vuoi scoprire come si possono riciclare le bucce del pomodoro o i fondi del caffè? Per rispondere a queste e ad altre domande, sali sul nuovo laboratorio mobile UNISG in cui si possono sperimentare dei progetti di ricerca del laboratorio di analisi sensoriale e del Pollenzo Food Lab. Orario: 14:00-20:00 Per fruirne, è sufficiente recarsi presso lo stand Unisg (spazio Food Truck) nella fascia oraria indicata, attendere il proprio turno... e sperimentare!

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Appuntamento con il mastro birraio: Boon Brouwerij  
degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA vi invita a incontrare esponenti di spicco del panorama brassicolo internazionale, come Boon Brouwerij. A una trentina di km a sud di Bruxelles si trova Lembeek, la patria delle birre a fermentazione spontanea. Dei 43 produttori presenti in origine, Boon Brouwerij oggi è l'ultimo rimasto e continua a produrre seguendo ricette tradizionali, ma anche sperimentando e innovando con nuove tecniche. Percorso alla scoperta della fermentazione spontanea attraverso la degustazione di Lambic, Geuze, Kriek e Framboise.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Turismo del Vino e del Gusto in Canavese  
degustazione**

Il turismo del vino e del gusto in Canavese: itinerari nei vigneti, visite alle cantine, eventi enogastronomici, esperienze gourmet, Una montagna di gusto. In collaborazione con Maestri del Gusto, Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino, Strada Reale dei vini torinesi. Presentazione a cura di Franco Ferrero Direttore e Silvio Bertero presidente del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese, con la partecipazione di Corrado Scapino presidente Enoteca regionale dei Vini della Provincia di Torino. Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio Incontri**

**Il Salone del pane: Palazzina di Caccia di Stupinigi dal 12 al 13 ottobre**

Presentazione del progetto “Salone del Pane”, evento che si svolgerà il 12 e 13 ottobre presso la Palazzina di Caccia di Stupinigi. Un evento in collaborazione con l’Associazione Orticola del Piemonte, To Be Events e rappresentanti della Filiera del Grano. Associazione Orticola del Piemonte, ToBe Events.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Le castagne del Trentino**

**degustazione**

Gli areali di produzione della castagna in Trentino sono molti. Il cuoco dell’Alleanza Luigi Montibeller propone una degustazione a base di castagne della zona di Roncegno, in Valsugana accompagnata dalla birra Castanea, una bock prodotta con il 20% castagne di Dro, nella Valle dei Laghi, da 5+ birrifico artigianale. In collaborazione con la rete castanicoltori.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Il Bauernspeck e il Kaminwurze a Marchio di Qualità Alto Adige**

**degustazione**

Una parte dello speck prodotto in Alto Adige prende il nome di “Bauernspeck”. Il Bauernspeck si ottiene da carne di suini selezionati nati, allevati in piccoli gruppi e macellati in Alto Adige. Disponibile in quantità limitate, il Bauernspeck è particolarmente apprezzato per la sua elevata percentuale di grasso. Oltre alla coscia di suino, che può riportare il marchio IGP, possono essere utilizzati anche altri tagli di maiale, come coppa, spalla, carré, pancia, proprio come vuole la tradizione. I Kaminwurzen dell’Alto Adige sono il più recente dei prodotti di qualità del territorio. I Kaminwurzen sono un salume crudo prodotto con metodi tradizionali. Sono composti di carne cruda (di manzo, suino, pecora, capra o selvaggina) e spezie. Affinché i Kaminwurzen si conservino a lungo, vengono affumicati ed essiccati. Per i Kaminwurzen con il Marchio di Qualità Alto Adige la carne deve provenire esclusivamente da suini, manzi, pecore e capre nati, allevati e macellati in Alto Adige. Con: Hubert Unterfrauner, ambasciatore del Gusto dell’Alto Adige.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Raboso e cannoli siciliani**

**degustazione**

Il sigaro Toscano® Castano Raffinato presenta Raboso accompagnato dai cannoli siciliani della Pasticceria Cerniglia.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Che cosa c’è nella dispensa del bosco?**

FSC Italia presenta La bottega della foresta, una guida ai tesori nascosti sotto gli alberi e tra i cespugli del bosco. Il volume permette di scoprire i doni naturali del sottobosco: funghi e tartufi, castagne e noci, erbe selvatiche, frutti di bosco e bacche, resine e cortecce. Ed esplora la straordinaria gamma di eccellenze gastronomiche che se ne possono ricavare: miele, confetture, sciroppi, estratti, succhi, tisane, gelatine, distillati, liquori, ma anche oli essenziali, unguenti, infusi e tinture. Il libro indica inoltre itinerari, eventi, ricette, ecomusei, e indirizzi di coltivatori, artigiani e comunità che vivono e lavorano in armonia con la natura.

*Intervengono:*

- Alberto Pauletto, responsabile Comunicazione FSC Italia e coautore
- Massimo Acanfora, giornalista e scrittore per Altreconomia, ha fondato l’evento Fa’ la cosa giusta
- Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia
- Mauro Masiero, docente dell’Università di Padova
- Ugo Bugelli, membro della Rete Slow Food dei castanicoltori

*Moderata:* Giuseppe Bonanno, direttore FSC Italia.

**ore 14:30 - Stand Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Fantasia di frutta: le tante dolci forme della natura**

**eventi world - incontro**

Celebra la creatività dei produttori che trasformano la frutta – da quella fresca a quella conservata – in una varietà di forme e in un mondo di colori e sapori. Questi produttori sono esperti nel loro campo e combinano tecniche tradizionali e tecnologie moderne per migliorare la durata di conservazione, il sapore e il valore nutrizionale dei loro prodotti. La loro dedizione alle pratiche sostenibili e alle innovazioni in armonia con la natura garantisce ai

consumatori la possibilità di gustare la frutta in tutte le sue deliziose forme durante tutto l'anno. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition  
Home Barista masterclass**

Il caffè è un prodotto complesso e dietro la preparazione di una tazza di caffè si nascondono molte conoscenze e molta pratica. Durante la masterclass Home Barista, trattiamo le conoscenze teoriche sul caffè, le origini, il processo di tostatura e, naturalmente, gli aspetti pratici. Il corso è incentrato sul caffè agroforestale e si rivolge sia ai professionisti che ai semplici amanti del caffè. Al termine del corso, i corsisti acquisiranno una comprensione teorica e pratica dell'erogazione dell'espresso, del filtro e di altri metodi alternativi di estrazione, nonché delle abilità di base della latte art. Il caffè utilizzato proviene dalle Comunità Slow Food che fanno parte della rete della Slow Food Coffee Coalition. Argomenti trattati: erogazione dell'espresso e del filtro, selezione del macinino, dosaggio, impostazione della macinatura, pressatura. Latte e latte art. Preparazione di bevande a base di latte sia animale che vegetale. Pulizia quotidiana, manutenzione e ottimizzazione del flusso di lavoro. Intervengono: i torrefattori della Slow Food Coffee Coalition. L'evento si svolge in lingua inglese.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche  
I superpoteri dell'alga spirulina  
degustazione**

ApuliaKundi è un'innovativa realtà pugliese che fa parte del Gruppo Andriani, Partner Strategico UNISG. Insieme a Raffaele Settanni, fondatore di ApuliaKundi, scopriamo il processo alla base della coltivazione dell'alga spirulina che, in un perfetto esempio di circolarità, sfrutta le acque provenienti dal processo di produzione della pasta Andriani dando vita al primo e più grande impianto di questo genere. Assaggiamo quindi i cibi funzionali e naturali prodotti dall'azienda, che sfruttano le caratteristiche nutrizionali uniche di questa incredibile alga.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Museo A come Ambiente - MACA, Corso Umbria, 90**

**Scopri i percorsi espositivi del MACA – Focus sul percorso Alimentazione**

Una full immersion nella sostenibilità a 360°, un viaggio di 90 minuti nel primo museo in Europa interamente dedicato all'ambiente. Un percorso tra gli spazi espositivi del MACA (Scarti, Acqua, Energia e Alimentazione) di un'ora e mezza. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2024 un particolare focus sarà dedicato all'area Alimentazione del Museo. Perché il cibo è ambiente. Il cibo è tradizione. Il cibo è sperimentazione. Vi aspettiamo!

**ore 15:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**Contro natura: il potere delle multinazionali affama il pianeta**

Chi c'è dietro l'industria della carne e la sua progressiva concentrazione in poche mani? Dietro la crescita smisurata dell'acquacoltura intensiva? Dietro la diffusione di cibi ultra-processati che, secondo la rivista *The Lancet*, provocano più morti del fumo? In che modo il potere delle multinazionali e delle lobby dell'agroindustria cresce sempre di più e le speculazioni finanziarie sul nostro cibo condizionano la vita e la sopravvivenza di milioni di contadini e di pescatori nel mondo, oltre ad avere pesanti conseguenze sull'ambiente, e sulla nostra salute? Come possiamo scardinare il modello mainstream e cooperare alla realizzazione di un modello alimentare sostenibile? Come possiamo muoverci in uno scenario complesso in cui gli impatti sulla salute si associano a quelli sugli ecosistemi, e le ineguaglianze nell'accesso al cibo rischiano di essere esacerbate dagli effetti del cambiamento climatico?

*Intervengono:*

- Marion Nestle, USA. Biologa molecolare, nutrizionista e sostenitrice della causa della salute pubblica. È professoressa emerita di Nutrizione, studi sull'alimentazione e salute pubblica alla New York University. Tra i suoi libri, pubblicato nel 2012 da Edizioni Ambiente, *Eating Planet. Cibo e sostenibilità: costruire il nostro futuro*
- Sabrina Giannini, giornalista, autrice e conduttrice televisiva. Autrice storica di Report, ha ideato il programma d'inchiesta *Indovina chi viene a cena*, in onda dal 2016
- Michael Moss, (USA), giornalista e autore di *Grassi, dolci, salati e Come l'industria alimentare ci ha ingannato e continua a farlo*. Nel 2010 ha vinto il premio Pulitzer per il giornalismo con un'indagine sui rischi legati ai processi di conservazione degli alimenti

- Elizabeth Atieno Opolo, Kenya. Food campaigner e portavoce di Greenpeace Africa
- Francesco De Augustinis, regista. Il suo ultimo lavoro, *Until the End of the World World* è stato presentato a CinemAmbiente 2024 e ha ottenuto una menzione speciale Slow Food

*Modera:* Richard McCarthy, membro del board di Slow Food Internazionale

**ore 15:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Donne e giovani indigeni in prima linea, per ridisegnare il futuro conferenza**

Gli effetti del cambiamento climatico, le migrazioni rurali, l'assimilazione culturale e il land grabbing sono gravi minacce per i sistemi alimentari, la biodiversità, la sicurezza alimentare, le culture, i mezzi di sussistenza e i territori dei popoli indigeni. Tra le persone più colpite vi sono i giovani e le donne indigene che tuttavia non si arrendono, e anzi sono in prima linea nei movimenti globali che sostengono i diritti umani, che propongono soluzioni alla crisi climatica incentrate sulle persone, la sovranità alimentare e l'eliminazione della povertà e della discriminazione. In questo contesto, è fondamentale creare un ambiente favorevole che faciliti i loro sforzi. In questo incontro, organizzato congiuntamente da International Fund for Agricultural Development (Ifad), Indigenous Peoples Assistance Facility (Ipaaf) e Slow Food Indigenous Peoples' Network, ascoltiamo i giovani e le donne indigene su come stanno affrontando queste sfide complesse e sui progetti che stanno mettendo in campo. Questi progetti si basano sulle loro identità culturali e alimentari e sulle loro conoscenze, e sono il risultato dei percorsi di formazione "Agroecologia e sistemi alimentari dei popoli indigeni", sostenute da Ifad, Tamalpais Trust e Table4Two, oltre che dall'ente Ifad-Ipaaf. Con una tavola rotonda e una sessione interattiva di confronto, i partecipanti si scambiano storie di successo ed esplorano strategie comuni per superare gli ostacoli e capitalizzare le opportunità in queste aree vitali.

*Intervengono:*

- Jacqueline Macharia, coordinatrice Regionale Africana dell'Indigenous Peoples Assistance Facility dell'IFAD presso Samburu Women TrustRuvicela
- Toribio Zacarias, Popolo Ayuuk in Messico. Beneficiaria dell'IPAF.
- Dali Nolasco Cruz, Popolo Nahua in Messico. Membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food
- Ploentina Dessy Elma Thyana, Popolo Dayak, Indonesia. Coordinatrice del progetto Scuola Tradizionale Arus Kualan per la protezione delle terre consuetudinarie
- Dayak Simpangk attraverso la valorizzazione del sistema alimentare tradizionale Dayak
- Sharif Mohamed Hassan, Popolo Merka, Somalia. Coordinatore del progetto "Miglioramento della Sicurezza Alimentare e della Resilienza per le Comunità Colpite da Conflitti e Siccità nel Distretto di Merka".

*Modera:* Ilaria Firmian, specialista Tecnica Senior – Popoli Indigeni presso IFAD

**ore 15:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Il nostro cibo è la nostra salute. Solo con la biodiversità si nutre il pianeta**

La salute di animali, esseri umani, piante e ambiente è indissolubilmente legata. L'approccio "One Health" riconosce questa connessione fondamentale e promuove la collaborazione tra specialisti di diverse discipline per affrontare le minacce alla salute degli ecosistemi. Questo approccio è centrale anche nel documento di Slow Food "il nostro cibo è la nostra salute, solo con la biodiversità si nutre il pianeta" che sottolinea la relazione tra cibo, salute umana e benessere del pianeta. In questo appuntamento, con il contributo di voci autorevoli, esploriamo le sinergie necessarie a sostegno di questa relazione, tracciando delle connessioni (più o meno evidenti) fra transizione agroecologica, diete sane, vitalità del suolo e salute del microbioma intestinale, sovranità alimentare e biodiversità.

*Intervengono:*

- Miguel Altieri, Cile. Professore associato all'Università della California di Berkeley, è il coordinatore generale del programma dell'agricoltura sostenibile delle Nazioni Unite e consulente tecnico del consorzio latinoamericano di agroecologia e sviluppo.
- Luca Simone Cocolin, DISAFA Università di Torino, direttore del Comitato internazionale per la microbiologia e l'igiene degli alimenti
- Fabrice DeClerck, responsabile scientifico di EAT e co-autore del rapporto EAT-Lancet

*Modera:* Andrea Pezzana, Direttore della Struttura Complessa di Nutrizione Clinica, ASL Città di Torino e referente scientifico per il tema cibo e salute di Slow Food.

**ore 15:00**

## **Parco Dora – Orto Slow Food**

### **I semi: le meraviglie del semenzaio**

#### **attività di educazione - workshop**

Nell'Orto in una stanza uno spazio importantissimo è occupato da piccoli e importantissimi semi.

Quante varietà di pomodoro conoscete? Sapete come si realizza e come si mantiene un semenzaio? Venite a scoprirlo in questo workshop a cura di Remo Baudino Bessone, che vi mostra quanta cura, capacità di selezione e ricerca, e attenzione per la conservazione siano necessarie. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento. Nel caso in cui fosse già pieno sarete riassegnati a un altro degli appuntamenti della giornata.

**ore 15:00**

## **Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

### **Clima, povertà e politiche: sistemi alimentari in Francia, Germania e Italia**

Il report "Clima, povertà e politiche: sistemi alimentari in Francia, Germania e Italia" realizzato dalla Fondazione Heinrich Böll e da Està offre una lettura sintetica delle interconnessioni tra i sistemi alimentari dei paesi presi in esame e due tra i principali problemi che caratterizzano questa fase storica: la crescita delle povertà e delle disuguaglianze e la crisi climatica. Si tratta di problemi diffusi a livello globale che, però, presentano somiglianze e differenze in ciascun luogo, e che sono sempre più evidenti sia nella vita quotidiana dei cittadini, sia nelle agende politiche. In questo intreccio tra locale e globale un ruolo rilevante è giocato anche dalla dimensione locale nella quale, da un lato, si scaricano gli effetti di dinamiche globali e, dall'altro, si sviluppano strumenti e soluzioni per affrontare questi problemi partendo dalle diverse componenti locali il sistema del cibo: produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione, consumo, gestione dei rifiuti e delle eccedenze. Il report si basa principalmente su analisi di dati a livello nazionale e con un'attenzione per il ruolo che, negli ultimi 10-15 anni, hanno assunto le istituzioni locali per attivare politiche su cibo, clima e povertà intrecciandosi con diverse dimensioni dell'innovazione sociale. I contenuti del report vengono presentati e discussi con tre protagonisti di politiche locali che incrociano questi temi provando a dare risposte innovative a questi problemi.

*Intervengono:*

- Chiara Foglietta, assessora all'Ambiente, Politiche per la Qualità dell'Aria, Energia e Cibo, Comune di Torino
- Barbara Assheuer, coordinatrice della Giuria del premio Ursula Hudson di Slow Food Germania e specialista delle politiche alimentari
- Andrea Calori, presidente di Està.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 15:00**

## **Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

### **Cibo è comunità**

Il cibo va al di là della semplice nutrizione: esso rappresenta anche un momento di condivisione, convivialità e socializzazione, che permette di creare legami e consolidare relazioni all'interno di una comunità.

L'incontro mostra come il cibo possa diventare un elemento centrale per costruire e consolidare legami sociali, promuovere la coesione e celebrare la diversità culturale. Partendo dall'esempio della Fondazione Me.S.S.In.A., che persegue obiettivi di giustizia sociale e di sviluppo umano, economico e sociale sostenibile, esploriamo le diverse vie con cui il cibo e le pratiche alimentari influenzano le dinamiche sociali e culturali.

*Intervengono:*

- Francisco Carvalho, sindaco di Praia (Repubblica di Capoverde)
- Gaetano Giunta, segretario Generale Fondazione di Comunità di Messina
- Leandro Ventura, direttore dell'ICPI (Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale)
- Giampiero Mazzocchi, coordinatore Segreteria Rete Italiana Politiche Locali del Cibo
- Giulia Massolino, consigliera regionale del Friuli-Venezia Giulia
- Carmelo Troccoli, cofondatore e Direttore Generale World Farmers Markets Coalition, Direttore Generale Campagna Amica

*Moderata:* Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia

**ore 15:00**

## **Parco Dora – Stand Iren**

### **The Taste of Zero Waste Lab, con @rucoolaaa**

**degustazione**

Un momento con Alessio Cicchini, aka @rucoolaaa, per chiederci quale cibo sia considerato nobile e quale no. Alessio ci porterà alla scoperta di una ricetta originale, realizzata con lo scarto di un ortaggio che spesso non è nemmeno considerato commestibile. In un dialogo aperto con il pubblico, ci illustrerà trucchi e aneddoti per limitare gli sprechi in cucina.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**Ad ogni Parmigiano Reggiano la sua Birra e viceversa degustazione**

Degustazione guidata di diverse stagionature e vari stili brassicoli in collaborazione con UDB.

Incontro gratuito su prenotazione presso lo stand. 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. Grazie al cibo possiamo riscoprirci parte della natura. #TerraMadre2024

**ore 15:00**

**Stand Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Quali salumi tipici della provincia di Torino?**

**degustazione**

Passeggiata gustosa nella provincia di Torino, alla scoperta di rari e inconsueti prodotti di nicchia. ONAS - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Produttori locali, commercio tradizionale e consumatori: alleanza possibile?**

Come favorire l'incontro tra i produttori locali e i consumatori? Il mondo del commercio tradizionale può, innovandosi e facendo educazione alimentare, diventare un connettore? Ne discutiamo con un player fondamentale del tessuto economico, non solo piemontese: il CAAT di Torino. Inoltre presentiamo un progetto di studio, ospitato dalla Regione Piemonte, che mette in relazione l'Università di Pavia e una catena della Gdo impegnata nella valorizzazione dei produttori locali. Regione Piemonte – Direzione Agricoltura e Cibo.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**La pitina e la cipolla di Cavasso e della Valcosa – Terra Pordenonese, tra montagna e natura**

**degustazione**

Partiamo dalle valli montane per raccontarvi un salume particolare non solo nel nome: la pitina.

Dalla forma a polpetta alle carni non suine, la pitina presenta una leggera nota affumicata alla versatilità in cucina. Il più storico dei Presidi Slow Food della regione assieme a una produzione – anch'essa Presidio Slow Food – che, ai piedi delle montagne tutela una varietà di cipolla dolce e croccante, la cipolla di Cavasso e della Valcosa. E poi scopriamo la zona ai confini veneti, con la sua ricchezza di ortaggi e cereali. In abbinamento, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**Panzerotto time: panzerotto o calzone? Questo è il dilemma**

**degustazione**

La Puglia, sin dai tempi più remoti, è stata la culla della civiltà del grano. Ancora oggi, il suo paesaggio agrario è caratterizzato da vaste pianure e colline ricoperte di spighe di grano ingegnosamente e laboriosamente coltivate.

Questa coltura ha trovato nel "Tacco" un terreno fertile per ricette particolari e dedizione culinaria.

Raccontiamo di produttori resilienti che continuano a coltivare grani antichi – quelli "alti" – con metodi ecosostenibili.

I partecipanti sono coinvolti in un percorso esperienziale evocativo, "con le mani in pasta". Dai chicchi di grano, attraverso l'impiego di un piccolo mulino artigianale si ottengono farine da lavorare con l'aggiunta di lievito madre, sale e acqua e utilizzate per ottenere i cibi tra più rappresentativi e saporiti della regione: orecchiette, maccarruni, strascinati, focacce, cazzatedde e panzerotti.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Orto aperto in Clarina**

**degustazione**

Orto aperto in Clarina ha portato in questo quartiere di Trento uno spazio che non è solo un orto.

Grazie ai patti di collaborazione con l'amministrazione comunale è un esempio di costruzione di comunità, progettualità condivisa e solidale. Ce ne parla Elisa Postai, una delle animatrici del progetto, con una degustazione dei loro ortaggi lavorati da Paolo Betti, Cuoco dell'Alleanza Slow Food.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, birra e cannoli siciliani**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Modigliani incontra la Margose (birra con acqua marina) di Birranova accompagnata dai cannoli siciliani della Pasticceria Cerniglia.

**ore 15:30**

**Stand Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Appuntamento con il mastro birraio: BraufactuM**

**degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA vi invita a incontrare esponenti di spicco del panorama brassicolo internazionale, come Marc Rauschmann, fondatore e mastro birraio del progetto BraufactuM. Pioniere del movimento craft in Germania, in questo appuntamento abbiamo la possibilità di conoscere la sua storia e condividere esperienze e segreti delle sue ricette attraverso la degustazione di quattro sue creazioni di successo. L'appuntamento ideale per chi voglia ampliare i propri orizzonti del gusto.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Il Presidio degli olivi secolari in Liguria**

**degustazione**

L'esperienza di Olio Armato di Lucinasco (Imperia) raccontata da Cristina Armato. Bisogna partire dalla seconda metà dell'Ottocento per risalire alle origini della produzione olearia della azienda che cominciò proprio allora a produrre olio e olive in salamoia in quel di Lucinasco (Im) a opera degli antenati di Cristina Armato. La tradizione familiare è proseguita fino ai giorni nostri, in cui la partecipazione costante della famiglia ha consentito di ottenere un giusto connubio fra tradizione e innovazione, per portare avanti un nuovo modo di proporre un prodotto antico nella convinzione che per mantenere in vita gli oliveti secolari e l'olivicoltura italiana di qualità occorre puntare sull'altissimo valore che questa produzione possiede in termini ambientali, nutrizionali, salutistici, di paesaggio, di turismo, di cultura.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**La biodiversità a giudizio nel bicchiere**

**laboratorio del gusto**

In questo Laboratorio proviamo a offrire agli appassionati una nuova e unica esperienza, ovvero una degustazione alla cieca di 6 campioni provenienti da differenti regioni italiane ognuno dei quali presenta un differente indice di biodiversità classificato grazie a BioPass® messo a punto da Sata Studio agronomico con cui Slow Wine collabora da tempo. BioPass® è il progetto italiano per la misura, la salvaguardia e l'incremento della biodiversità in viticoltura nella convinzione che essa rappresenti una nuova frontiera per aziende attente e innovative oltre che un punto fondamentale per consentire una visione della sostenibilità della filiera vitivinicola a 360°. Questo assaggio si prefigge di rispondere alla seguente domanda: è possibile che un vino sia più buono quando nasce da un suolo più fertile e vivo dal punto di vista biologico? E quali possono essere gli strumenti per misurare quanto l'impatto dell'uomo possa modificare in modo positivo o negativo l'ecosistema, il paesaggio e l'ambiente?

**ore 16:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Api cercatrici di vita e prezioso nettare: storie di apicoltura biodinamica e miele**

**laboratorio del gusto**

Vivere a stretto contatto con le api è un privilegio raro, tanto più se gli alveari sono allevati in libertà e senza forzature. Tra storie e una degustazione guidata da Enrico Zagnoli, apicoltore biodinamico di Zad AgroDynamics di Castel di Casio (Bo), scopriamo i segreti più preziosi dell'apicoltura e le caratteristiche del buon nettare, prezioso alimento balsamico e alleato delle preparazioni dolci. Il miele esalta il suo sapore nelle praline, nei croccanti, nelle tortine e nelle salse che raccontano infinite storie aromatiche di voli planetari in scala sinfonica.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Cachena de Ternera e uova di galiña piñeira: la Galizia in tavola!**

**laboratorio del gusto**

Parte della Slow Food Cooks' Alliance, Begoña Vázquez è nata a Riós nel 1986, ed è ritenuta una delle esponenti di spicco della gastronomia galiziana, tanto da essersi guadagnata, proprio quest'anno, il titolo di miglior cuoca galiziana. Dopo aver lavorato in ristoranti come il Beiramar di O Grove, il San Miguel di Ourense e il Panticosa Resort (insieme al tristellato Pedro Subijana), Begoña ha deciso di iniziare la propria avventura. Così, otto anni fa, ha aperto a Verín la tapería O Souto das Candeas. In abbinamento i vini di produttori della Slow Wine Coalition in Galizia, raccontati da Jose Dieste, fondatore di Castes.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food**

**L'oro di Capri**

L'olivo, storicamente, è parte integrante dell'isola di Capri e la sua coltivazione risale a tempi remoti. Un tempo su tutta l'Isola di Capri l'attività dei frantoi era molto diffusa: solo ad Anacapri c'erano più di 10 macine. Gli olivi crescevano rigogliosi soprattutto nella valle di Mesola e lungo la Migliera. Ma quando l'economia dell'isola ha cominciato a vivere la grande stagione del turismo, gli olivi hanno finito per perdersi immersi nel verde della macchia mediterranea. Nel 2014, grazie ad alcuni appassionati, inizia la riscoperta ed è la rinascita. L'Oro di Capri è un progetto volto a recuperare l'antica vocazione per la coltivazione dell'olivadi Anacapri, con l'obiettivo di tutelare il paesaggio e produrre un olio extravergine di qualità eccellente. In questo appuntamento presentiamo in anteprima il libro illustrato sul progetto di rigenerazione degli oliveti di Capri per la ricorrenza dei 10 anni dell'associazione Oro di Capri.

*Intervengono:*

- Carlo Alessandro Lelj di Garolla, direttore Oro Di Capri
- Gianfranco D'Amato, presidente Onorario Oro di Capri e ideatore della pubblicazione Simonetta Capecchi, disegnatrice e autrice del libro *Helga Sanità*, antropologa dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa
- Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia

Modera: Licia Granello, nata a Torino, milanese di adozione e oggi felicemente di casa a Napoli, ha scritto per quarant'anni su La Repubblica.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Il verdometro**

**attività di educazione - workshop**

Lo sai quante sfumature di verde può assumere una foglia o un filo d'erba? Il colore delle foglie cambia, e ciò dipende dal pigmento della clorofilla che dona il verde alla pianta. Impariamo a esplorare le 1000 sfumature di verde con il verdometro! Il verdometro è uno strumento per fotografare con il colore quanti verdi contiene la natura. In questo workshop a cura di Antonia Teatino di Il cartolaio del bosco impari a educare il tuo sguardo a cercare i colori nell'orto e comporre il tuo piatto. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Keep Calm and Slow Travel**

“Camminare ci permette di respirare, di metterci in un ritmo che ci permette di fare chiarezza su ciò che pensiamo. Se camminiamo dentro la natura, beh allora lì tutto cambia. Ci apriamo e ci sembra che tutto quanto vada per il meglio.” (Luigi Nacci) La mobilità sostenibile può migliorare l'esperienza del viaggiatore, che diviene educativa e in grado di far guardare al territorio con altri occhi, offrendo modalità di trasporto più piacevoli e meno stressanti. Prendiamocela comoda, senza fretta e senza aggregarci al turismo di massa. Non sovraccarichiamoci di cose da fare e scegliamo destinazioni che prediligono una mobilità lenta: a piedi, in bici o coi mezzi pubblici. Viaggiare lentamente può significare scegliere luoghi meno affollati, fare viaggi a piedi o usare mezzi alternativi, godendoci qualcosa che dia senso alla nostra vacanza e alle nostre passioni nello scorrere di un tempo dilatato.

*Intervengono:*

- Enrico Maria Milic, antropologo e collaboratore Slow Food, coordinamento Slow Food Travel Carso e Trieste

- Robert Messner, Presidente Gal Valle Isarco e coordinamento Slow Food Travel Val di Funes
- Francesco Biacca, Portavoce Comunità Ritmo Mediterraneo di Nicotera per un nuovo modello di ospitalità
- Enrico Ponza, fondatore di Antagonisti e portavoce di Slow Food Travel Val Varaita.

*Moderano:* Giacomo Miola, Vicepresidente Slow Food Italia e Francesca Baldereschi, Responsabile Slow Food Travel Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 16:00**

**Parco Dora, Stand Nutrire le Città, Aula 2**

**Sostenibilità ambientale e servizi ecosistemici delle attività di mitilicoltura**

L'incontro sviluppa il tema della sostenibilità ambientale dell'allevamento dei molluschi bivalvi, che è l'attività trainante e principale sia sotto l'aspetto economico che occupazionale del nostro territorio: sono sempre più numerose le evidenze scientifiche che indicano la mitilicoltura come una delle produzioni animali più virtuose in termini di rispetto e protezione ambientale.

Da sempre i molluscoltori hanno operato con grande attenzione, rispetto e sostenibilità come scelta obbligata per l'ambiente e per il proprio lavoro. Da qui nascono le modalità di allevamento sostenibile nella gestione della risorsa a tutela degli stock e dell'ecosistema lagunare.

*Intervengono:*

- Assessore al Territorio, Cultura, Sicurezza, Flussi migratori, Caccia e pesca I percorsi di certificazione della sostenibilità
- Francesca Oppia, direttrice Programma MSC in Italia Un'esperienza veneta di certificazione di sostenibilità
- Mauro Vio, Business Development Manager di O.P. Bivalvia La sostenibilità della cozza di Scardovari DOP
- Emanuele Rossetti, Biologo Consorzio Cooperative Pescatori Del Polesine Acquacoltura e sostenibilità ambientale API – Associazione Piscicoltori Italiani.

**ore 16:00**

**Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Agroecologia: il potere dello storytelling nella trasformazione dei sistemi alimentari**

L'agroecologia si sta gradualmente affermando come approccio efficace per sostenere le comunità, garantire una vita dignitosa agli agricoltori e salvaguardare gli ecosistemi. Tuttavia, come concetto, non ha ancora raggiunto lo stesso riconoscimento da parte del grande pubblico.

In questo workshop, giornalisti, esperti e comunicatori esplorano come la figura dello 'storyteller' possa aiutare a comunicare meglio le storie di emancipazione e i percorsi di transizione dell'agroecologia. I relatori condividono approcci e prospettive uniche da tutto il mondo, dimostrando come le narrazioni possano essere uno strumento potente per promuovere la trasformazione dei nostri sistemi alimentari.

*Intervengono:*

- Marta Messa, segretaria generale di Slow Food
- Ferdinand Wafula, direttore di Biogi
- Dan Saladino, giornalista e autore di *Mangiare fino all'estinzione*
- HyoJin Park, relazioni con la stampa presso *A Growing Culture*

*Moderata:* Bobby Gregoire, cuoco, content creator e consigliere internazionale di Slow Food

**ore 16:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Legumi fantastici e dove trovarli: una bontà ricca di proteine**

**eventi world**

Scopri il mondo della produzione di legumi, colture essenziali per la nostra salute e il benessere del suolo, coltivate con cura, precisione e amore. I contadini che li producono si concentrano su pratiche agricole sostenibili, dalla gestione del suolo alla conservazione dell'acqua, assicurando che i legumi rimangano una fonte alimentare affidabile e nutriente. La loro esperienza nella rotazione delle colture e nella gestione dei parassiti svolge un ruolo cruciale nel mantenere il terreno in salute e nel garantire prodotti di qualità. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 16:00**

**Parco Dora**

## **Università di Scienze Gastronomiche**

### **Quando e come siamo diventati plasticofagi**

#### **unisg talk**

La plastica ha invaso la nostra vita: nel bene, a supporto di ogni nostra attività, e nel male, quando diventa un rifiuto altamente inquinante. Ma soprattutto quando si frammenta in micro e nanoplastiche che entrano nella catena alimentare. Questi materiali trovano oggi applicazioni in ogni settore: dagli oggetti di uso domestico fino all'ambito medico sanitario (protesi, stent cardiaci...). L'altra faccia della medaglia è che con i milioni di tonnellate di plastiche che scarichiamo ogni anno nei mari si distruggono gli habitat marini e ci si espone all'assunzione, attraverso il pesce, di elementi nocivi per la salute. Tuttavia, le strade della sostenibilità ci sono e sono percorribili. In questo intervento si offrono molti spunti di riflessione su una criticità che abbiamo il dovere di affrontare con comportamenti diversi, sia come individui sia come istituzioni, se vogliamo migliorare la qualità della nostra vita. Interviene: Silvio Greco, docente di Produzioni agroalimentari, Unisg

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Bormioli Luigi Glassmaker**

#### **A ogni vino il suo calice: Ca' Viola**

##### **degustazione**

In collaborazione con Vigneron.Wine, Bormioli Luigi propone otto esclusive degustazioni di vini Mangum provenienti da diverse regioni d'Italia, tra cui Piemonte, Campania e Veneto. Ogni vino trova la sua espressione ideale in calici dedicati. In questo incontro proponiamo in degustazione una Barbera Bric du Luv anno 2005 della Cantina Ca' Viola di Dogliani (Cn). Insieme al Barturot, è l'altra etichetta storica della gamma.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

#### **Intensa e fruttata, la Freisa del futuro si presenta**

##### **degustazione**

Con la Freisa facciamo un viaggio sensoriale nel cuore del Piemonte vitivinicolo. Degustazione guidata a cura della FISAR Torino e dell'Associazione Più Freisa, per sottolineare gli aspetti più moderni di uno dei vini più iconici del Piemonte. Fisar Delegazione di Torino.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Trentino**

#### **L'Enantio a piede franco, Presidio Slow Food**

##### **degustazione**

Sulle rive del fiume Adige in Vallagarina sopravvivono vigne di Enantio risalenti all'Ottocento, il suolo sabbioso e ricco di silicio ha impedito alla fillossera di attaccarne l'apparato radicale, la lungimiranza di un gruppo di vignaioli di espianarle per sostituirle con vitigni internazionali e commercialmente più attrattivi. Degustazione di tre Enantio a piede franco prodotti dai tre produttori aderenti al Presidio, con la presenza dei produttori.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

#### **Il Presidio del Graukäse della Valle Aurina è donna: una storia di riscatto**

##### **degustazione**

Il Graukäse è donna come dice il titolo di questo laboratorio. Raccontiamo come la produzione di questo particolarissimo formaggio sia indissolubilmente legata al mondo femminile dei masi e come abbia rappresentato negli anni della creazione del Presidio un'occasione di orgoglio e riscatto delle sue produttrici. Con: Agnes Laner e Claudia Eder, rappresentanti del Presidio del Graukäse.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Puglia**

#### **E mamma comu balla la taranta la pizzicau**

A scuola di pizzica in Puglia – Laboratorio di Pizzica a cura di Mina Vita. Tornano a Torino i Suoni di Terra Madre, la pizzica, la danza popolare del Salento, grazie alla presenza di due grandi interpreti Fabrizio Nigro e Mina Vita di San Vito dei Normanni (Br). Con Mina Vita, ballerina e insegnante di danze popolari, collaboratrice della Scuola di Pizzica di San Vito facciamo un viaggio attraverso il linguaggio e i passi della pizzica per esplorare questa danza tradizionale partendo dal patrimonio coreutico di San Vito dei Normanni.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Slow Food Ucraina**

#### **Le strade del vino e del gusto di Ucraina come progetto di solidarietà di Slow Food Travel**

Varie regioni, ottimi prodotti locali, tanti piccoli produttori collegati dalle strade di solidarietà.

Terra Madre 2024 è il contesto migliore per parlarne, e per scoprire tante storie di agricoltura, cibo, pace e resistenza.

Facciamo insieme questi viaggi virtuali degustando i prodotti dei territori della Bessarabia, Regione di Kyiv e Transcarpazia. Slow Food Ucraina è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere i loro deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio. Tutti i laboratori prevedono una donazione. Il ricavato sarà devoluto al progetto “Insieme per la rete Slow Food in Ucraina”.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

#### **Toscano, riesling e bombette**

#### **degustazione**

Il sigaro Toscano® Bracco Originale presenta Herzu di Ettore Germano accompagnato dalle bombette di Quelli della Bombetta.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Museo A come Ambiente - MAcA, Corso Umbria, 90**

#### **MAcA Kids - Tutti i colori del cibo**

#### **attività di educazione**

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! Target: bambine/i dai 3 ai 5 anni.

**ore 16:30**

### **Parco Dora – Noi custodiamo natura**

#### **La rinascita della montagna sui banchi di scuola**

La geografia è la scienza che permette di conoscere la realtà che ci circonda: la scienza dei luoghi, che a differenza degli spazi – definiti da coordinate e misurabili – hanno a che fare con la memoria e le emozioni.

Rimettere la geografia al centro significa trasmettere alle future generazioni la capacità di osservare, capire i luoghi senza perdere la percezione della loro tridimensionalità – negata dai mezzi di orientamento virtuali – e la ricchezza del loro vissuto. Per questo la scuola potrebbe contribuire in modo determinante a ridare valore alla montagna, come luogo privilegiato del vivere e non soltanto meta per sport invernali.

#### *Intervengono:*

- Luigi Torreggiani, giornalista e dottore forestale, scrive per la rivista tecnico-scientifica Sherwood e per la rivista L'Altra montagna
- Luisa Fazzini, docente di Lettere nella scuola secondaria di I grado. Membro del direttivo nazionale di AIIG (Associazione Italiana Insegnanti di Geografia) e referente per l'educazione per Slow Food Veneto
- Marco Girolamo Puttilli, docente di Geografia, Geografia politica urbana e Geografia sociale presso il Dipartimento di Storia, Archeologia, Geografia, Belle Arti e Spettacolo (SAGAS) dell'Università degli Studi di Firenze
- Roberto Colombero, veterinario, presidente di Uncem Piemonte, sindaco di Marmora, in Valle Maira (Cn)

*Modera:* Maurizio De Matteis, giornalista, direttore dell'Associazione Dislivelli L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati.

**ore 16:30**

### **Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

#### **SPG: I Mercati della Terra Slow Food sperimentano un sistema di certificazione alternativo**

I Sistemi di Garanzia Partecipativa sono strumenti alternativi alla certificazione di parte terza che Slow Food ha studiato e sviluppato nei suoi progetti a partire dal 2018. Si tratta di metodi di certificazione basati sulla partecipazione, sulla fiducia e sulla collaborazione di tutti gli attori del progetto. Nel 2023 sono stati attivati 4 progetti pilota all'interno dei Mercati della Terra. In questo incontro ne presentiamo i risultati.

#### *Intervengono:*

- Esmeralda Vieira, coordinatrice e agricoltrice del Mercado da Terra de Sistelo, Portogallo
- Federico Rial, produttore del Mercato della Terra Samstag Markt di Gressoney, Italia

- Samson Ngugi, coordinatore del Mercato della Terra per Slow Food Kenya
- Lourdes Angélica Agundis García e Faustino Prisciliano Lourdes produttori del Mercato verde alternativo di Toluca, Messico
- Vittoria Nervo, coordinatrice del Mercato della Terra di Barcellona
- Yasmina Lockmanoglu, coordinatrice del Mercato della Terra di Tarso, Turchia

*Modera:* Flavia Moura e Castro, specialista PGS e consulente Slow Food.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Il nuovo Coffee Value Assessment: degustiamo il caffè con la Specialty Coffee Association**

Il Coffee Value Assessment è un nuovo sistema di valutazione del caffè, proposto da Specialty Coffee Association, che esamina tutti i diversi attributi di un caffè verde, per scoprire quali siano preziosi per il valutatore.

Ciò avviene attraverso quattro valutazioni distinte: valutazione fisica (del chicco verde); valutazione sensoriale descrittiva; valutazione sensoriale affettiva e valutazione estrinseca. In questo workshop imparate a prendere confidenza con questo sistema e fate pratica con le valutazioni sensoriali in una degustazione.

*Interviene:* Peter Giuliano, direttore esecutivo della Coffee Science Foundation e Chief Research Officer di Specialty Coffee Association

L'evento si svolge in lingua inglese.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Dialoghi transatlantici in gastronomia: influenze reciproche tra USA e Italia in cibo e sostenibilità unisg talk**

L'immagine dell'Italia come culla del pasto tradizionale incontra quella dell'America, terra del fast food.

Questi stereotipi nascondono invece l'esistenza di un dialogo tra i due paesi e le loro culture alimentari: il movimento del Real Food americano ha ispirato l'Italia su temi che vanno dall'agricoltura biologica al locavorismo. Simone Cinotto e Carl Ipsen esplorano, nel progetto "Transatlantic Gastronomy", come le idee targate USA su cibo e sostenibilità abbiano arricchito le pratiche italiane, mirando a creare un futuro di pratiche alimentari democratiche e sostenibili. Scopriamo insieme l'influsso reciproco sul cibo fra USA e Italia. *Interviene:* Simone Cinotto, professore ordinario di Storia Contemporanea all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand BBBell**

**Metti al sicuro la tua casa: proteggi i tuoi spazi con i sistemi di antifurto e potenzia la tua rete domestica**

Un momento informativo e dimostrativo per parlare di sicurezza domestica con l'ausilio di sistemi di antifurto, domotica e videosorveglianza di ultima generazione per avere il controllo totale di ogni ambiente. Dimostrazione live del servizio CasaPiù: antifurto su rete domestica stabile e performante. È ora di proteggere la tua casa! Degustazione finale del Panino Monfrà con presentazione dello chef Domenico Sorrentino accompagnato da bollicine Cocchi.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Joanna Stutchbury Arena**

**La prospettiva ecofemminista: al degrado contrapponiamo la cura conferenza**

Nella società patriarcale e in un mondo caratterizzato dalla supremazia maschile, donne e natura appartengono a categorie affini. Indiscriminatamente, sono oggetto di prevaricazione, e di ingiustizia. Ma la nostra Terra Madre è generosa ed è femmina: ed è proprio la voce del femminile che oggi deve essere ascoltata se vogliamo dirigerci verso modelli che aprano al dialogo, all'empatia e alla comprensione anziché alla competizione e alla prevaricazione sistematica dell'altro. Al degrado contrapponiamo la cura. Alla prevaricazione la cooperazione. E lo facciamo, anche, con progetti meravigliosi, come Donne che salvano la terra, che dà voce a chi, spesso nell'ombra, lavora per custodire la terra, produrre cibo buono, pulito e giusto e – in un certo senso – cambiare il futuro. Durante la conferenza presentiamo le storie delle dieci donne premiate, attraverso voci, immagini e suoni. Questo appuntamento è la tappa finale del progetto Donne che salvano la terra, realizzato da Slow Food Italia con il patrocinio e il contributo della Regione Piemonte, assessorato Pari Opportunità.

*Intervengono:*

- Anna Kauber, paesaggista e regista, da anni documenta e divulga la vita e il lavoro nel mondo rurale, occupandosi in particolare delle tematiche sociali e culturali delle comunità. Il suo In questo mondo dà voce alle donne pastore di tutta Italia
- Larissa Mies Bombardi, Brasile. Docente ora in esilio in Belgio a causa delle crescenti minacce dovute alla pubblicazione, nel 2017, dell'Atlas Geografía del Uso de Plaguicidas en Brasil y Conexiones con la Unión Europea. È stata editorialista di Rádio Brasil Atual e ricercatrice del Departamento de Geografia da Universidade de São Paulo (Usp) L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati.

**ore 17:00**

**Stand Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Allevare rispettando la terra e gli animali  
conferenza**

L'allevamento che immaginiamo per il futuro rimette insieme natura, terra, acqua, animali, pastori, allevatori, cittadini e delinea un percorso verso un modo diverso di allevare e verso un valore nuovo che tutti noi dobbiamo dare al cibo e a tutti quei prodotti che dagli animali derivano (carne, latte, formaggi, uova, miele, lana). Ci sono tanti buoni allevatori, che preservano la fertilità della terra, custodiscono biodiversità, rispettano i loro animali e producono carne, latte e formaggi di qualità. Il loro lavoro è indispensabile per una buona agricoltura e per l'equilibrio del territorio, per la nostra salute, per far rivivere le piccole comunità e le aree marginali. Ne parliamo a Terra Madre, dando voce ad esperienze a una rete di allevatori slow e diffondendo la campagna Allevare rispettando gli animali e la terra si può.

*Intervengono:*

- Marcello Mele, docente di Zootecnia speciale, direttore del Centro di ricerche agroambientali E. Avanzi, Università di Pisa
- Stefano Chellini, Cooperativa Monte di Capenardo, Liguria
- Rocco Piras, Presidio Slow Food del suino sardo

*Moderata:* : Jacopo Goracci, Italia. Zootecnico, presidente dell'Associazione Razza Bovina Maremmana e responsabile del Presidio della Razza Maremmana per Slow Food

**ore 17:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**L'intelligenza vien masticando**

Questo appuntamento rappresenta il momento culminante di un progetto divulgativo che l'Università di Torino ha dedicato a genitori, nonni e insegnanti. L'obiettivo è diffondere, attraverso un linguaggio semplice ed efficace, i risultati delle più recenti ricerche scientifiche sull'importanza della masticazione durante la crescita.

La letteratura ha infatti dimostrato che la masticazione di cibi consistenti – come verdure crude, carote, finocchi, pane, mele, ecc. – è uno stimolo fondamentale per lo sviluppo delle piene potenzialità intellettive e della memoria del bambino. La masticazione, intesa come attività neuromuscolare, ha la capacità di stimolare la formazione di nuovi neuroni nelle aree del cervello dedicate alla memoria e all'attività cognitiva. Al contrario, una masticazione squilibrata può avere effetti deleteri sulla crescita fisica e intellettiva. Le relatrici, sulla base di casi di studio e ricerche scientifiche, aiuteranno genitori ed educatori ad acquisire una maggiore consapevolezza di quanto una corretta masticazione e alimentazione, soprattutto nei primi anni di vita, siano cruciali per il benessere, l'apprendimento e l'autostima del bambino.

*Intervengono:*

- Maria Grazia Piancino, docente di Ortognatodonzia presso l'Università di Torino e responsabile del progetto L'intelligenza vien masticando
- Debora Rasio, oncologa e nutrizionista, ricercatrice presso la Sapienza Università di Roma e divulgatrice Rai

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Alla scoperta del Pinerolese  
degustazione**

Presentazione e degustazione guidata dei vini del Pinerolese. Consorzio di tutela dei vini DOC Pinerolese.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Appuntamento con il mastro birraio: Delirium**

### **degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA vi invita a incontrare esponenti di spicco del panorama brassicolo internazionale, come il mastro birraio Joris Dheedene di Delirium. La gamma di birre Delirium oggi è uno dei più grandi successi belgi, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, vincitrice di numerosi premi nei più importanti concorsi. Alla più conosciuta Delirium Tremens, oggi si unisce un'intera gamma di prodotti pronti a sorprendere e far innamorare i beer lover. Scopriamone quattro insieme, guidati dal mastro birraio.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Alle Radici del Gusto – I 20 Presìdi Slow Food del Friuli Venezia Giulia**

### **degustazione**

Il progetto Alle radici del gusto è un viaggio concettuale, vivo e sensoriale che esplora i valori sociali e familiari dietro ogni alimento, legati alle pratiche lavorative scandite dai ritmi stagionali della Natura. Attraverso la rappresentazione degli oltre 20 Presìdi Slow Food del Friuli Venezia Giulia, Alle radici del gusto promuove la conservazione delle tradizioni culinarie e agricole sostenibili, valorizzando il patrimonio enogastronomico locale e incoraggiando una consapevolezza alimentare più profonda. Ne parliamo con gli ideatori del progetto che ci anticipano alcune delle rappresentazioni visive e facciamo un percorso sensoriale con alcuni dei Presìdi rappresentati. Il progetto è prodotto da Maravee Projects con il sostegno dell'Assessorato alla Cultura della Regione FVG.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Prepariamo e degustiamo la torta stroschia**

### **degustazione**

Partecipa al laboratorio artigianale a cura di La Colombiera di Pietrabruna (Imperia). A Pietrabruna, un paesino dell'entroterra ligure che si trova in una di quelle meravigliose valli interne, sempre troppo poco battute, la Valle di San Lorenzo, in provincia di Imperia, si produce un dolce, che non si taglia ma si spezza. È la Stroschia di Pietrabruna. Anche se in casa la fanno ancora quasi tutti, lì c'è un solo posto che la prepara, il bar ristorante e laboratorio La Colombiera di Barbara e Renzo e che ci porta alla scoperta di questa specialità tutta ligure, a base di olio extravergine di oliva, rigorosamente taggiasca.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Centrifuga APS presenta Vinifera 2025**

### **degustazione**

Nel suo nome è già insita la sua mission: Centrifuga è un'associazione che desidera spingersi lontano dal centro o, più esattamente dai centri, per raggiungere e scoprire zone periferiche, produzioni artigianali, modi d'agire sostenibili e responsabili. Nata nel 2017, è la mente e il cuore di Vinifera - Mostra Mercato dei vini artigianali dell'arco alpino, uno spazio di condivisione, educazione, convivialità per conoscere vignaioli e vignaioli autentici, accomunati dalla scelta di lavorare dedicando attenzione al territorio e alle persone che vivono i territori alpini. Artigiane e artigiani, anche del cibo, che inseriscono nel proprio bilancio di attività i costi per rendere il più sostenibile possibile ciò che fanno e ciò che producono. Ne parliamo con gli organizzatori di Vinifera 2025.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, vini con furore e salumi**

### **degustazione**

Il sigaro TOSCANO® Garibaldi il Grande incontra Vigneron Wine che ci presenta Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva '01 Marisa Cuomo accompagnato dai salumi di Antica Norcineria a Ghivizzano.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Punto Info Turismo Torino e Provincia**

**Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto**

Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto. Un viaggio guidato tra profumi e sapori, dall'orto di Slow Food, all'enoteca con più di 700 etichette e la Coffee Coalition. Si arriva allo spazio Noi custodiamo natura incontrando la rete dei castanicoltori e la magia del bosco, le preziose api, per poi passare alla Slow Farm. Non mancheranno momenti di incontro tra produttori che si confrontano con i loro prodotti che arrivano da parti opposte del mondo! Partenza del tour davanti all'info Point di Turismo Torino e Provincia - Ingresso Corso Mortara. Questo tour si svolge in inglese.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

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

**degustazione**

Un aperitivo può prendersi cura della nostra salute? Certo, se l'aceto è tra gli ingredienti. Insieme ad Acetificio Varvello ed ai bartender di Affini, scopriamo un nuovo volto dell'aceto, bevanda naturale dalle molte proprietà nutrizionali che diventa protagonista di cocktail dissetanti e salutari. Oggi più che mai, un'alimentazione sana e naturale, integrata da vitamine e minerali, è la chiave per mantenersi in salute per tutta la vita. L'aceto contiene componenti bioattivi che contribuiscono al benessere dell'organismo, grazie agli effetti antiglicemici, antitumorali e antinfiammatori. Seguiteci in un sorprendente viaggio all'insegna del gusto "buono", in cui l'aceto – bevanda aromatica che gioca su livelli di acidità simili a quelli degli agrumi – sarà mixato con creatività per ottenere cocktail vitaminici e rinfrescanti, veri e propri toccasana per la nostra salute.

**ore 17:30**

**Stand Parco Dora – Orto Slow Food**

**Il bosco e l'orto: come interagiscono tra loro?**

**attività di educazione - workshop**

Quale relazione possono stabilire il bosco e l'orto di casa? Ne parliamo in un appuntamento a cura di PEFC e Le colline di Giuca alla scoperta di come il bosco possa essere risorsa preziosa per l'orto domestico. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Dalla foglia alla tazza: un viaggio nel mondo del tè e del mate  
eventi world**

Esplora il lavoro meticoloso dei produttori che coltivano le piante di tè e l'erba mate e ne raccolgono le foglie per produrre bevande amatissime. Sono contadini abili nel gestire i delicati processi di coltivazione, essiccazione e lavorazione, assicurando che il prodotto finale mantenga il suo sapore e i suoi benefici per la salute. Il loro impegno nelle pratiche agricole sostenibili e nel controllo della qualità li rende attori fondamentali per la produzione di bevande di qualità apprezzate in tutto il mondo. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**La transumanza: proposta culturale e naturalistica del territorio**

La transumanza, antica pratica di migrazione stagionale del bestiame, rappresenta un patrimonio di inestimabile valore, riconosciuto come Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO. Questo workshop si propone di esplorare il dualismo tra il mantenimento delle tradizioni legate alla transumanza e le opportunità di sviluppo anche turistico che essa offre. Attraverso un dialogo aperto tra esperti del settore, allevatori, rappresentanti delle istituzioni e operatori turistici, approfondiamo come la transumanza possa essere valorizzata non solo come pratica agricola, ma anche come attrazione in grado di arricchire l'offerta culturale e naturalistica del territorio. Discutiamo di come le tradizioni possano essere preservate e, al contempo, reinterpretate per rispondere alle esigenze contemporanee del turismo esperienziale attraverso strategie per integrare la transumanza in itinerari turistici sostenibili, capaci di attrarre visitatori alla ricerca di esperienze autentiche, promuovendo allo stesso tempo lo sviluppo economico delle aree rurali.

*Intervengono:*

- Leandro Ventura, direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale
- Rita Salvatore, presidente di Slow Food Abruzzo
- Serenella Gagliardi, vicepresidente di Slow Food Basilicata

*Moderata:* Giacomo Miola, vicepresidente di Slow Food Italia

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand Iren**

### **Showaste cooking: the unexpected food & drink**

Le studentesse e gli studenti di Immaginazione e Lavoro ci mostrano come preparare insieme l'aperitivo glamour che non ti aspetti!

**ore 17:30**

#### **Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

##### **Save the Black Sheep: a lezione di uncinetto**

Sono solo 80 i capi della pecora nera della Val di Funes sopravvissuti a grandi predatori e cambiamenti di stile di vita. Il progetto "Save the Black Sheep" la vuole salvare valorizzandone la lana scura con la quale è stato prodotto un tipico berretto "monovarietale". Monika Lovo (dalle ore 18:00) mostra come realizza un berretto all'uncinetto. Con: Monika Lovo e Robert Messner, rappresentanti di Slow Travel Val di Funes.

**ore 18:00**

#### **Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

##### **I sapori del Lesotho**

##### **laboratorio del gusto**

Celebriamo il 200° anniversario della fondazione della Nazione Basotho, mettendone in luce l'identità e il patrimonio tradizionale! Slow Food in Lesotho accende un faro sul cibo locale, parte integrante dell'identità culturale della regione. L'Alleanza dei cuochi di Slow Food in Lesotho propone un Laboratorio del Gusto in cui i piatti classici della tradizione sono presentati insieme a creazioni innovative che riutilizzano gli ingredienti indigeni in chiave moderna. Tra gli ingredienti, spiccano prodotti dell'Arca del Gusto, come diverse varietà di legumi – fagioli e lenticchie – e cereali – grano, sorgo rosso e bianco, e mostrano il forte rapporto di collaborazione tra i cuochi dell'Alleanza e gli agricoltori e le aziende locali. Con Ska Monteane e Mahlao Maema coordinatrici della Slow Food Cooks' Alliance Lesotho.

**ore 18:00**

#### **Parco Dora – Stand Slow Food**

##### **Cibo socialmente utile**

Che il cibo sia veicolo di socialità è universalmente noto soprattutto a chi, come Slow Food, ha fatto della socialità legata al cibo la propria missione. Un cibo sociale, però, è molto diverso da un cibo "social" ed ecco perché in questo incontro Slow Food promuove i propri "influencer", ovvero i testimonial di un cibo buono, pulito, giusto e sano, che salvano il pianeta.

*Intervengono:*

- Riccardo Brero, La Risto - Ristorazione sociale di Alessandria
- Lorenzo Econimo, formatore Mariolina Trapanese, La bottega dei semplici pensieri
- Elvira Carrabba, La quercia rossa

**ore 18:00**

#### **Parco Dora – Noi custodiamo natura**

##### **Ci saranno ancora pascoli e pastori?**

Su Alpi e Appennini la chiusura di piccole aziende è incessante e lo spopolamento continua. Le ragioni sono tante: dalla difficoltà a trovare pascoli e alpeggi in affitto – a volte anche a causa di fenomeni mafiosi – alla chiusura dei macelli di piccola dimensione in tutto il Paese, che ha dato una botta definitiva all'allevamento delle razze autoctone. La burocrazia incombe sui piccoli e chi resiste non ha vita facile. I contributi pubblici non riconoscono i servizi ecosistemici resi da chi vive e gestisce le terre alte. Produrre qualità lavorando il latte crudo, è sempre più complicato perché i consumatori sono poco informati. Ne va del futuro delle nostre produzioni alimentari più tradizionali e identitarie ma non solo, anche dell'equilibrio ambientale dei territori più fragili. Ne parliamo con allevatori, studiosi, tecnici.

*Intervengono:*

- Lina Calandra, docente di Geografia dell'Università dell'Aquila, autrice di una ricerca sulla mafia dei pascoli
- Cristina Rainelli, presidente dell'Associazione Casare e Casari
- Claudio Di Giovannantonio, progetto Life Grace - Arsial Regione Lazio
- Christian Grones, Presidio Slow Food del fodom di malga, Veneto
- Ivana Forabosco, Presidio Slow Food dell'agnello Pomarancino, Toscana
- Matteo Righetto, scrittore, autore del romanzo *Il sentiero selvatico*, e dello spettacolo teatrale *Da qui alla luna*, dedicato alla tempesta Vaia e interpretato da Andrea Pennacchi.

*Moderata:* Raffaella Ponzio, responsabile dell'ufficio biodiversità di Slow Food Italia.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Esperienze autentiche, quando i protagonisti sono i produttori**

I turisti cercano sempre più esperienze autentiche e uniche. Partecipare a corsi di cucina, visitare mercati locali e degustare piatti tipici offre un'immersione nella cultura locale. Il turismo enogastronomico può generare entrate per le economie locali, creando posti di lavoro e sostenendo agricoltori, produttori alimentari, osterie e ristoranti. Investendo in destinazioni fuori dai percorsi turistici di massa, possiamo scoprire prodotti e sapori unici e le culture contadine che ne sono artefici, contribuendo così allo sviluppo economico del territorio. In questo incontro, analizziamo il ruolo dei produttori e le sfide e le opportunità che affrontano nell'offrire esperienze turistiche. Attraverso la loro testimonianza diretta, esamineremo casi di successo all'interno della rete internazionale di Slow Food, evidenziando come queste iniziative supportano le economie locali e preservano il patrimonio culturale.

*Intervengono:*

- Georg Lexer, enologo e proprietario del ristorante "Leiten" in Carinzia, membro del consiglio di amministrazione di Slow Food Carinzia
- Teddy Canete, coltivatore di caffè, membro e portavoce della comunità Slow Food Minoyan Murcia Coffee Network e sostenitore dell'agricoltura sostenibile del caffè nelle Filippine
- Veronika Blach, responsabile dei Programmi Ambientali della Tui Care Foundation
- Enrico Ponza, fondatore di Antagonisti e portavoce di Slow Food Travel Val Varaita

Modera: Enrico Maria Milic, antropologo e collaboratore Slow Food.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 18:00**

**Parco Dora, Stand Nutrire le città, Sala 2**

**La pesca candidata come patrimonio immateriale dell'umanità Unesco**

La pesca candidata al riconoscimento come Patrimonio Unesco.

Un comparto ricco di pratiche e mestieri ancora poco conosciuto che, anche grazie l'operato dei FLAG (Fishery Local Action Group) vuole far sentire la propria voce candidandosi per l'inserimento nella Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

*Intervengono:*

- Saluti e introduzione Cristiano Corazzari, Regione del Veneto, Assessore al Territorio, Cultura, Sicurezza, – Flussi migratori, Caccia e pesca Il progetto di candidatura della «Pesca tradizionale italiana» come patrimonio culturale immateriale della lista UNESCO
- Aurelio Zentilin, coordinatore tecnico VeGAL – GAL Venezia Orientale
- Andrea Portieri, direttore GAC Chioggia Delta del Po Proiezione dell'estratto dal docufilm *Salsedine* delle realtà del Veneto e del Friuli Venezia Giulia

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**Aperitivo Time**

Il cocktail ideale per ogni stagionatura di Parmigiano Reggiano esiste! Il Barman Mirko Turconi presenta l'arte dell'aperitivo all'Italiana in abbinamento a Benriach single malt, scotch single malt.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**Vitigni storici della Val Susa**

**degustazione**

Degustazione guidata a cura della FISAR Torino e dalla Associazione tutela Baratuciat e vitigni storici delle Morena della Sacra. La Val Susa è custode di vitigni storici, rari, autoctoni: Avanà, Baratuciat, Becuét, Nebbiolo (che iniziò la sua storia nel 1266 a Rivoli...). Ne parleranno tre produttori che curano la loro salvaguardia e diffusione. Fisar Delegazione di Torino.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Extra Vermouth - L'ora del Vermouth di Torino**

**degustazione**

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Eredi Borgnino Vittorio. A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand buddy**

**Torneo buddy challenge. Sfida i tuoi amici a ping pong**

Dal 26 al 30 settembre vieni a trovarci presso il nostro stand insieme al tuo buddy per sfidarlo in un avvincente torneo di ping pong. Tante sorprese sono lì ad attenderti. Cosa aspetti? Il torneo è aperto a tutti! Ogni giorno dal 26 al 29 settembre ti aspettiamo dalle 18.00 alla chiusura dell'area diurna della manifestazione, e il 30 settembre dalle 16.00 fino al termine della manifestazione, allo stand buddy (SP1). Il podio del torneo sarà premiato da Slow Food con eccellenze regionali: Maxibag Slow Food al primo classificato; Bag Slow Food al secondo classificato; Confezione con due bottiglie di vino al terzo classificato. Tutti i partecipanti, inoltre, riceveranno un buono spendibile presso lo stand di Slow Food Editore. L'evento è gratuito.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Lumen Slow journal**

LUMEN slowjournal è un'associazione di promozione sociale che intende promuovere un'informazione lenta e di valore, basata su fonti attendibili e che stimoli l'ascolto attivo e reciproco. Vuole essere prima di tutto una community che coinvolge i lettori in un dialogo aperto riguardo diverse tematiche, con un focus sulla sostenibilità, sociale e ambientale. Nella convinzione che l'ecologia rappresenti la sfida del nostro tempo, la priorità delle giovani generazioni. Con Valeria Simonini e Giulia Greppi. Il programma della giornata è dedicato all'agricoltura periurbana e di fondovalle. Le aree urbanizzate, o dedicate a industria, commercio, servizi e cantieri in Provincia di Trento sono meno del 4% della superficie. Nella relazione tra questa piccola area e il resto del territorio si inserisce il delicato equilibrio tra uomo e natura. Tra esperienze di agricoltura in città e progetti volti ad aumentare la conoscenza del mondo agricolo e delle valli.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Albenga in tavola: l'hummus all'italiana**

Racconto e degustazione a cura di Mauro Sandri.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Matese**

**Il progetto Bando Borghi Linea B per la rigenerazione sociale e culturale di Castello del Matese e Letino**

A fronte del sovraffollamento che ha spesso caratterizzato le attrazioni turistiche nelle principali città d'arte, tanti piccoli centri storici italiani ("Borghi") offrono enorme potenziale per un turismo sostenibile alternativo, grazie al patrimonio culturale, la storia, le arti e le tradizioni che li caratterizzano.

*Saluti istituzionali:* Salvatore Montone, sindaco di Castello del Matese Pasquale Orsi, sindaco di Letino

*Intervengono:*

- Adelina Picone, Dipartimento di architettura dell'Università di Napoli Federico II – La centralità del paesaggio nella visione e nelle azioni del progetto di rigenerazione culturale e sociale dei paesi del Matese
- Gianni Cicia, Dipartimento di agraria dell'Università di Napoli Federico II – Le azioni del progetto Bando Borghi per la conservazione e valorizzazione della biodiversità allevata del Matese
- Patrizia Spigno, ricercatrice esperta di agrobiodiversità – La valorizzazione dei prodotti tradizionali del Matese: Futuri possibili presidi Slow Food Costantino Leuci, Presidente Slow Food Matese

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, rum, vermouth e formaggi  
degustazione**

Il sigaro TOSCANELLO® XXL Rosso e Mercanti di Spirits presentano Rum Relicario 10, 15 e Vermouth Finish e i formaggi de La Casera.

**ore 18:00**

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32 - Torino (TO)**

**Il caffè come dessert con il pastrychef Guido Castagna  
laboratorio del gusto**

Panne cotte e tiramisù, creme ed emulsioni. In quanti modi il caffè diventa protagonista di un dessert? Il workshop si propone di deliziare il palato e di ampliare le nostre conoscenze attraverso mille e una applicazione del caffè in un'intrigante missione: creare il perfetto dessert al cucchiaino. Il Laboratorio del Gusto è condotto dal pastry chef Guido Castagna.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**20 anni di orti Slow Food!  
conferenza**

Sono nelle scuole italiane, statunitensi e di tutto il mondo. Sono nelle campagne e nei villaggi africani. Sono terapeutici, urbani, sociali, conviviali, scolastici, collettivi, all'interno di contesti detentivi, di strutture ospedaliere, e altro ancora... Raccontano un impegno per il pianeta che è fatto di gioia, lungimiranza, gentilezza. Sono gli orti Slow Food! A poco più di 20 anni da quando sono stati tracciati i primi solchi e piantati i primi semi, il progetto degli Orti Slow Food si racconta nel suo evolvere nel tempo, e attraverso i prossimi passi. E mostra a tutte e a tutti come gestire un orto sia il modo più semplice, poetico e concreto per comprendere il significato del termine biodiversità, costruire un corretto rapporto col cibo che ci nutre e col vivente tutto, capire la fondamentale importanza di preservare le risorse necessarie e comuni. Nel racconto degli orti Slow Food, con le tante testimonianze di attivisti che si sono impegnati per la realizzazione degli orti, ricordiamo Davide Ghirardi, scomparso prematuramente nel 2014. La parte più importante della sua carriera lavorativa si è svolta all'ufficio educazione, dove le sue qualità, umane e professionali, hanno lasciato un segno profondo.

*Saluto iniziale di:* Marco Borgione, Head of Territorial Development Nord Ovest di UniCredit

*Introduce:* Barbara Nappini, presidente di Slow Food

*Intervengono:*

- Alice Waters, USA. Cuoca e saggista, attivista per l'educazione alimentare e proprietaria del celebre Chez Panissedi Berkeley, California. Nel 1996 ha creato il progetto Edible Schoolyard, un orto adiacente la cucina della scuola coltivato dagli alunni. È la vicepresidente di Slow Food International. È grazie a lei che Michelle Obama ha realizzato del giardino della Casa Bianca un laboratorio di agricoltura biologica
- Michele Romano, formatore Slow Food
- Cristina Bertazzoni, formatrice psicosociale, docente presso le Università di Brescia e di Trento
- Le bambine e i bambini, le ragazze e i ragazzi degli orti

*Moderata:* Eleonora Cozzella, direttrice de Il Gusto

**ore 18:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Obiettivo Longevity: vivere in salute, più a lungo**

Negli ultimi anni il termine Longevity ha assunto una rilevanza sempre maggiore nel campo del benessere personale e collettivo, spingendo la ricerca ad interrogarsi non solo su come estendere ulteriormente l'aspettativa di vita ma anche e soprattutto di migliorarne la qualità. Riprendiamo il concetto greco di "Dieta" per sottolineare ancora una volta l'importanza di un approccio olistico alla salute, che tenga conto dell'alimentazione e dell'esercizio fisico tanto quanto della gestione dello stress e delle relazioni sociali. Un incontro fortemente voluto da Reale Mutua, che da sempre crede che la sana alimentazione e l'esercizio fisico rappresentino la prima forma di assicurazione per il proprio benessere futuro.

*Intervengono:*

- Anna Gioannini, wellbeing Director Reale Group
- Gianluca Lorenzi, direttore Generale BHC
- Andrea Pezzana, direttore della Struttura Complessa di Nutrizione Clinica, ASL Città di Torino e referente scientifico per il tema cibo e salute di Slow Food
- Silvano Zanuso, direttore della Comunicazione Scientifica della Wellness Foundation di Technogym
- Jury Chechi, campione olimpico e fondatore della Jury Chechi Academy

*Moderata:* Carla Cocco, Ufficio Relazioni Esterne e Partnership di Slow Food.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Come mitigare il cambiamento climatico in ambito agricolo: caffè e vino**

Benché coltivati in ambienti geografici e climatici molto diversi, il caffè e il vino presentano similitudini che vanno oltre il fatto di essere due bevande molto amate e culturalmente rilevanti in moltissimi luoghi del mondo e per moltissime persone. Entrambi condividono un destino avverso in un'epoca di crescenti cambiamenti climatici.

Come possiamo assicurarci di continuare a bere del buon caffè e del buon vino, sostenendo al tempo stesso il lavoro delle persone che li producono e che dipendono da queste colture per il proprio sostentamento? In questo appuntamento parliamo di agroforestazione, colture intercalari, coperture verdi e altre strategie messe in atto dagli agricoltori per mitigare gli effetti del cambiamento climatico. Intervengono: rappresentanti della Slow Food Coffee Coalition e rappresentanti della Slow Wine Coalition.

L'evento si svolge in lingua inglese.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Stand BB Bell**

**Cocktail & Music**

Selezione di Cocktail Cocchi accompagnati dal DJ Set di Luca Bernascone (Reparto Vinile). Sabato 28 settembre special guest Nicola Basile, live sax. Accesso libero dalle 18:00 alle 23:30!

**ore 19:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**Di volo in volo: la biodiversità degli insetti e degli uccelli protagonisti di progetti enologici biodinamici  
laboratorio del gusto**

Bio Cantina Orsogna (Orsogna, Ch), la più estesa realtà enologica biodinamica in Italia, racconta il valore del vino che fa bene alla natura e alla sua biodiversità. Sei vini e quattro progetti per un brindisi al pianeta capace di informare e rendere più consapevole il consumatore rispetto alle proprie scelte. Una "transumanza" culturale e progettuale in cui le pratiche di agricoltura biodinamica, prati incontaminati, insetti e impollinatori, uccelli e lavoro umano contribuiscono alla salvaguardia della biodiversità e della fertilità dei suoli. Siamo guidati da Camillo Zulli, agronomo e direttore di BIO Cantina Orsogna.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**Fare pace con la terra: un monologo di Moni Ovadia**

Oggi, battersi per l'ambiente e il pianeta non è solo fare attivismo ambientale. Schierarsi dalla parte della natura significa militare per i diritti, la giustizia, la pace. Perché solo quando cesserà la violenza sulla natura, potremo sperare nella pace fra i popoli.

*Interviene: Moni Ovadia è un attore teatrale, drammaturgo, scrittore, compositore e cantante italiano. Tra i suoi libri: L'ebreo che ride (Einaudi 1998), Contro l'idolatria (Einaudi 2005), Lavoratori di tutto il mondo ridete (Einaudi 2007), Il conto dell'ultima cena (Einaudi 2010).*

*Introduce: Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia*

**ore 19:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Kimchi, bibimbap e doengjang-guk: Un assaggio dell'identità coreana**

Questo Laboratorio del Gusto, presentato da Slow Food Corea e KORIA -associazione coreani adottati in Italia- è un delizioso – e piccante – viaggio nel cuore della cucina coreana. Tra bibimbap e kimchi-buchimga, esploriamo tanti cibi diversi e mostriamo come riflettano la sfaccettata identità coreana, utilizzando piatti tradizionali e ingredienti unici. Scopriamo come i sapori coreani siano stati plasmati dalla storia e dalla cultura locale e come i coreani in Italia stiano colmando il divario tra queste ricche tradizioni culinarie. Unitevi a noi in un'esperienza interattiva che stuzzicherà le vostre papille gustative e amplierà la vostra comprensione del cibo e della cultura coreana.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Vermut, cocktail e distillati – A spasso per... la liquoreria friulana  
degustazione**

Vermut, cocktail e distillati tutti made in Friuli per un aperitivo originale e ricco di aromi, sempre accompagnati da alcune curiosità della gastronomia regionale. Ad accompagnare la degustazione i maestri coltellinai del Consorzio di Maniago.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**Storie di mare che uniscono le persone  
cena**

I pescatori di Callao, in Perù, e i mitilicoltori del Mar Piccolo di Taranto sono protagonisti di storie che parlano di identità, cultura, tradizioni e futuro. Un progetto di gemellaggio dal mare che ama l'ambiente e che valorizza i posti in cui vivono e lavorano. Sono questi i presupposti da cui nasce questo momento di confronto tra pescatori, attivisti, ricercatori, uniti dall'obiettivo comune di valorizzare il proprio territorio nel rispetto delle tradizioni culturali e dei valori naturali. A seguire una cena speciale per suggellare la fratellanza dei popoli del mare. Nei piatti il profumo della regina nera dei Presìdi pugliesi, la cozza nera tarantina, e il ceviche peruviano, dichiarato Patrimonio immateriale Unesco. Quando le distanze non contano.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Diversity**

**Aperitivo time: salumi e sidri dal mondo  
eventi world**

Scopri gli artigiani e gli agricoltori che stanno dietro alla produzione di salumi e sidro. Questi produttori sono maestri del loro mestiere e sanno bilanciare i metodi tradizionali con le innovazioni moderne per creare prodotti di alta qualità. Il loro lavoro comporta un'attenta selezione degli ingredienti, una lavorazione precisa e tecniche di maturazione che danno vita a sapori ricchi, complessi e soddisfacenti. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

**Una cena total pasta sotto le stelle, con Pepe Guida  
laboratorio del gusto**

Una speciale cena in compagnia dello chef Pepe Guida, del ristorante stellato Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense. Lo chef conduce la degustazione total pasta di Gragnano IGP, proponendo tre piatti originali, preparati con i prodotti dei Presìdi Slow Food presenti in fiera, per una cucina tra tradizione e innovazione, in grado di esaltare gli ingredienti in maniera semplice e creativa. Se volete fare un'esperienza total pasta, e siete curiosi di scoprire come possa abbinarsi ai Presìdi Slow Food – e a quali – questo è l'appuntamento che fa per voi! In abbinamento una selezione di vini della Banca del Vino di Pollenzo.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**La Collina Torinese e le sue specialità  
degustazione**

Percorso degustativo di vini del Consorzio del Freisa di Chieri e della Collina Torinese in abbinamento ad antichi piatti della tradizione locale. Degustazione orizzontale di tre tipi di vino del Consorzio in abbinamento a prodotti tipici locali quali la cipolla di Andezeno, il peperone di Carmagnola e il cavolo verza di Settimo Torinese. Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese in collaborazione con Istituto Colombatto di Torino.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Vini che ti sorprendono: ciclo di tre incontri alla scoperta di vini e vigneti che non ti aspetti  
degustazione**

Degustazione guidata e approfondimento sui vini eroici della Valle Susa. Klug APS - Salone del Vno di Torino.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Mele e fermenti: l'arte del sidro  
degustazione**

Il mondo del sidro ha trovato in Trentino un terreno fertile per dare valore a varietà storiche e meno conosciute.

Laboratorio di assaggio dei sidri prodotti da Apple Blood Sider, micro sidrificio nel comune di Terre d'Adige in Piana rotaliana.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Taste Südtirol - Alto Adige**

**degustazione**

Degustazione libera di prodotti dell'Alto Adige selezionati in abbinamento a vini, sidro di mele e birra presentati dagli ambasciatori del gusto.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Metodo Classico e Parmigiano Reggiano**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Puccini e D'Araprì presentano due spumanti, Metodo Classico Pas Dosè e Metodo Classico Riserva Nobile, accompagnati da una selezione di stagionature di Parmigiano Reggiano del Consorzio Parmigiano Reggiano.

**ore 19:00**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Centro congressi, piano terra, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)**

**Awaiting God: erosione costiera e scarsità di pesce in Senegal**

L'erosione delle coste e la scarsità di pesce sono un problema importante in Senegal, dove le famiglie lungo le coste vengono progressivamente inghiottite dal mare. Questo film-documentario fornisce uno stato dell'arte sull'erosione costiera in Senegal e su come le comunità di pescatori si stanno organizzando per affrontare i danni ambientali legati alla crisi climatica.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Lo sprecometro: a che punto siamo?**

Secondo l'Osservatorio Waste Watcher, solo nel 2024 l'Italia ha perso 13,155 miliardi di euro a causa dello spreco alimentare. Per affrontare questa vera e propria piaga sociale ed economica, è stata progettata un'applicazione che aumenta la consapevolezza del consumatore e fornisce strumenti utili per ridurre lo spreco alimentare dentro e fuori casa, promuovendo un uso sostenibile delle risorse naturali e l'adozione di diete sane e sostenibili. Come sta funzionando questa App nelle città che hanno scelto di utilizzarla? Saranno pronti i nuovi soggetti a raccogliere la sfida? A seguire, aperitivo antispreco offerto dalla Regione Piemonte in collaborazione con Slow Food, presso la sala 2.

*Intervengono:*

- Giorgio Segrè, project manager dell'applicazione Sprecometro
- Massimo Fiorio, coordinatore tavolo sul cibo della Città metropolitana di Roma Capitale
- Chiara Foglietta, assessora all'Ambiente, Politiche per la Qualità dell'Aria, Energia e Cibo, Comune di Torino
- Antonella Bonora, presidente Slow Food Bologna Area Metropolitana

*Moderata:* Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia.

**ore 19:30**

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**Cappuccini fantastici e dove trovarli: incontri inaspettati in tazza**

**laboratorio del gusto**

Le maestre della latte art si sfidano di fronte ai vostri occhi condividendo i segreti del perfetto cappuccino, anche attraverso abbinamenti sorprendenti.

**ore 20:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Allevare con rispetto si può: la bovina marchigiana al pascolo tra colline e montagne**

**laboratorio del gusto**

In questo appuntamento i cuochi dell'Alleanza Slow Food delle Marche Daniele Citeroni dell'Osteria Ophis ad Offida (Ap) e Moreno Gabrielli del Ristorante La Graticola a Fratte Rosa (Pu) presentano una cucina saldamente ancorata alla tradizione locale. Protagoniste le carni degli allevamenti della razza marchigiana, una razza autoctona i cui bovini sono caratterizzati da un'elevata rusticità e un'ottima attitudine al pascolo, adattandosi perciò a molti contesti diversi dalle

colline, fino alle montagne. I cuochi mettono a disposizione la propria esperienza per raccontare che la materia prima fa la differenza e un'alternativa per allevare questi animali in un modo migliore e più naturale esiste. Ce lo dimostrano tutti quegli allevatori che della gestione etica dei loro animali fanno una bandiera. È il momento di proporre un modello alternativo e di innescare una transizione, e l'Alleanza è schierata e pronta a scendere in campo per accompagnare tutti e tutte a scelte più consapevoli e attente al benessere degli animali.

**ore 20:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, whiskey scozzese e cannoli siciliani**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Antica Tradizione e Compagnia dei Caraibi presentano Loch Lomond 12 YO, l'essenza Scozzese accompagnato dai Cannoli siciliani della Pasticceria Cerniglia.

**ore 21:00**

**Parco Dora – Chiesa del Santo Volto – Centro Congressi**

**Da qui alla luna**

Fine ottobre 2018, la tempesta Vaia devasta le Alpi orientali spazzando via 16 milioni di abeti rossi, che, messi in fila uno dopo l'altro, coprirebbero grossomodo la distanza che ci separa dalla luna. Matteo Righetto ricostruisce con precisione i fatti in una sorta di delicatissimo requiem per una montagna violentata e abbandonata. Il suo è un racconto corale che ci fa rivivere senza retorica l'orrore di quei giorni attraverso lo sguardo degli abitanti delle vallate bellunesi: il muratore Silvestro, il giovane studente Paolo e la vecchissima Agata. A dare voce e corpo ai protagonisti di questa storia il talento di Andrea Pennacchi, con la sua ironia e la sua umanità, accompagnato dalle musiche evocative di Giorgio Gobbo alla chitarra. Se l'attualità del testo è evidente lo spettacolo ci porta a riflettere più in generale sul nostro rapporto con la natura, un legame spezzato ormai da tempo, che ci conviene recuperare se non vogliamo distruggere il nostro stesso futuro.

Da qui alla luna: di Matteo Righetto regia Giorgio Sangati con Andrea Pennacchi e Giorgio Gobbo musiche originali e drammaturgia musicale Carlo Carcano e Giorgio Gobbo produzione Teatro Boxer e TSV

**ore 21:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Teo: la terra dentro il bicchiere**

La storia di un bicchiere di birra, un campo di luppolo e l'ambizione di un folle sognatore. Teo Musso esplora le origini e la visione che lo hanno portato a creare uno dei più grandi marchi di birra artigianale nel mondo: Baladin. Tutto parte dalla terra. E dal sole. E dall'acqua. Le cose migliori rimangono quelle più semplici. Baladin è uno dei più grandi successi tra le scommesse sull'artigianato italiano, perché di questo si tratta. Il toccare con mano il proprio prodotto, l'attenzione per i dettagli - e soprattutto - la famiglia che si trova dietro un'azienda del genere. Baladin non è solo una birra, ma è una scommessa vinta sul rimanere fedeli alle proprie origini, alla terra che ci crea ed alimenta. E Teo Musso, l'uomo dietro l'impresa, può essere considerato un genio o un pazzo per tutto questo. Ma Teo non è altro che un sognatore, rimasto quel ragazzo che ha avuto una visione e determinazione nel perseguirla, e dietro a un grande nome si cela la semplicità. Ogni dettaglio, anche quello non compreso da tutti, serve a comporre l'immagine finale di questo grande viaggio: la creazione di Baladin. Il documentario dà adito a chi circonda Teo nella vita di tutti i giorni, dalla sua vicina di casa che lo conosce fin da bambino, per passare ad amici e colleghi e personalità di rilievo. Tutti hanno un'opinione, tutti un commento su questo eterno ragazzino con l'ambizione più grossa delle possibilità. *Teo: la terra dentro il bicchiere* racconta le origini di un sogno diventato realtà, di un percorso che si corona in un bicchiere di birra che noi consumiamo al bar con gli amici, che può sembrare scontato, ma che nasconde una vita dietro.

*Intervengono:*

- Alessia Olivetti - Lara Leggero, Rappresentanti di "Mirabilia Entertainment" e produttrici del documentario
- Teo Musso, creatore ed amministratore del marchio "Baladin"
- Andrea Blangetti, rappresentante Slow Food Piemonte.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 21:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Monteverdine, Pergole Torte e Pasta Di Martino**

**Degustazione**

Il sigaro Toscano Bracco Robusto e Monteverdine presentano Monteverdine e Pergole Torte accompagnati da un piatto di Pastificio di Martino.

**ore 22:30**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, whisky e formaggi**

**Degustazione**

Il sigaro Toscano Originale 1891 e Spirito Autoctono La Guida presentano "il Whisky che parla italiano", protagonisti Distilleria Puni, Distilleria Poli, Silvio Carta. In abbinamento la selezione di stagionature del caseificio Malandrone 1477.

## GLI OFF

**ore 10:00**

**Piazzale Monte dei Cappuccini, 7 - Torino (TO)**

**Il CNSAS. Esserci da 70 anni**

Sabato 28 settembre si svolgerà a Torino la festa del Soccorso Alpino e Speleologico Piemontese (SASP). Un modo per catalizzare l'attenzione delle celebrazioni presso il capoluogo coinvolgendo istituzioni, personalità e la cittadinanza sulle pendici che conducono al Monte dei Cappuccini e al Museo Nazionale della Montagna con cui l'appuntamento è organizzato in collaborazione, all'interno delle celebrazioni del proprio 150esimo anniversario. Nel corso della mattinata, presso il parco sottostante il Monte, verranno allestite dai volontari SASP alcune postazioni tecniche e sanitarie per consentire alla cittadinanza di osservare e provare le modalità operative messe in atto durante gli interventi di soccorso alpino. Sarà predisposta anche una teleferica per consentire ad adulti e bambini di scendere dalla collina appesi a un cavo. Nel primo pomeriggio, sempre presso il Museo Nazionale della Montagna, si proseguirà con una cerimonia di premiazione dei soci emeriti e dei volontari meritori alla presenza di autorità pubbliche e politiche e del presidente nazionale CNSAS Maurizio Dellantonio. Dopo alcune dimostrazioni di operatività sulle pareti del Museo, ci sarà l'inaugurazione della mostra celebrativa, allestita presso il Museo Nazionale della Montagna e dedicata ai 70 anni del Soccorso Alpino e Speleologico in Piemonte. Per l'intera giornata saranno allestiti sul piazzale all'ingresso del Museo Montagna una serie di foodtruck che serviranno birra artigianale e spuntini con prodotti di montagna. Il motivo per cui si desidera inserire questo evento tra gli appuntamenti di Terra Madre Off è legato al fatto che il Soccorso Alpino e Speleologico effettua nei territori di montagna un insostituibile lavoro di presidio del territorio a tutela della sicurezza di coloro che risiedono e frequentano, per lavoro o per svago, le montagne di tutta Italia.

**ore 10:00**

**Piazza Carlo Felice**

**Mercato Googreen edizione speciale**

In occasione del Salone del Gusto Terra Madre 2024, Giardino Forbito conferma la collaborazione con Slow Food con un programma dedicato inserito nel contesto del Mercato della Biodiversità Googreen. Per l'occasione, il mercato si svolge in un'edizione speciale di due giorni e ospita produttori agricoli e artigiani a Km0 ed eccellenze nazionali. Interviste, momenti d'incontro e lettura attorno al tema "Essere Natura" saranno scanditi da un appuntamento con Enzo Bianchi e dai prodotti della Casa della Madia, da letture silenziose con gli amici di Silent Book Club Torino, da confronti con gli amici di Conversas e dall'umorismo di Serena Bongiovanni in una Stand up comedy dedicata a Terra Madre. Con Giulia Vola presenteremo il libro "Fallisci o sei morto" di Acquario edizioni, alla scoperta delle tavole del mondo e di "cicli e ricicli" in un talk con Conversas. Con la Comunità degli Impollinatori metropolitani, Beesù e Panacea si approfondisce il mondo della biodiversità in rapporto all'umanità, con laboratori per bambini volti alla sollecitazione del loro senso di responsabilità. Con Bici-T e in collaborazione con GTT sarà invece allestita una vetrina di possibilità e occasioni per muoversi in città dolcemente, dal riscio alle cargo bike alle bici elettriche, con collegamenti e percorsi suggeriti da Piazza Carlo Felice a Parco Dora – direzione Terra Madre – e viceversa.

**ore 10:00**

**Alliance française, Corso Filippo Turati, 12**

**Nalia Méditerranée si presenta: su due ruote alla scoperta del legame tra natura e agricoltura in tutto il Mediterraneo**

Quando Lucile, Boniface, Leon e Clément si sono avvicinati a Slow Food en France, vari mesi fa, il loro viaggio era soltanto un progetto. Poi sono saliti in sella e l'avventura è iniziata: partiti da Marsiglia a marzo 2024 con l'obiettivo di pedalare per sei mesi attorno a tutto il Mediterraneo, alla ricerca del legame tra natura ed agricoltura in queste terre, così (bio)diverse e ricche di storia. Il loro percorso ha previsto una prima tappa a Bra, passaggio carico di significato visto che poi numerosi produttori della rete Slow Food hanno aperto le loro porte e i loro campi ai 4 avventurieri francesi! Di ritorno da Istanbul dopo 6 mesi di viaggio il loro tour non poteva che concludersi a Torino, dove racconteranno la loro incredibile avventura a Terra Madre e, in un incontro esclusivo per gli amanti della francofonia, li troverete alla biblioteca dell'Alliance Française a raccontare quello che hanno potuto scoprire e assaporare, pedalata dopo pedalata, in questi mesi di viaggio mediterraneo alla ricerca di tutte le possibili alternative all'agricoltura intensiva.

**ore 10:00**

**Raffinerie sociali, Via Fagnano, 30/2 - Torino (TORINO)**

**Baratto: semi, piante e fiori**

Un pomeriggio di scambi nell'orto urbano delle Raffinerie Sociali! È l'occasione perfetta per condividere le tue piante preferite, imparare nuove tecniche di cura e incontrare altri appassionati di giardinaggio come te. Portate le vostre piante rigogliose, sia quelle che desiderate scambiare che quelle che volete donare. L'evento è aperto a tutti, indipendentemente dal livello di esperienza. Ci sarà una comunità calorosa e accogliente pronta ad accogliervi e a condividere la comune passione per il verde. Alle ore 11 inauguriamo le nuove fioriere per il parco adiacente le Raffinerie Sociali, a cui si può contribuire donando alcune delle piante dello scambio! Alle ore 12:30 si svolge invece il pranzo condiviso, in cui ognuno può portare ciò che vuole e dividerlo con i partecipanti.

**ore 10:30**

**Fiorfood Coop, Galleria San Federico**

**Il Gusto del cibo. Assaggia e approva – Special edition by Coop**

Il valore del cibo passa anche dal gusto e dall'opinione delle persone. In Coop si chiama "Approvato dai Soci" e dal 2000 lo hanno fatto in 650.000 persone, testando oltre 3200 prodotti. Sul tavolo questa volta i nuovi formaggi e salumi della linea Fior Fiore, la selezione Coop dell'eccellenza gastronomica. E insoliti ospiti partecipanti. Supereranno la prova? Ingresso gratuito per assistere all'evento.

**ore 15:00**

**Fiorfood Coop, Galleria San Federico**

**Il Gusto del cibo. Assaggia e approva**

Il valore del cibo passa anche dal gusto e dall'opinione delle persone. In Coop, l'opinione che conta di più è quella dei propri soci che, dal 2000 in ben 650.000 hanno partecipato all' "Approvato dai Soci" testando oltre 3200 prodotti. Sul tavolo questa volta i nuovi formaggi e salumi della linea Fior Fiore, la selezione Coop dell'eccellenza gastronomica. Ingresso gratuito per assistere all'evento, senza accedere alla degustazione.

**ore 15:00**

**Ufficio del Turismo, Piazza Castello, 161**

**Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino**

Se sei un turista che visita per la prima volta la città, puoi partecipare al Welcome Tour® "La tua prima volta a Torino". La visita guidata è gratuita e si svolge in compagnia di guide torinesi DOC alla scoperta del centro storico, per rivivere la storia millenaria della nostra splendida città. Il tour vi farà scoprire le imponenti Porte Palatine di epoca romana, attraverso vie e piazze in cui sono visibili testimonianze di epoca medievale, soffermandosi davanti a chiese in stile barocco, entrando in alcuni degli eleganti atrii di palazzi nobiliari e residenze reali, spesso celebrati nel XVIII sec. nei diari di viaggio dei nobili provenienti da tutta Europa. Infine vi sarà una tappa per assaporare quell'atmosfera elegante e quel fermento culturale e innovativo che si respirava nei caffè storici ancora oggi aperti. Durata: 2 ore a piedi Lingua: italiano Appuntamento in Piazza Castello angolo via Garibaldi, davanti all'Ufficio del Turismo.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Chiesa del Santo Volto, Via Borgaro, 1**

**La Torino del Gusto in cabrio speciale Terra Madre**

**eventi dei partner – terra madre off - visita guidata**

Immagina di salire a bordo di un elegante bus cabrio rosso, pronto a condurti alla scoperta di Torino, la città dell'arte, della storia e dei sapori autentici.

Questo viaggio unico, grazie ai Maestri del Gusto di Torino, progetto della Camera di Commercio di Torino in collaborazione con Slow Food, in occasione di Terra Madre Salone del Gusto, è guidato da un esperto che ti accompagna a esplorare e assaporare gli ingredienti e le produzioni dei rinomati Maestri. Mentre il bus parte, il vento tra i capelli e le strade storiche che scorrono accanto a te, la guida ti racconta aneddoti e segreti di Torino, rendendo ogni angolo della città vivo di storie affascinanti. Con il cielo azzurro sopra di te e la città ai tuoi piedi, puoi scattare foto indimenticabili e immergerti nella bellezza della città. Ma il tour non è solo una festa per gli occhi: è un viaggio nel gusto, un'esperienza sensoriale che ti porta a scoprire i sapori più autentici di Torino. Grazie ai Maestri del Gusto, artigiani della tradizione culinaria torinese, puoi assaporare i celebri gianduiotti, con il loro cioccolato vellutato che si scioglie in bocca, e i deliziosi cri-cri, che coronano una romantica storia d'amore. Non manca la possibilità di gustare un goloso gelato, croccanti grissini, formaggi tipici delle valli e i vini della tradizione piemontese, tutti simboli dell'eccellenza enogastronomica promossa dalla Camera di Commercio e da Slow Food. Un itinerario che è una porta aperta su un mondo di bellezza e sapore, un'esperienza che ti permette di immergerti completamente nella cultura e nelle tradizioni della città. Che tu sia un amante della storia, della cultura o della buona tavola, questo tour sarà un ricordo indelebile che porterai sempre con te, un vero viaggio nel cuore di Torino e delle sue tradizioni più genuine.

**ore 16:00**

**Raffinerie Sociali, Via Fagnano, 30/2**

**Second Hand Stories**

Hai vestiti che non usi più? Rinnova il tuo guardaroba in modo sostenibile al nostro swap party! È consentito portare un massimo di 10 capi a testa, puliti e in buono stato, che verranno selezionati all'ingresso. A discrezione degli organizzatori, i vestiti possono anche essere donati all'Associazione Amici del Gruppo Arco. Alle 18 segue la proiezione del documentario "Stracci", il racconto di un'esperienza di economia circolare straordinaria, antichissima e tornata di grande attualità: quella del riciclo della lana da parte delle industrie tessili del distretto pratese, un esempio da seguire. Alle 19 l'aperitivo, al costo di 3€ per i soci Arco.

# Domenica 29 settembre

ore 9:00

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**Dall'espresso al cappuccino**

**laboratorio del gusto**

Quali sono i segreti di un perfetto espresso o di un cappuccino preparato a regola d'arte? Come possiamo realizzare nella nostra tazza la stessa magia che troviamo al Bar? Gli esperti Lavazza vi guidano alla scoperta delle tecniche, dosi e proporzioni per la preparazione di un espresso e un cappuccino perfetti direttamente a casa. L'appuntamento è condotto dai coffee expert Emilio Pranno e Andrea Verdini.

ore 10:00

**Parco Dora – Stand Reti Slow Food**

**Incontra le reti Slow Food!**

Le reti Slow Food raccontano storie di connessione profonda con la terra e la natura. Attraverso iniziative come Slow Olive, Slow Grains, Slow Mays e Slow Beans, promuovono pratiche agricole sostenibili e rispettose della biodiversità. Unisciti a noi per conoscere da vicino queste realtà e partecipare a momenti di approfondimento e assaggio, celebrando insieme la diversità e la qualità del cibo. Scopri il nostro Oil Bar, sempre aperto per degustare oli extravergini di alta qualità. Un'esperienza sensoriale unica, dove puoi assaporare le diverse varietà e imparare a riconoscerne le caratteristiche.

Il programma del 29 settembre

- 10:00: Slow Beans: La zuppa in cassetta. La Cooperativa Filo&Fibra racconta la Zuppa Slow Beans, cucinata lentamente con la tradizionale cottura in cassetta. Una proposta che unisce tradizione e innovazione per un'alimentazione sana e sostenibile.
- 11:00: Slow Grains: Fare il pane: Un atto ri-creativo. Daniele Ciabbattoni del Panificio "Il Grano" (AP) ci racconta come, attraverso laboratori esperienziali, si esplora il processo artigianale della panificazione, promuovendo la creatività e l'uso di farine di alta qualità, trasformando il pane in simbolo di comunità e rinascita.
- 12:00: Slow Olive: Le donne e l'olio: il cuore dello sviluppo territoriale in Medio Oriente. Le donne rivestono un ruolo fondamentale nella preservazione delle tradizioni agricole e culinarie della regione. Grazie a tecniche artigianali e all'uso di ingredienti locali, producono un'ampia varietà di prodotti alimentari, come olio d'oliva, conserve e dolci tipici. Il loro impegno non solo contribuisce a rafforzare l'economia locale, ma favorisce anche la sostenibilità e la biodiversità, mantenendo vive le tradizioni gastronomiche e garantendo un futuro alle comunità locali.
- 13:00: Slow Mays: Slow Mays si racconta con il mais Rostrato Rosso di Rovetta e gli altri mais della rete. Un percorso che valorizza la biodiversità del mais coltivato nelle aree montane, riscoprendo antiche coltivazioni e promuovendo un'agricoltura sostenibile.
- 14:00: Slow Grains: Il pane e le sue biodiversità. Con Claudio Pozzi di Rete Semi Rurali si esplora l'importanza delle varietà di cereali nella panificazione. Attraverso la valorizzazione di grani antichi e varietà locali, si mira a preservare la biodiversità agricola, promuovendo pratiche sostenibili e un pane ricco di valore e sapore.
- 15:00: Slow Beans: Un legume dal cuore dell'Italia. La Comunità di Favallanca, borgo marchigiano, si racconta e invita a scoprire la tradizione della coltivazione delle fave. Un luogo dove la passione per la terra si traduce in sapori autentici, testimonianza di una cultura agricola radicata e condivisa.
- 16:00: Slow Beans: Tre terre canavesane, fra legumi e ceramica. La piattella canavesana e le pignatte, due prodotti identitari del territorio che sono stati riscoperti e valorizzati. Un connubio di conoscenze tradizionali e saperi artigianali che caratterizza il territorio.
- 17:00: Slow Mays: Il mais quarantino e le varietà della rete. Slow Mays si racconta attraverso il Mais Quarantino, un'antica varietà di granoturco coltivata nelle Marche. Caratterizzato da un ciclo vegetativo di 40 giorni, produce una farina giallo oro perfetta per la polenta.
- 18:00: Con le reti Slow Food... Noi facciamo Natura. Unitevi a noi per una degustazione unica che celebra Slow Olive, Slow Grains, Slow Mays e Slow Beans. Scopriremo sapori autentici e biodiversità in ogni assaggio, un viaggio sensoriale attraverso il Mediterraneo, gli olivi secolari, i campi di cereali, le pannocchie di mais, e i preziosi legumi.

ore 10:00

**Parco Dora – Orto Slow Food**

## **Il profumo della biodiversità**

### **attività di educazione - percorso sensoriale**

A Parco Dora l'orto è protagonista: bello da vedere, annusare, toccare, buono da assaggiare. L'orto ci insegna a scoprire il valore della biodiversità e i vantaggi delle consociazioni tra piante. E può essere scoperto con tutti i sensi! Il profumo della biodiversità è un percorso sensoriale per tutte e per tutti. Vieni a scoprire la biodiversità e gli orti Slow Food, con tutti i tuoi sensi. Udito: impariamo ad ascoltare il cibo. Spesso la sua qualità passa anche dalle orecchie! Anche nell'orto, che può sembrare un luogo silenzioso, troviamo un'infinità di suoni. Per esempio il vento, le cicale, l'acqua, tutti i suoni della natura! Ed esploriamo poi l'olfatto, il tatto, la vista... Fino al gusto! I sapori dei prodotti dell'orto sono molto diversi tra loro: nello stesso terreno possono crescere dolci carote, saporiti e succosi pomodori, verdure amare come il radicchio... Come i recettori dell'olfatto, anche quelli del gusto sono soggetti ad "affaticamento" e se sono eccessivamente stimolati la loro soglia di sensibilità si innalza. Il profumo della biodiversità è un percorso a libera fruizione dedicato a tutti coloro che vogliono mettersi alla prova e imparare giocando!

**ore 10:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura, Area bimbi**

### **I boschi hanno superpoteri!**

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

A Terra Madre, gli alberi diventano un gioco per educare... I boschi hanno superpoteri, perché... le piante producono la metà dell'ossigeno che respiriamo ci difendono dalle inondazioni e dalle slavine assorbono carbonio dall'aria e lo conservano le radici e i loro batteri ripuliscono l'acqua che si infiltra nel terreno sono un rifugio per insetti, uccelli, animali selvatici.. le api fanno il miele con i fiori di alcuni alberi (es. il castagno, l'acacia..) sono un riparo freschissimo per gli animali al pascolo il clima si surriscalda ma i boschi aiutano ad abbassare le temperature! alcune capre mangiano le foglie quando non c'è abbastanza erba le radici e le foglie di certi alberi curano molte malattie ci crescono le more, i funghi e tante bacche e buone erbe selvatiche e poi ... sono bellissimi! Tutte le bambine e tutti i bambini possono cimentarsi con i giochi del bosco realizzati dall'associazione Sinergia Outdoo, grazie al supporto di PEFC Italia, nell'ambito dell'area bimbi dello spazio "Noi custodiamo natura". La fruizione dei giochi è gratuita e possibile negli orari di apertura della manifestazione, giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Synergy**

### **Il gioco dell'equilibrio**

Vieni a giocare al gioco dell'equilibrio! Le tue risposte hanno un peso. Se sono giuste, il sistema alimentare è in equilibrio, proprio come nella Slow Food Farm, dove ogni elemento lavora in sinergia. Piante, animali, insetti, alberi e terreno interagiscono e si influenzano a vicenda. Quando le interazioni sono positive e benefiche, l'ecosistema è in equilibrio. Il Gioco dell'equilibrio è fruibile gratuitamente, senza prenotazione. Basta presentarsi sul posto –Slow Food Farm, Spazio Synergy – e attendere il proprio turno. Si può partecipare all'esperienza il giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, il lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Esposizione Artistica**

### **Feeding the Present, Feeding the Future – Esposizione artistica #1**

#### **mostra**

Feeding the Present, Feeding the Future si configura come un momento di riflessione sulla necessità di recuperare un legame autentico e consapevole tra l'uomo, il cibo e la natura, in un'epoca in cui tale rapporto sembra essere stato compromesso da dinamiche produttive sempre più lontane dai cicli naturali. Attraverso un percorso visivo che esplora l'intersezione tra pratiche culturali, rituali e modelli agricoli, i lavori degli autori selezionati invitano, con diversi linguaggi visivi, a ripensare il cibo non più soltanto come un mero bene di consumo, ma come un simbolo complesso e stratificato, intrinsecamente legato all'identità sociale, culturale e ambientale delle comunità. Feeding the Present, Feeding the Future propone una visione alternativa e propositiva dei modelli di produzione contemporanei, basata sulla consapevolezza che solo attraverso un ritorno a pratiche alimentari più rispettose e una rivalutazione del cibo come elemento culturale sarà possibile costruire un futuro sostenibile, in cui l'uomo possa vivere in armonia con la natura, nutrendo non solo il corpo, ma anche lo spirito e la comunità.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Escape Room diffusa**

### **Il rebus del porta spezie – Risolviamo i rompicapi del cibo!**

## **gioco**

A Terra Madre arriva la Escape Room diffusa, il posto in cui giocando si riflette su tanti temi importanti che riguardano il cibo che mangiamo. Che impatto hanno gli allevamenti intensivi sulle risorse naturali e sulla sostenibilità? Come ottimizzare la filiera del cibo e realizzare che si può rendere più sostenibile, con alcuni semplici accorgimenti? Quanto cibo sprechiamo? E come facciamo a sprecarne di meno? Prova a scoprirlo partecipando ai giochi del ricettario criptato, all'enigma del porta-pranzo, al cifrario della frutta, al mercato anti-spreco, al rebus del porta spezie, alla carta segreta dell'allevamento e a molto molto altro. La Escape Room diffusa è una proposta innovativa di gioco per gruppi dai 2 ai 5 giocatori che vogliono provare un'esperienza coinvolgente e memorabile, anche grazie all'interazione fisica con gli oggetti. Cosa vi è richiesto? Soltanto un po' di tempo, di impegno e inventiva, e di voglia di interagire con i vostri compagni di squadra. Si può partecipare all'esperienza il giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, il lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

## **ore 10:00**

### **Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

#### **Coffee experience – La tostatura del caffè**

Come si tosta il caffè? Come è fatta una macchina tostatrice? Lo scopriamo con Sweet Coffee Italia, partner della Coffee Coalition dal 2024. Ogni giorno, nello spazio della Coffee Coalition, vediamo il processo di tostatura e quali sono le sue fasi dal vivo con la macchine tostatrici elettriche a induzione Gemma IND.

## **ore 10:00**

### **Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

#### **L'Italia perde terreno. Il consumo di suolo e il degrado del territorio mostra**

C'era una volta l'Italia delle campagne coltivate. Ogni anno, negli ultimi decenni, migliaia di ettari di terreno agricolo si arrendono all'invasione pervasiva del cemento, con il prezzo inesorabile di devastazione di equilibri millenari, di perdita di biodiversità, di dissesto, inquinamento ambientale... L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, ISPRA, ha invitato il fotografo napoletano Angelo Antolino a mettere in mostra le conseguenze di questa miopia, a partire dal suo progetto esemplare Souvenir d'Italie: un confronto tra immagini satellitari e fotografie, una campionatura emblematica sul 'prima' e il 'dopo' in termini di coperture artificiali sul territorio nazionale, che rende ancora più evidente l'urgenza di cambiare rotta. Mostra fotografica a cura di Michele Munafò e Sabrina Panico con immagini satellitari del territorio italiano e fotografie di Angelo Antolino.

## **ore 10:00**

### **Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

#### **Buongiorno! Tisane, succhi, yogurt, creme, pane e caffè... Colazione coi produttori alumni UNISG degustazione**

Buongiorno con gusto, il gusto dei buonissimi prodotti artigianali degli Alumni UNISG! In occasione di Terra Madre alcuni dei nostri ex studenti porteranno i loro prodotti per servire una colazione gustosissima. Se non l'hai ancora fatto devi assolutamente venire ad assaggiare i prodotti artigianali dei nostri ex studenti: le tisane di Wilden.herbals i succhi di frutta de Il Frutteto di Marta e Maria di Albiano d'Ivrea il pane e il caffè del Forno Brisa di Bologna lo yogurt ovicaprino di Società Agricola Alba di Campolieto (Cb) la crema di nocciole e cacao di Matanji Ti aspettiamo al Food Truck UNISG!

## **ore 10:00**

### **Parco Dora – Stand S.Bernardo**

#### **Ogni goccia conta – Il gioco dell'impatto zero eventi dei partner - gioco**

Lo sai che anche tu, con le tue azioni quotidiane, puoi fare molto per contribuire al benessere del pianeta? S.Bernardo vuole mettervi tutte e tutte alla prova e vi invita a partecipare alla sfida dell'impatto zero! Il gioco utilizza la realtà virtuale e catapulta i partecipanti – senza distinzioni di età – direttamente nel deserto, in uno scenario arido a cui ridare acqua e fertilità. Muniti di spade (virtuali), la sfida è raccogliere più gocce d'acqua possibili e riempire la lattina. Più gocce si colpiscono con la spada laser del colore corrispondente alle gocce, più elevato è il punteggio, e minore sarà l'impatto sul pianeta e le sue risorse. Vieni allo stand di Acqua S.Bernardo e partecipa gratuitamente al gioco. Ascolta i progetti – per la tutela di prati stabili, per i castagneti e i boschi di città – che Acqua S.Bernardo ha disegnato insieme a Slow Food per il raggiungimento della neutralità carbonica, entro il 2026! Perché per il pianeta, come per la nostra acqua, ogni goccia conta.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Area Piemonte**

**Piemonte: sapori, storie e produttori del territorio**

Sono oltre 40 gli appuntamenti che durante Terra Madre Salone del Gusto animano i 400 mq dedicati alla Regione Piemonte e al suo articolato sistema agroalimentare ed enogastronomico. Suddivisi idealmente in tre anime tematiche – la scoperta dei prodotti di qualità certificata, il territorio visto attraverso le Agenzie turistiche locali (ATL) e i Distretti del cibo e gli incontri rivolti soprattutto agli addetti ai lavori –, gli eventi del calendario coordinato dalla Direzione Agricoltura e cibo della Regione Piemonte in collaborazione con Visit Piemonte, gli appuntamenti organizzati nelle cinque giornate di Terra Madre sono l'occasione per conoscere da vicino sapori, storie e produttori del territorio. A fare da filo conduttore, l'eccellenza locale e l'importanza di incentivare la filiera corta, per permettere ai consumatori di ottenere cibo accessibile e di qualità garantita.

- ore 10:00-10:50 – **Coalvi a scuola di giornalismo: lettura dei giornali** – Incontro e degustazione a cura di COALVI – A cura della giornalista Monica Giandotti e Guido Groppo, Presidente di Coalvi. A seguire, degustazione di polpette di fassone di razza piemontese Sqn.
- ore 11:00-11:50 – **Il fassone di razza piemontese Sqn: significato, sostenibilità e alta cucina** – Degustazione e incontro a cura di Asprocarne, Coalvi e La Granda. Racconto e degustazione delle tante specialità a base di fassone di razza piemontese Sqn.
- ore 12:00-12:50 – **I Distretti del cibo del Piemonte si presentano** – Degustazione a cura del Distretto del Cibo Pinerolese Terre da Tasté – Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.
- ore 13:00-13:50 – **Alla scoperta dei sapori dell'Ossola con Balabiott, maestro birraio tra le sue valli** – Degustazione a cura di Atl Distretto Turistico dei Laghi – Guida la degustazione il produttore Birrificio Balabiott, birra artigianale ossolana, insieme ad Andrea Camaschella, docente di degustazione presso l'ITS Agroalimentare per il Piemonte, direttore del concorso internazionale IGA Beer Challenge, coautore dell'*Atlante dei birrifici italiani* e giudice di concorsi internazionali.
- ore 14:00-14:50 – **Quattro Dop casearie di eccellenza per un percorso di gusto dal Nord al Sud Italia** – Degustazione a cura dei Consorzi partner del Progetto LOST – Il progetto Lost, partendo dal Piemonte con l'Ossolano, ci porta in Trentino alla scoperta del Puzzone di Moena per arrivare in Sicilia dove troviamo la Vastedda della Valle del Belice e il Percorino Siciliano. Guida del nostro viaggio sarà un Maestro Assaggiatore Onaf.
- ore 15:00-15:50 – **I tesori Dop e Igp del Piemonte: il Bra, il Raschera, il Toma piemontese** – Degustazione a cura dei Consorzi di tutela e Regione Piemonte – Tre formaggi, tre storie, tre tra le migliori espressioni della produzione casearia piemontese e dei loro territori di provenienza. Ad accompagnarli, Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.
- ore 16:00-16:50 – **I distretti del cibo del Piemonte si presentano** – Degustazione e incontro a cura del Distretto del Cibo Monregalese-Cebano a indirizzo biologico – Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.
- ore 17:00-17:50 – **I salumi dell'Alto Piemonte** – Degustazione a cura di Atl Terre dell'Alto Piemonte Biella Novara Valsesia Vercelli – Degustazione di salumi peculiari dei 4 territori: salam vecc d'la doja (prodotto tutelato dalla omonima Comunità Slow Food di Vercelli), fidighina novarese (prodotto tutelato dalla omonima Comunità Slow Food di Novara), paletta di Coggiola (presidio Slow Food di Biella), con l'aggiunta della "moccetta valsesiana" e del "salame di vacca valsesiano" (prodotti peculiari del territorio della Valsesia).
- ore 18:00-18:50 – **I Distretti del cibo del Piemonte si presentano** – Degustazione a cura del Distretto del Chierese e Carmagnolese – Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.
- ore 19:00-20:00 – **Food&Magic** – Il cibo diventa magico nel talk condotto da Walter Rolfo – Master of Magic. Walter Rolfo (Torino, 22 febbraio 1972) è un autore televisivo, scrittore e illusionista italiano. Al termine, degustazione di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**E mamma comu balla la taranta la pizzicau**

Laboratorio di pizzica a cura di Fabrizio Nigro e Mina Vita. Tornano a Torino i Suoni di Terra Madre con la pizzica, la danza popolare del Salento, grazie alla presenza di due grandi interpreti Fabrizio Nigro e Mina Vita di San Vito dei Normanni (Br). Con Fabrizio Nigro, danzatore stabile del corpo di ballo de La Notte della Taranta e coordinatore per il Tour 2024, performer e insegnante molto attivo in tutto il territorio pugliese, nazionale e internazionale, cofondatore della Scuola di Pizzica di San Vito e ballerino storico dei Taricata facciamo un viaggio attraverso il linguaggio e i passi della pizzica per esplorare questa danza tradizionale partendo dal patrimonio coreutico di San Vito dei Normanni.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Campania**

**Campania, che meraviglia!**

Lo spazio Campania celebra, con un ricco programma di attività, laboratori e incontri, lo straordinario patrimonio della regione in termini di biodiversità naturale e alimentare, valorizzando i Presidi Slow Food e sostenendo i piccoli produttori locali di qualità, grazie alla collaborazione delle Condotte e delle Comunità campane.

- ore 10:00 - Incontro di approfondimento progetto Bioeconomy for Food. A cura di Azienda Agricola Nocciolo di Avella, Terra Felix, Università degli Studi Vanvitelli
- ore 11:00 - L'esperienza di inclusione in un bene confiscato. La bottega dei semplici pensieri e la Coop La quercia Rossa. A cura di Slow Food Campi Flegrei e Comunità Agricolturale Flegrea - Nando Salemme - Osteria Abraxas
- ore 12:00 - Il limone sfusato di Amalfi come non ci si aspetta: nella pasta, sulla pelle e nell'orto. A cura di Mercato della Terra dei produttori della Valle dell'Irno
- ore 13:00 - I vini dei Campi Flegrei incontrano la pizza di Tramonti A cura di Slow Food Campi Flegrei e Pizzaioli di Tramonti
- ore 15:00 - Le patate ammaccate di Letino e il pane di segale: tradizione e prodotti di eccellenza del Matese. A cura di Slow Food Matese
- ore 16:00 - La storia dell'arte della cucina: suggestioni del 700 con degustazione di biscotti e rosolio. A cura di Giovanni Serritelli - Slow Food Napoli
- ore 17:00 - La cuccuma, l'antica tradizione del caffè a Napoli. A cura di Slow Food Campi Flegrei
- ore 18:00 - Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Toscana**

**Toscana: prodotti, cuochi e botteghe a presidio del territorio**

Uno stand ricco di proposte gastronomiche, dal mattino a pranzo, dalla merenda all'aperitivo. Protagonisti assoluti i cuochi dell'Alleanza Slow Food con le loro interpretazioni gastronomiche, e tanti progetti attivi sul territorio. Nei cinque giorni di evento parliamo di Mercati, olio, Presidi, rigenerazione della comunità a partire dalle produzioni agricole, botteghe come presidi del territorio, e molto altro. E scopriamo tante eccellenze, dalla cipolla della selva alle castagne, dalle farine agli oli.

- ore 10:00 – **Buono, pulito e giusto per un'alimentazione sana... il Mulino Le Pietre e la Fondazione ARTOI si raccontano!** – il Mulino le Pietre si racconta e racconta il percorso intrapreso per la produzione di grani locali nell'ottica del rispetto dell'ambiente, della biodiversità e della salute dei consumatori. Intervengono: Felice Bonucci, di Fondazione Artoi, Fabrizio Caponi, cuoco e titolare del Mulino le Pietre Antonella Nencini, presidente di Slow Food Costa degli Etruschi. Assaggio della pasta di farina di grani tradizionali del Mulino le Pietre.
- ore 11:30 – **L'Italia del Tartufo: l'Associazione Nazionale delle Città del Tartufo ed i territori tartufigeni della Toscana** – San Giovanni d'Asso presenta il suo territorio e la XXXVIII Mostra Mercato del tartufo Bianco delle Crete Senesi. Intervengono: Michele Boscagli, Presidente Associazione Nazionale Città del Tartufo Italiane; Antonella Brancadoro, Direttore Associazione Nazionale Città del Tartufo e referente dell'elemento riconosciuto patrimonio immateriale Unesco della "Cerca e cavatura del tartufo"; Sergio Pinarello, sommelier e referente Mostra mercato del tartufo bianco Crete Senesi. Degustazione guidata di Brunello di Montalcino Docg, Orcia Doc in abbinamento con il tartufo.
- ore 13:00 – **A pranzo con i cuochi dell'Alleanza Slow Food** – Tagliatelle (di farina di Luchino-Pienza) con pancetta di cinta senese affumicata, cipolla di Giarratana affumicata (Marisa Meneghelli e Donatella Braccelli della Trattoria Il Libridinoso di Murlo, Siena); coratella di Agnello in cassetta di cottura (Andrea Alisi Ristorante Nonno Cianco, Pt); Sedani ripieni (Manuel de Gregorio della Trattoria Peposo di Pietra Santa, Lu)

*oppure* *Ichè C'è C'è* (a cura dei nostri cuochi dell'Alleanza Manuel de Gregorio, Marisa Meneghelli, Andrea Alisi).

- ore 15:30 – **L'esperienza dei prodotti a marchio del Parco delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna**. Intervengono: Andrea Gennai, Direttore del Parco; Marco de Martin Mazzalon vicepresidente Slow Food Toscana; Mattia Renzetti Presidente Slow Food Casentino.; Federico Varazzi vicepresidente Slow Food Italia
- ore 16:00-18:00 – **La Merenda** – Merenda alla Toscana “Di tutto un po’”. A cura dei cuochi dell'Alleanza Manuel de Gregorio, Marisa Meneghelli, Andrea Alisi.
- ore 17:00 – **L'antica merenda del pescatore**. La Versilia e le Apuane vivono quotidianamente di criticità ambientali, economiche e sociali nonostante la narrazione ci possa far pensare a ben altro. La merenda del pescatore fatta con il pane Marocco, condito con olio, olive intere, e prodotto anche con farina di mais, l'acciuga marinata nella sua semplicità e “povertà” indica la strada di un rapporto da rinnovare tra uomo e natura, perché l'uomo e lui stesso natura... Intervengono: Lamberto Tosi, agronomo e presidente di Slow Food Terre Medicee; Manuel di Gregorio, cuoco della “Trattoria Peposo” di Marina di Pietrasanta
- ore 19:00 – **AperiSlow con i cuochi dell'alleanza Slow Food Toscana**. Crostino con sugo di ossobuco (Cristian Borchi della Trattoria la Porta di Levante di Vicchio, Firenze); Acciughe di Manuel (Manuel de Gregorio della Trattoria Peposo, Pietra Santa, Lu); Terrina di fegato di faraona con riduzione di Vin Santo all'arancio (Marisa Meneghelli e Donatella Braccelli della Trattoria Il Libridinoso di Murlo, Si).

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**I giovani allevatori di razza rendena degustazione**

Un progetto di comunità che coinvolge i giovani allevatori di razza rendena del Trentino e del Veneto per salvaguardare una razza autoctona delle valli alpine. Ne parliamo con i protagonisti e i rappresentanti di Slow Food Youth Network, il giovanissimo Cuoco dell'Alleanza Ernesto Salizzoni ci propone un assaggio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Umbria**

**Umbria, ristoro dei sensi #4**

**degustazione**

Grazie al supporto della Regione Umbria e alla collaborazione con ASSOGAL e il Parco Tecnologico 3A per la biodiversità, lo stand istituzionale dell'Umbria offre non solo degustazioni di prodotti tipici, inclusi i Presìdi Slow Food, ma anche incontri su innovazioni e tradizioni come le food policies regionali e progetti di biodiversità.

In cucina si alternano cuochi, produttori, membri dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, un fornaio e gli scienziati del Parco 3A, per un'esperienza innovativa che unisce sapori, cultura e tradizioni umbre in un contesto coinvolgente. Il programma del 29 settembre:

- ore 10:00 – Slow Breakfast: raccontare il territorio a colazione – Intervengono: Alberto Sorbini, etnoantropologo; Monica Petronio, presidente Slow Food Umbria Aps; Loredana Angelantoni, referente Cuochi dell'Alleanza; Mauro Passagrilli, fornaio sperimentatore
- ore 11:00 – Dolce e senza fili: il sedano nero di Trevi in cucina – Evento a cura del Gal Valle Umbra e Monti Sibillini
- ore 12:30 - Il pannociato di Todi: laboratorio di ricerca su antiche ricette e antiche farine – Intervengono: Alberto Sorbini, etnoantropologo, Loredana Angelantoni; referente Cuochi dell'Alleanza; Mauro Passagrilli, fornaio sperimentatore
- ore 13:30 – La biodiversità nel piatto, la scienza in cucina – Evento in collaborazione con 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
- ore 16:30 – A merenda con i Presìdi Slow Food – Intervengono: Cinzia Borgonovo, presidente Slow Food Perugia Aps; i produttori dei Presìdi umbri
- ore 19:00 – La biodiversità nel piatto, la scienza in cucina – Evento in collaborazione con 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Un corso di laurea in enogastronomia di montagna: il futuro del cibo è qui?**

Emanuele Boselli è il direttore del Corso di laurea triennale in Enogastronomia di Montagna presso la Libera Università di Bolzano. La sua esperienza è fondamentale per dare risalto e valore a un settore che ha specifiche necessità e caratteristiche che il professore ci illustra.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Taitung**

**Scopri, gusta, esplora: Slow Food Taitung, Taiwan**

**degustazione - eventi world - mostra**

Vieni a Terra Madre, e scopri lo stand di Slow Food Taitung, Taiwan! Potrai gustare un'ampia gamma di cibi e bevande preparati dai rappresentanti di Slow Food Taitung: dai piatti tradizionali alle creazioni innovative, ce n'è per tutti i palati. Potrai anche approfondire la conoscenza di prodotti meravigliosi ed entrare in contatto con l'abbondanza della cultura alimentare e il ricco patrimonio di Taitung con una mostra che dura per tutta la durata dell'evento e una serie di coinvolgenti laboratori gastronomici presso lo stand. Potrai conoscere: i vari cereali coltivati dalla tribù indigena dei Bunun, il tè di montagna taiwanese, il tè Oolong rosso, il tradizionale vino di riso fermentato della tribù degli Amis, il caffè di Taitung e il delizioso filo di marlin pescato con un metodo di pesca sostenibile. Lo spazio espositivo si focalizza sui temi e le reti tematiche più rappresentativi per Taitung: Slow Fish, Slow Food Coffee Coalition, Slow Grains, Slow Tea e Slow Wine. L'impegno degli esponenti di Slow Food Taitung per la conservazione delle pratiche alimentari tradizionali e la promozione di ingredienti locali e sostenibili è la forza trainante del cambiamento positivo che la comunità di Slow Food ha impresso nel proprio territorio. Slow Food Taitung, Taiwan è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Arabia Saudita**

**Scopri, gusta, esplora: prodotti e preparazioni dell'Arabia Saudita a Terra Madre**

**degustazione - eventi world - mostra**

Per la seconda volta, l'Arabia Saudita torna a Terra Madre con uno spazio dedicato a scoprire – e degustare – i prodotti della regione, e i progetti avviati insieme a Slow Food.

*L'esposizione permanente*

Tra i progetti che potrai conoscere visitando lo stand, grazie a un allestimento interattivo e al dialogo coi produttori presenti:

- l'Arca del Gusto in Arabia Saudita si occupa di far luce e preservare i prodotti alimentari a rischio di estinzione in tutte le 13 regioni del Paese. I prodotti vanno da razze di cammelli a tartufi rari, fino a varietà uniche di frutti come le banane raïda
- la Slow Food Coffee Coalition evidenzia la produzione di caffè concentrata in quattro regioni chiave: Asir, Jazan, Baha e Najran. Gli sforzi si concentrano sul miglioramento della qualità e della sostenibilità. È in atto una spinta a promuovere il caffè coltivato localmente rispetto alle importazioni, per sostenere i coltivatori nazionali e sensibilizzare i consumatori
- il programma Slow Food Travel offre l'opportunità di creare destinazioni di turismo alimentare sostenibile, consentendo ai produttori di cibo artigianale di trarre vantaggio dal turismo, preservando la produzione alimentare locale e la biodiversità. Ciò consente ai viaggiatori di comprendere le culture, le identità e le gastronomie locali.

*Le degustazioni:* il caffè, simbolo di ospitalità e la biodiversità dei datteri. Tra i prodotti principali delle degustazioni, il caffè e i datteri. La cultura del caffè in Arabia Saudita non ha eguali. Sempre abbinato a datteri coltivati localmente, il caffè infuso di cardamomo è un simbolo di ospitalità e generosità, e viene preparato con chicchi di caffè leggermente tostati, mescolati con baccelli di cardamomo di buona qualità e talvolta con altre spezie aromatiche per creare un sapore unico. Ogni famiglia ha il suo rapporto preferito tra caffè e spezie, il che rende ogni ricetta diversa. Comune a tutte è la tradizione di offrire una tazza di caffè a ogni ospite non appena si siede. Per quanto riguarda i datteri, l'Arabia Saudita è uno dei primi tre Paesi per produzione di datteri e ne offre un'ampia varietà, compresa la varietà ajwa. Coltivati esclusivamente a Medina, in Arabia Saudita, gli ajwa sono la varietà di datteri più pregiata al mondo. Morbidi e deliziosi, con un sapore simile a quello della prugna, li trovate presso lo stand. Non solo, ai visitatori dello stand potrà capitare di conoscere e sperimentare altre preparazioni tipiche della regione, come il dolce kleja, molto popolare della regione di Qassim, dove ogni anno si svolge un festival per celebrare questo biscotto dolce ripieno di datteri o noci. Lo stand dell'Arabia Saudita è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food en France**

**Scopri, gusta, esplora: la trilogia del fermento in Francia  
degustazione - eventi world**

A tutto fermento nello stand di Slow Food en France per scoprire, attraverso alcuni Presìdi Slow Food e i vini della Slow Wine Coalition, come i francesi accostino i loro vini ai formaggi.

Nello stand di Slow Food en France puoi scoprire tanti Presìdi di formaggi, come ad esempio la Tomme de la Brigue, ricavata dal latte di pecora brigasca. Un formaggio dall'aroma intenso, che ricorda il latte di pecora, con note vegetali di fieno ed erbe aromatiche e note fruttate di noci, lamponi e albicocche, e dal sapore intenso e persistente. Oppure il Bleu de Queyras prodotto con il latte delle vacche di Tarine, Abondance e Montbéliarde che pascolano sui pascoli montani delle Hautes-Alpes orientali, compresi i massicci e le valli del Briançonnais, dell'Embrunais, dello Champsaur e del Valgaudemar. Le vacche mangiano solo erba fresca, fieno di prato e altre piante, senza alcun tipo di insilato nella loro dieta. Tra i vini, potrai scoprire ad esempio il Beaujolais Lantignié ottenuto da uve Gamay coltivate in vigneti di 70 anni ad un'altitudine di 470 metri. La vendemmia è fatta a mano e le uve sono vinificate con lieviti indigeni. Il vigneto è in conversione per la certificazione biologica dal primo anno di impianto nel 2021. Oppure il Jurançon doux, l'espressione per eccellenza del vitigno petit manseng coltivato nei tre terroir che caratterizzano la denominazione Jurançon. E ancora il Rancio sec del Roussillon, Presidio Slow Food ricavato abitualmente dai vitigni grenache o maccabeu, gli stessi usati per la produzione dei vini dolci Banyuls, Maury, Rivesaltes. Un vino che ha secoli di storia e testimonia la tradizionale cultura vitivinicola del Roussillon: era questo il vino di Banyuls prima delle variazioni normative sull'alcol nei vini dolci naturali. Oltre ai formaggi e ai vini, i pani del progetto Slow Bread, nato a Bordeaux con Bartolo Calderone. Questi pani sono ottenuti da farine macinate a pietra di grani antichi francesi e fermentati con lievito madre. Lo stand di Slow Food en France è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food North America**

**Assaggia, impara, entra in connessione. Scopri Slow Food in Nordamerica  
degustazione - eventi world**

Scopri il cibo, i progetti e le persone del Nord America! Benvenute e benvenuti in questo stand collaborativo che presenta le comunità Slow Food di tutto il continente nordamericano. Qui, potete sperimentare la diversità delle culture alimentari, dei progetti e delle persone di Slow Food USA, Slow Food Canada, Slow Food Turtle Island e Slow Food México. Potete gustare un'ampia gamma di cibi e bevande presentati dai membri della delegazione nordamericana. Dai piatti indigeni alle varietà dell'Arca del Gusto, non solo potrete assaggiare questi cibi, ma ne sentirete parlare direttamente dai loro custodi. Potrete anche ampliare la vostra conoscenza delle decine di comunità che promuovono pratiche buone, pulite e giuste in tutto il Nord America grazie a una serie di conferenze e panels tenuti direttamente presso lo stand, che presentano i temi e le reti più rappresentative del Nord America: Slow Fish, Wild Foods, Slow Grains, Snail of Approval, Ark of Taste, Slow Beverage, Slow Seeds, Earth/Farmers Markets, School Gardens e Joy + Justice. Benvenuti a Slow Food in Nord America! Siamo pronti ad accogliere tutti coloro che sono curiosi di saperne di più sulle diverse comunità del nostro continente, sui loro progetti Slow Food e sulle nostre tradizioni alimentari. Venite a visitare il nostro stand!

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Nippon**

**Scopri, gusta, esplora: il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese  
degustazione - eventi world - mostra**

Siete pronte e pronti per un viaggio in Giappone? Nello stand di Slow Food Nippon tanti espositori condividono con tutti coloro che vogliono conoscerli il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese! Tra sake, vini, alimenti fermentati e molto altro... Per completare la vostra conoscenza di Slow Food Nippon, verranno serviti omusubi (polpette di riso) preparati con ingredienti locali portati dai delegati di tutto il Giappone. Inoltre, è prevista la partecipazione di diversi chef e attivisti che graviteranno intorno allo stand e parteciperanno come delegati.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Enoteca**

**SEED – Azioni di sostenibilità per Terra Madre  
mostra**

La mostra Circular SEED (Systemic Event Design) racconta alcune delle azioni che abbiamo realizzato per la sostenibilità (ambientale, economica e sociale) di Terra Madre Salone del Gusto 2024.

Si tratta di iniziative che vogliono contribuire a riequilibrare la relazione con la Natura, ispirandosi ad essa, per dare sostanza, in chiave circolare e sistemica, alla necessaria transizione ecologica. Il progetto, realizzato da Slow Food Italia in collaborazione con [circularconomyforfood.eu](http://circularconomyforfood.eu) (living lab digitale e competence center transdisciplinare che

condivide online valori e prospettive sui temi dell'economia circolare applicata al cibo) e Hellobarrio (visual agency specializzata in progetti di comunicazione visiva multidisciplinari), ha visto la partecipazione di 17 imprese. Partendo da 8 principi che regolano la Natura (limite, metabolizzazione, ciclicità, respirazione, rinnovabilità, rete ecologica, cooperazione, coevoluzione), attraverso l'adozione di un approccio sistemico alla progettazione, il percorso della mostra individua otto concetti chiave dell'economia circolare (moderare, ripensare, conservare, restituire, rigenerare, connettere, condividere, comprendere), che trovano la loro concreta applicazione all'interno dell'evento. Circular SEED è un progetto che promuove i principi dell'economia circolare e dell'approccio sistemico, come strumenti per far pace con la Natura. Una riconciliazione che è possibile se gli esseri umani sapranno porsi in relazione come parte di essa.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Sporting Dora, Corso Umbria, 83**

**In Cibo Civitas: missione FoodTuro**

**gioco**

Nel 2200, chi è rimasto sulla Terra vive una realtà invivibile: la terra è arida, inquinata e devastata da tempeste. Molte specie animali e vegetali sono quasi estinte, e i pochi terreni ancora fertili sono controllati da pochi oligarchi e protetti da eserciti privati. Quando c'era bisogno di scelte opportune, l'umanità ha fallito, preferendo il sovrasfruttamento al bene comune. Anche se nel 2015 quasi tutti i Governi mondiali avevano firmato l'Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile, non si è agito con efficacia. Una possibilità di cambiare forse c'è. Entra nell'escape room In Cibo Civitas: missione FoodTuro. Con un viaggio nel tempo verrai proiettato negli anni Venti del XXI secolo per provare ad implementare scelte sostenibili, soprattutto nel campo alimentare e cambiare il futuro del pianeta. Si può partecipare al gioco dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30. Adatto a tutte le età ma per i giovanissimi fino ai 14 anni si richiede la partecipazione con adulti. In Cibo Civitas: missione FoodTuro è un'escape room ideata dagli studenti del Liceo "G. Pascoli" di Firenze all'interno del progetto In Cibo Civitas, promosso da Associazione LVIA in collaborazione con Slow Food Italia e altri enti e finanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.

**ore 10:00**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Sala Conferenze, 3° piano, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca)**

**I principi degli Orti Slow Food**

Un laboratorio per addetti ai lavori, condotto da Cristina Bertazzoni, a conclusione di un percorso di riflessione su finalità e peculiarità degli Orti Slow Food in Italia. Nel 2021 la rete internazionale ha definito i suoi 10 principi di riferimento. A partire da questo documento Slow Food Italia ha lavorato a un documento sulle caratteristiche degli orti italiani in collaborazione con i formatori che hanno lavorato negli ultimi 20 anni agli orti scolastici di Slow Food e con gli Ortivatori che da pochi mesi animano il neonato progetto degli orti di comunità.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Fermentazione: quando la forza della natura diventa tradizione culturale**

Le pratiche di fermentazione si sono sviluppate ovunque a causa dell'inevitabile presenza di microrganismi in tutti i vegetali e gli animali che mangiamo. Tuttavia, i modi estremamente diversi in cui le persone di tutto il mondo fanno uso di questa forza della natura sono espressioni di cultura. Questo incontro esplora le complesse interconnessioni che esistono in tutte le pratiche di fermentazione tra le forze vitali microbiche e le tradizioni culturali. Scopriamo come la fermentazione sia accessibile a tutti, anche nella vita quotidiana!

Intervengono:

- Stefania De Leo (Italia), cuoca plant based ed esperta di fermentazione
- Sandor Ellis Katz (USA). In Italia, ha pubblicato *Il mondo della fermentazione. Il sapore, le qualità nutrizionali e la produzione di cibi vivi fermentati* (Slow Food Editore, 2018), *Il grande libro della fermentazione* (Sonda, 2019), *L'arte della fermentazione. La metafora della vita* (2021)

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**FUSILLI: Strumenti di attuazione per la politica alimentare urbana**

L'ambizione principale del progetto FUSILLI è stata quella di superare gli ostacoli allo sviluppo e all'attuazione di politiche alimentari integrate e sistemiche che supportino la transizione verso sistemi alimentari sostenibili nelle aree urbane, periurbane e rurali vicine. Per raggiungere questo obiettivo, FUSILLI ha messo in rete 12 città per condividere le conoscenze e affrontare le sfide della trasformazione del sistema alimentare: San Sebastian (Spagna), Nilufer-Bursa

(Turchia), Oslo (Norvegia), Kolding (Danimarca), Torino (Italia), Castelo Branco (Portogallo), Differdange (Lussemburgo), Rijeka (Croazia), Kharkiv (Ucraina), Tampere (Finlandia), Atene (Grecia) e Roma (Italia). Durante l'incontro verranno descritti i principali obiettivi raggiunti dal progetto, con particolare attenzione agli strumenti implementati dalle città di Torino, Oslo e Roma.

*Intervengono:*

- Laura Ribotta, città di Torino Elisabetta Luzzi, Risorse per Roma spa
- Line Tveiten, città di Oslo

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Specie, varietà, famiglie: facciamo chiarezza sulla nomenclatura del caffè**

Il caffè Arabica e Robusta sono specie o varietà? Esistono più specie di caffè e quale beviamo ogni giorno?

In questo incontro ci addenteremo nelle diverse specie di caffè, facendo chiarezza in una discussione aperta su come la biodiversità del caffè possa aiutarci a rendere la coltivazione del caffè più resiliente e forse anche a scoprire nuovi sapori. La discussione prende in esame specie di caffè meno conosciute come la Stenophylla (Sierra Leone), la Liberica, la Canephora, nota anche come Robusta.

*Intervengono:*

- Stephan Katongole, produttore dall'Uganda
- John Wanyu, Slow Food Uganda
- i produttori delle comunità Slow Food in Sierra Leone

L'evento si svolge in lingua inglese.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Scopri l'orto Slow Food con il percorso sensoriale**

**attività educative per famiglie**

Cosa si prova nel toccare il suolo fertile? Che sensazioni restituisce al nostro tatto?

Sappiamo riconoscere i profumi delle diverse essenze aromatiche? E come possiamo renderci conto, alla vista se un frutto è maturo o se invece dobbiamo concedergli altro tempo? Nell'orto Slow Food bambine, bambini e adulti possono partecipare a un percorso sensoriale che ne mette alla prova i sensi, e affidarsi alle nostre guide esperte per scoprire tutti i segreti dell'orto, oltre ad approfondire temi, pratiche e argomenti diversi: dal compost al ciclo chiuso, dalla biodiversità al sovescio, dalle consociazioni ai fiori amici degli impollinatori, dalla gestione dell'acqua al semenzaio... fino ai tanti manufatti che possono aiutare orticoltrici e orticoltori nel loro lavoro: spaventapasseri, cassette per insetti, e molto altro! Il percorso sensoriale per le famiglie Il percorso può essere fruito liberamente in qualsiasi momento, dall'orario di apertura fino alle 20:30, e si rivolge a tutto il pubblico dell'evento: i diversi livelli di lettura a cui si presta consentono di accogliere adulti, bambini e ragazzi.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Smart Cities**

**attività di educazione**

Una sfida a squadre per conoscere le Smart Cities. Un budget a disposizione e soluzioni smart da scegliere per progettare la tua città trovando il giusto equilibrio tra ambiente, architettura, sistemi tecnologici e innovazione sociale.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura, Area Ricola**

**Il caramellaio di Ricola: accettate caramelle dagli sconosciuti?**

Il mastro caramellaio Ricola è arrivato direttamente dalla Svizzera per preparare per la prima volta in Italia le caramelle dal vivo. Non perdetevi l'occasione di assaggiare in esclusiva le caramelle calde appena preparate.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Coffee experience – Le infinite possibilità del mondo del caffè degustazione**

Ogni giorno ci diamo appuntamento nel corner De'Longhi della Slow Food Coffee Coalition con un ricco programma di degustazioni. Ai partecipanti è data la possibilità di assaggiare il caffè della Slow Food Coffee Coalition con un tocco di novità, preparato da professionisti con macchine De'Longhi. Le degustazioni del 29 settembre:

- 10:30 – Il caffè perfetto per il risveglio
- 12:00 – Le varietà di caffè delle torrefazioni SFCC
- 15:00 – Una bevanda energizzante per tutto l'anno
- 17:00 – Una bevanda sorprendente per l'happy hour

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**Gli oli extravergini piemontesi  
degustazione**

Presentazione e degustazione guidata di oli extravergini prodotti in Piemonte. ASSPO - Associazione Piemontese Olivicoltori.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Logistica 4 Food**

Focus sulla collaborazione tra imprese dei settori logistica e F&B. Camera di commercio di Torino.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Wellness Area by Reale Mutua**

**Yoga, calisthenics e sunset training: il wellness a 360° a Terra Madre**

A Terra Madre, arriva per la prima volta la Wellness Area, powered by Reale Mutua. Un luogo in cui approcciare il tema della salute a 360°. Si passa da sessioni di total body, un allenamento ormai da anni entrato a far parte dei workout più seguiti nonché efficaci perché in grado di allenare tutto il corpo, portando grandissimi benefici anche sulle zone considerate più critiche a esperienze di sunset training e di morning yoga, in cui rigenerarsi nella splendida cornice di Parco Dora, e poi ancora al running, il calisthenics e molto altro. Non solo! Tieni d'occhio il calendario delle diverse giornate e approfitta delle occasioni per incontrare gli atleti di Reale Mutua o per allenarti con ospiti di eccezione! Il programma del 29 settembre:

- ore 10:30-11:30 – Yoga Activation con Martina Rando (tbc)
- ore 11:30-12:30 – Morning Activation by Technogym Andrea Giancesella
- ore 13:00-15:30 – Campo Off
- ore 15:30-16:30 – Total Body by Technogym Andrea Giancesella
- ore 16:30-17:30 – Core & Abs by Technogym Andrea Giancesella
- ore 17:30-19:00 – Yoga Activation con Martina Rando TBC
- ore 19:30-20:15 – Sunset Training (Stretching) by Technogym Andrea Giancesella Appuntamenti a ingresso libero fino a esaurimento posti.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Emilia Romagna**

**Emilia Romagna: tra prodotti biologici, Presidi e la pasta ripiena lungo la Via Emilia**

In Emilia-Romagna si trovano 20 Presidi Slow Food e le istituzioni sono a fianco dei produttori nella preziosa e quotidiana opera di custodia di queste esperienze di cultura e buon cibo che raccontano sapori, storie e intrecciano la narrazione del gusto con quella di un territorio straordinario, custode di un paesaggio che è patrimonio naturale di rara bellezza. Nello stand Emilia-Romagna è presente un percorso importante e identitario: "La pasta ripiena lungo la Via Emilia" che rappresenta i tanti modi per declinare un cibo che caratterizza la biodiversità, non solo dei prodotti, ma della esperienza umana della nostra regione, in collaborazione con CasArtusi di Forlimpopoli.

- ore 10:30 – **I distretti biologici dell'Emilia-Romagna.** Incontro con i rappresentanti dei Distretti Biologici dell'Emilia-Romagna: Lucio Cavazzoni, Appennino Bolognese; Antonio Lofiego, Valli del Panaro e Appennino Modenese; Enea Burano, Bio Reggiano; Filippo Arfini, Parma Bio Valley; Simone Andrei, Alte Valli; Lisa Paganelli, Romagna Distretto Bio Symbiotico. Colazione con i Distretti Biologici. Con il vino di Randi - Ravenna IGT Bianco Famoso biologico
- ore 11:30 – **L'Emilia incontra la Romagna.** Culatello di Zibello Dop e piadina romagnola Igp. Con il vino di Società Agricola Montaia – Romagna Docg Albana secco

- ore 12:30 – **La pasta ripiena lungo la Via Emilia.** La marietta di Casa Artusi prepara il cappelletto all'uso di Romagna n.7 con parmigiano reggiano Dop. Con il vino di Società Agricola Montaia – Romagna Docg Albana secco
- ore 13:30 – **Praticare il paesaggio: pascoli e comunità.** Alla riscoperta del legame tra uomo e natura. Come le pratiche tradizionali di allevamento e pastorizia abbiano anche creato habitat vitali per la biodiversità nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna. Degustazione di prodotti derivati da queste pratiche. Con: Andrea Gennai, direttore Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna; Luca Battaglini, Rete APPIA (Rete Italiana Pastorizia), professore DISAFA - Università di Torino; Stefano Samoré, Oltretterra. Con il vino di Cantina Sociale Formigine Pedemontana – Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc Spumante Extra Dry "For.Mo.Sa"
- ore 14:30 – **Melanzane, parmigiano reggiano Dop e pane profumato.** A cura di Consorzio Parmigiano Reggiano Dop. Con il vino di Cantina Arceto – Emilia Igt Lambrusco "Migliolungo"
- ore 15:30 – **L'Emilia incontra la Romagna.** Salame felino Igp e Piadina Romagnola Igp. Con Lorenzo Boschi del Consorzio del Salame Felino Igp. Con il vino di Cantina di Carpi e Sorbara - Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC semisecco "Novecento03"
- ore 16:30 – **Il primo Orto di comunità Slow Food in regione Il progetto "Prossima fermata" di Cadeo.** Con Monica Fornasari, Slow Food Piacenza; Giuliana Casizzi, biologa ambientale. Degustazione di torte e focacce dolci e salate e succhi preparati con i prodotti dell'orto. A cura di Slow Food Piacenza
- ore 17:30 – **L'Emilia incontra la Romagna.** Coppa di Parma Igp e Piadina Romagnola Igp. Con Lorenzo Boschi del Consorzio della Coppa di Parma Igp. Con il vino di Cantine Ceci - Emilia IGT Lambrusco Spumante Brut Metodo Martinotti "Bruno"
- ore 18:30 – **Trebbiani modenesi e Aceto balsamico: come una tradizione centenaria salva la biodiversità.** Con Maurizio Fini, Gran Maestro della Consorteria dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop. Degustazione di Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Batteria di Slow Food iniziata nel 1987, custodita nel Museo dell'Abtm di Spilamberto, e di Parmigiano-Reggiano Dop di vacca bianca modenese stagionato 24, 30, 60, 90 mesi e oltre. Con Vini: Vini e spumanti ottenuti da Trebbiani Modenesi delle Cantine: Angol di Amig, Cavaliera, Osteria Pedroni, Graziano Vittorio. A cura di Slow Food Vignola e Modena
- ore 19:30 – **Aperitivo ragionato: Piacenza, la porta dell'Emilia.** La mariola Presidio Slow Food e la bürtleina, la confettura di pera Lauro-Nobile Presidio Slow Food. Vino: Malvasia di Candia Aromatica

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Calabria**

**Calabria straordinaria**

La regione Calabria è presente a Terra Madre con tutti i suoi colori, i suoi profumi, i sapori e le sue voci, la narrazione di un viaggio, andata e ritorno, che ha origine nelle peculiarità dei territori e trova stimoli e motivazioni nelle sue genti, nelle diverse culture presenti, nelle sue lingue: arbereshe, grecanica, occitana e le straordinarie contaminazioni enogastronomiche. Una Calabria straordinaria raccontata dalla qualità delle sue risorse e delle sue produzioni, attraverso percorsi di enogastronomia espressi con consapevolezza.

- ore 10:30 - Presentazione dei nuovi Presidi calabresi: pruna di Frati di Terranova e piparelle di Villa San Giovanni con degustazione di pane alle prugne con farine autoctone calabresi di grano Jurmanu e Maiorca e confettura di prugne.
- ore 11:00 - Approfondimento sull'enogastronomia delle aree interne e castagneti. Laboratorio didattico-partecipativo sulla preparazione degli gnocchi con farine di castagne e patate silane. Degustazione degli gnocchi conditi con burro, salvia e capocollo cotto alla brace, mantecato al pecorino, a cura del Cuoco dell'Alleanza Slow Food Calabria Delfino Maruca.
- ore 16:30 - Merenda con pane tradizionale di Cerchiara, miele di agrumi della piana di Sibari, marmellata di arancia bionda tardiva di Trebisacce e clementine.
- ore 18:00 - Approfondimento sull'enogastronomia della cultura arbereshe. Laboratorio didattico-partecipativo sulla preparazione della "Dromesat". Degustazione della pietanza, a cura di Francesco e Enzo Filardi, cuochi di osteria Slow Food.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Basilicata**

**Basilicata: cultura e storia del territorio**

Il programma della Basilicata a Terra Madre offre una panoramica ricca e articolata del patrimonio enogastronomico e della biodiversità della regione, attraverso incontri, degustazioni e laboratori. Diversi i momenti dedicati alla

valorizzazione dei prodotti locali e delle tradizioni agricole. Presenti anche momenti dedicati alle scuole, con laboratori didattici dedicati al ruolo delle api nella tutela della biodiversità e al gusto dei mieli lucani, alla presentazione di nuovi Presidi, incontri su temi come la biodiversità cerealicola. Un'attenzione particolare è rivolta alla cultura e alla storia del territorio, con talk su figure emblematiche della Magna Grecia e convegni sulle città del tartufo.

- ore 10:30 – Talk con Franc Arleo – **La geosofia del benessere nella Magna Grecia**. Cosa mangiava Pitagora sullo Jonio, cosa mangiava Parmenide sul Tirreno?
- ore 12:00 – Show cooking con degustazione – **Caserecce mollicate con cruschi e ricotta salata** – Preparazione dello chef Emilio Pompeo, patron del Ristorante “Lo Chef narrante” presso Palazzo Giachetti, Sant’Angelo Le Fratte. A cura del GAL PerCorsi
- ore 13:30 – Laboratorio di cucina con degustazione – **Zuppa di fagioli del Parco Appennino Lucano** – Show cooking di Antonio Labriola dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata – Il gusto ricco della biodiversità con i fagioli di Sarconi e il fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola, Presidio Slow Food. Intervengono: Carmine Cicala, Assessore Politiche agricole, alimentari e forestali Regione Basilicata; Antonio Tisci, Commissario Straordinario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano; Tina Coppola e Rosalia Botta, Funzionari Ente Parco Nazionale Appennino Lucano; Salvatore Ciociola, referente Slow Food Italia Presidi Basilicata; Giovanni Bianconi, produttore del Presidio. A cura dell’Ente Parco Nazionale Appennino Lucano
- ore 15:00 – Laboratorio del gusto – **Il prosciutto di Marsicovetere, il più giovane Presidio Slow Food** – Degustazione in abbinamento ai vini rosati della Val d’Agri proposti da Franco Martino, Guida Slow Wine. Intervengono: Carmine Cicala, Assessore Politiche agricole, alimentari e forestali Regione Basilicata; Antonio Tisci, Commissario Straordinario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano; Rosalia Botta e Tina Coppola, Funzionari Ente Parco Nazionale Appennino Lucano; Salvatore Ciociola, referente Slow Food Italia Presidi Basilicata; Paride Leone, presidente Slow Food Basilicata; Vincenzo Giocoli, produttore del Presidio . A cura del Parco Appennino Val d’Agri Lagonegrese
- ore 16:30 – Dimostrazione e degustazione **Il caciocavallo che non ti aspetti: l'impiccato** – Degustazione in abbinamento ai vini della Basilicata – A cura della Scuola del Casaro del CREA
- ore 18:00 – Incontro e degustazione – **I pascoli lucani: natura e cultura, il valore della biodiversità** – Dall’indagine messa in campo, la proposta di nuove progettualità condivise finalizzate alla valorizzazione del capitale umano e naturale dei territori. Formaggi e mieli raccontano il gusto della biodiversità. Intervengono: Serena Milano, Direttrice di Slow Food Italia; Giuseppe Luzzi, Direttore Ente Parco Nazionale Appennino Lucano; Salvatore Ciociola, Referente Slow Food Italia Presidi Basilicata; Serenella Gagliardi, CDR Slow Food Basilicata. I produttori protagonisti. A cura di Slow Food Basilicata
- ore 19:30 – Presentazione Presidio Slow Food e laboratorio di cucina – **Il mischiglio Presidio Slow Food** – Presentazione del Presidio e show cooking di Stefano Errichetti dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata, patron dell’Osteria Gagliardi di Avigliano. Intervengono: Valentina Viola Presidente f.f. del Parco Nazionale del Pollino; Francesco Sottile, docente di agronomia Università di Palermo, membro del board di Slow Food Internazionale; Salvatore Ciociola, referente Slow Food Italia Presidi Basilicata; Franco Martino, Condotta Slow Food Area Sud Basilicata; Anita Ferrari, referente Slow Food del Presidio del mischiglio; Giuseppe Arleo, responsabile dei produttori del Presidio del Mischiglio. A cura di Slow Food Basilicata

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Veneto**

**Veneto: la voce del mare e della laguna**

Non solo nel suo stand regionale – ma anche nello spazio Nutrire le Città – il Veneto porta a Terra Madre la sua riflessione sul futuro delle terre d'acqua, attraverso tanti incontri e degustazioni focalizzati sulla mitilicoltura e sulla pesca. Nello spazio Nutrire le città parliamo di sostenibilità ambientale e servizi ecosistemici delle attività di mitilicoltura (28 settembre alle 16:00) e della pesca candidata come patrimonio dell'Umanità presso l'Unesco (28 settembre alle 18:00). Nello stand istituzionale della regione queste riflessioni diventano gusto e sapori, grazie alle interpretazioni dei cuochi coinvolti a interpretare la voce del mare, e della laguna.

- ore 10:30-11:00 – **Dolce Buon Giorno Veneto**, in degustazione alcune piacevoli proposte
- ore 11:30-12:30 – **I Presidi Slow Food del Veneto e i mitili** interpretati dallo chef David Perissinotto
- ore 16:30-18:30 – **Aspettando la sera...**
- ore 18:30-20:00 – **I Presidi Slow Food del Veneto e i mitili** interpretati dallo chef David Perissinotto

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Ismea**

## **Osservatorio Miele Ismea**

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

L'Osservatorio del Miele, in collaborazione con ISMEA, è presente a Terra Madre Salone del Gusto per promuovere la conoscenza del miele e del suo ciclo produttivo con attività didattiche e degustazioni. L'iniziativa coinvolge scuole, famiglie e adulti, offrendo sessioni educative e momenti di approfondimento sensoriale. Il programma, suddiviso per target di pubblico, prevede laboratori e degustazioni, con la possibilità di prenotazione online. L'obiettivo è avvicinare grandi e piccoli al mondo del miele, illustrando il processo di smielatura e permettendo di scoprire le diverse varietà attraverso degustazioni guidate. Il programma del 29 settembre:

Area laboratorio bambini – per le famiglie

- ore 10:30 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione
- ore 12:00 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione

Area degustazione adulti – per le famiglie

- ore 16:00 – Minicorso in analisi sensoriale del miele con degustazione guidata di 6 mieli

**ore 11:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

### **La città vivente: la natura protagonista negli ecosistemi urbani conferenza**

Un tempo, l'essere umano poteva vivere ovunque, e lo faceva. Negli ultimi decenni, nell'arco di poche generazioni, la nostra specie si è progressivamente specializzata e trasformata, concentrandosi in un'unica nicchia ecologica: la città. La popolazione umana è sempre più identificata con la popolazione urbana. La città è più viva, creativa, offre servizi e maggiori opportunità, di lavoro, sociali, culturali. Ma c'è un rovescio della medaglia, perché la città si e ci scalda, consuma energie, ci aliena – spesso –, ci allontana sempre più da quella che è – o dovrebbe essere – naturalmente la nostra casa. Come rimediare alla perdita di conoscenza della natura, come ritrovare una relazione con essa, come progettare o rigenerare spazi urbani che ci riportino alla natura? Come ripensare la relazione tra città e natura, tra spazio, tempi quotidiani, vita e benessere?

*Intervengono:*

- Elena Granata, professoressa di Urbanistica al Politecnico di Milano, vicepresidente della Scuola di economia civile. Tra i suoi libri, *Biodiversity. Città aperte, creative e sostenibili che cambiano il mondo* (Giunti-Slow Food, 2019), *Placemaker. Gli inventori dei luoghi che abiteremo* (Einaudi, 2021), *Il senso delle donne per la città* (Einaudi, 2023)
- Gaetano Giunta, fisico teorico, segretario generale della Fondazione di Comunità di Messina, esperto di economia sociale e culturale, studioso di fenomeni e sistemi complessi
- Betina Bergman, Danimarca. Responsabile acquisti del comune di Copenhagen, cura l'ap-provvigionamento di alimenti sostenibili e biologici per le 900 cucine del comune, membro del gruppo di esperti sugli appalti pubblici della Commissione europea
- Eleanor Paliking Dictaan-Bang-oa, Fondazione Tebtebba (Centro internazionale per la ricerca e l'educazione politica dei popoli indigeni), Filippine

*Moderata:* Raoul Tiraboschi, vicepresidente di Slow Food Italia

**ore 11:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

### **Quando il mais è cultura e coltura: la rete Slow Mays conferenza**

È fatta di mais la carne che mangiamo, è fatto di mais il latte, il formaggio, lo zucchero di merendine, salse e bevande, è fatto di mais l'involucro dei cibi e i piattini compostabili su cui lo mangiamo, è fatta di mais la borsa in cui li trasportiamo, è fatto con il mais il biogas che bruciamo. Le varietà commerciali – ibride e spesso transgeniche – sono commercializzate da un pugno di multinazionali (aziende sementiere che producono anche fertilizzanti e pesticidi), coltivate in monoculture che hanno costi ambientali e sociali elevatissimi. Nulla a che vedere con la biodiversità e la cultura millenaria delle migliaia di varietà selezionate dalle comunità contadine: ingredienti cardine nelle gastronomie di tutto il mondo. Per questo Slow Food ha dato vita alla rete Slow Mays, che supporta le piccole comunità del cibo che continuano a produrre e trasformare mais tradizionali legati alla propria cultura alimentare. Oggi ne fanno parte circa 100 produttori, che preservano in tutta Italia quasi 40 varietà di mais a impollinazione libera. In questo incontro, ne ascoltiamo le esperienze. La conferenza sarà anche l'occasione per rilanciare la petizione in difesa del pignoletto rosso, antica varietà piemontese.

*Intervengono:*

- Loris Caretto, responsabile della rete Slow Mays Paola Migliorini, docente di Agronomia e coltivazioni erbacee presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Riccardo Bocci, direttore tecnico dell'associazione Rete semi rurali Emanuele Bernardi, docente di Storia contemporanea presso il Dipartimento di Storia, antropologia, religioni, arte, spettacolo, presso la Facoltà di Lettere, Università La Sapienza. Autore de *Il mais «miracoloso». Storia di un'innovazione tra politica, economia e religione* (Carocci Editore, 2014)
- Claudia Albertina Ruiz Sántiz, Messico. Cuoca, fa parte della rete indigena e dello Slow Food Youth Network

*Modera:* Loris Caretto, referente della rete Slow Mays

L'appuntamento continua presso lo spazio Slow Food, con la degustazione delle miasse (specialità a base di mais del Canavese) e con i "racconti di mais e polenta" della compagnia teatrale Lo Zodiaco di Caluso

**ore 11:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Comunicare l'ambiente, comunicare le foreste**

Questo incontro affronta il ruolo fondamentale di una corretta comunicazione per promuovere la centralità delle foreste. In particolare, mette insieme diversi punti di vista su temi come l'ecologia, le comunità, le aree interne, le economie, i saperi, costruendo una visione di insieme che evidenzia l'importanza della gestione attiva delle foreste per le generazioni attuali e future.

*Intervengono:*

- Maria Rita Gallozzi: presidente FSC Italia
- Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia
- Andrea Gennai, direttore del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, docente presso l'Università di Pisa e consulente tecnico scientifico per trasmissioni come GEO
- Fabio Salbitano, ecologo forestale, docente all'Università di Sassari, fra i coordinatori del progetto Bio Cities
- Alessandra Stefani, presidente del Cluster Italia Foresta Legno
- Gabriele Locatelli, funzionario della Regione Emilia-Romagna, ha contribuito alla nascita di "Oltreterra – Nuova Economia per la Montagna" e della Fondazione AlberItalia

*Modera:* Paolo Mori, dottore forestale, giornalista e amministratore unico di Compagnia delle Foreste.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Grani ancestrali: le tradizioni del riso dal mondo**

**eventi world**

Celebra la saggezza dei coltivatori di riso indigeni che da secoli coltivano questo cereale vitale. Questi produttori sono i custodi di antiche varietà di riso e di tecniche agricole tradizionali che sono state perfezionate nel corso di innumerevoli generazioni. La loro profonda conoscenza della terra, della gestione dell'acqua e della rotazione delle colture garantisce la sostenibilità della coltivazione del riso anche in ambienti difficili. Preservando le varietà di riso ereditate e mantenendo le pratiche agricole tradizionali, questi produttori svolgono un ruolo cruciale nella protezione della biodiversità e del patrimonio culturale, assicurando che il riso continui a nutrire le comunità di tutto il mondo. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscetene i prodotti.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Quattro animali, quattro sapori: la biodiversità è servita!**

La biodiversità dei prati e dei pascoli non regala soltanto formaggi straordinari, influisce anche sul sapore e la salubrità delle carni degli animali allevati all'aperto, in stato brado o semibrado, liberi di alimentarsi con quello che offrono i boschi, di muoversi, di crescere lentamente. Possiamo toccarlo con mano in questo laboratorio dedicato alla biodiversità dei salumi e all'allevamento allo stato brado, che conferiscono ai salumi colori, profumi e consistenze differenti.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**I tanti volti del gua bao: le delizie del panino cinese**

**laboratorio del gusto**

Un piatto, una collaborazione tra i cuochi Silvia e Piero Ling del ristorante Zheng Yang e Domenico Volgare del Fuzion Food, entrambi a Torino, ed entrambi parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, si misurano sul tema della cucina anti-

spreco per dialogare su ricette tradizionali che possono essere reinterpretate in mille chiavi diverse, capaci di intercettare diversi gusti e sensibilità. Nelle preparazioni verranno impiegate le farine della rete di Slow Grains con fondi di caffè per declinare in un modo pratico e concreto il tema della cucina antispreco. Ecco allora diverse interpretazioni della ricetta dei gua bao, un panino tipico della regione del Fujian composto da un unico pezzo di pane cotto a vapore, soffice e bianco, ripiegato su se stesso. In abbinamento i vini degli Amici della Slow Wine Coalition: Riesling di Agricolavinica, Verdicchio di Marotti Campi e Müller Thurgau della Cantina Caldaro.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**Come portare fertilità alla terra e vitalità ai cibi salvaguardando il pianeta**

Utilizzare il sovescio, il compostaggio, i preparati biodinamici, creare relazioni tra la flora e la fauna esistenti aumentando la biodiversità. Queste sono solo alcune delle pratiche di agricoltura biodinamica che portano a restituire fertilità alla terra e vitalità ai suoi prodotti. Paolo Pistis, agricoltore, tecnico agricolo, esperto in agricoltura biodinamica, ed Elena Zaramella, progettista di organismi agricoli biodinamici, guidano il pubblico attraverso le pratiche di agricoltura biodinamica capaci di creare armonia e salute per la terra, le piante, gli animali e l'uomo.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate**

**percorso sensoriale**

Hai voglia di assaggiare delle bevande No-Lo (No e Low alcohol) create con miscele di tè, frutta, amari, spezie e legni e contribuire a un progetto di ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo? Nello stand dell'Università abbiamo ricreato un mini laboratorio dove si possono assaggiare quattro diversi proxies (bevande fermentate analcoliche progettate per offrire una complessità gustativa che ambisce a essere simile a quella del vino) al fine di indagare il profilo sensoriale di questi prodotti e di mostrare come quest'ultimo possa influenzarne l'accettabilità e la propensione all'acquisto. Al termine della degustazione scoprirai come sono state create le bevande che hai assaggiato, approfondendo le tecniche e le idee che permettono di creare queste nuove esperienze sensoriali: non sono alchimisti o stregoni, ma esperti che studiano e mettono in pratica nuove soluzioni per i nostri bicchieri! Inoltre, per scoprire che tipo di degustatore sei, ti invieremo via mail i risultati delle tue risposte del test! La maggior parte delle bevande sono state offerte dall'azienda Amore Liquido, fondata da un alunno UNISG. Orari: dalle 11:00 alle 13:00, dalle 15:00 alle 18:00 Questo percorso è disponibile gratuitamente per tutti gli interessati e i curiosi che vogliono mettere alla prova il proprio senso del gusto. Per fruirne, è sufficiente recarsi presso lo stand Unisg nella fascia oraria indicata, attendere il proprio turno... e sperimentare!

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

**Tra Pasta di Gragnano IGP e le ricette della tradizione di Pepe Guida**

**laboratorio del gusto**

Un laboratorio di cucina a tutta pasta, che vi farà scoprire i segreti della pasta di Gragnano IGP attraverso ricette della tradizione italiana. A guidarvi da dietro i fornelli la maestria dello chef Pepe Guida, del ristorante stellato Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense. In degustazione due piatti realizzati con i prodotti dei Presidi Slow Food presenti in fiera. In abbinamento una selezione di vini della Banca del Vino di Pollenzo. Pepe Guida, Antica Osteria Nonna Rosa è la casa in cui è cresciuto Pepe Guida che, della casa, mantiene la stessa accoglienza e lo stesso calore di quando da bambini si scopriva la magia di un piatto buono, cucinato con amore. Elegante e raffinata, l'Osteria offre una cucina originale e creativa, sempre fedele alla tradizione campana e ai suoi prodotti, per lo più provenienti dall'azienda agricola di proprietà situata a Montechiaro.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca rossa degustazione**

Un'esperienza multisensoriale tra storia, tradizioni, sapori e profumi. I caseifici del Parmigiano Reggiano sono custodi di una tradizione antica e della sua pregiata biodiversità. In particolare degusteremo il Parmigiano Reggiano della vacca rossa. La rossa reggiana è una razza autoctona del nord Italia; già più di nove secoli fa il suo latte era utilizzato dai monaci benedettini per la produzione di formaggio. Al Consorzio Vacche Rosse ogni giorno si realizza il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse rispettando la biodiversità, la natura, il benessere animale, rigorosi disciplinari di produzione e una lunga stagionatura. E, dopo minimo 24 mesi e due espertizzazioni (si chiamano così gli esami a cui sono sottoposte le forme, che vengono percosse con il martelletto e l'orecchio attento dell'esperto battitore riconosce

eventuali difetti interni che possono interferire con la qualità), arriva sulla tavola con la sua grande carica di gusto, energia e principi nutrizionali. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Bormioli Luigi Glassmaker**

**A ogni vino il suo calice: Podere Marcarini  
degustazione**

In collaborazione con Vignerone Wine, Bormioli Luigi propone otto esclusive degustazioni di vini Mangum provenienti da diverse regioni d'Italia, tra cui Piemonte, Campania e Veneto. Ogni vino trova la sua espressione ideale in calici dedicati. In questo incontro proponiamo in degustazione un Barolo Brunate anno 2005 della Cantina Podere Marcarini di La Morra (Cn).

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Balsamici made in Friuli – Asperum per natura  
degustazione**

Non solo vino! Le uve di Refosco e Friulano dei Colli Orientali possono dare vita a una sorprendente gamma di aceti balsamici di originale densità e dall'inconfondibile sapore agrodolce. Un assaggio di tradizione che affonda le radici nella storia, dalle tradizioni romane di Aquileia fino a oggi.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Marche**

**Marche: sapori di mare, collina e montagna**

Dai sapori di mare del pesce dell'Adriatico, alle pietanze ricche di gusto tipiche delle zone di collina e di montagna, le Marche offrono un'incredibile varietà di piatti, preparati rispettando i ricettari originali e le antiche tradizioni di una volta. Il programma delle Marche a Terra Madre 2024 illustra la varietà dei prodotti locali attraverso una serie di eventi, presentazioni e laboratori che promuovono la qualità e la tipicità. Il programma evidenzia anche l'importanza dei Presidi e del movimento Slow Food nella valorizzazione delle tradizioni gastronomiche della regione, in particolare con la presenza della rete dei cuochi dell'Alleanza.

- ore 11:00 – L'aroma dell'Anice verde di Castignano, Presidio Slow Food. Degustazione di tocchetti di formaggio di Pecorino dei Sibillini (Presidio Slow Food) glassati al cioccolato fondente della Locanda Centimetro Zero. Caffè Piceno: fiori di arancio tra gli aromi; l'Anisetta di Castignano, caffè; i dolci piceni: il funghetto e gli spumini. Con Sergio Corradetti, La Bottega di Corradetti, presidio Slow Food Anice verde di Castignano; Emidio Mandozzi, Locanda Centimetro Zero; Caffè Big.
- dalle ore 12:30 – Piatto dell'Alleanza. Preparazione dei passatelli in brodo. Con cuochi della rete regionale dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, coordinati da Daniele Citeroni Maurizi. ore 17:00 – Tostarelle alla Favallanciatina. Presentazione di ricette a base di fave con degustazione finale. Con Daniele Citeroni Maurizi, cuoco dell'Alleanza; Matteo Mattei, Portavoce Comunità Slow Food di Favallanciatina per la valorizzazione delle Fave.
- ore 19:30 – Aperitivo marchigiano: Pecorino al cioccolato fondente & Vino di Visciole. Degustazione di tocchetti di formaggio di pecorino dei Sibillini (Presidio Slow Food) glassati al cioccolato fondente della Locanda Centimetro Zero, in abbinamento a Vino di Visciole dell'azienda Muzighin sas di Oberdan Pizzoni - Podere Casella Muzighin. Con Emidio Mandozzi, Locanda Centimetro Zero; Oberdan Pizzoni, titolare az. agr. Casella Muzighin.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**La via della frutta antica in Primiero  
degustazione**

La via della frutta antica, un percorso di circa otto chilometri lungo il percorso antico che, in Primiero, collegava la Pieve di Fiera al Passo Gobbera. La zona è ricca di numerosi alberi da frutto, in particolare peri, meli, ciliegi, susini. Ne sono stati catalogati 40 a testimoniare una importante biodiversità. Il progetto vuole stimolare un turismo lento e attento e, allo stesso tempo, far conoscere alla popolazione questo patrimonio, mettendolo al riparo dal rischio di tagli affrettati. Presentazione di Barbara Tavernaro di Slow Food Primiero. Nel corso della presentazione, degustazione dello speciale strudel di mele antiche cucinato da Luigi Montibeller.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Presidio della Pecora della Val Senales e la transumanza, ieri e oggi**

La lana, da rifiuto a risorsa: la strana parabola. La transumanza delle pecore attraverso il ghiacciaio della Val Senales appartiene al patrimonio immateriale dell'umanità tutelato dall'Unesco e si svolge oggi esattamente come secoli fa se non per la sempre minore presenza di ghiacci e nevai. Un racconto e una testimonianza da seguire e custodire gelosamente. Il progetto lana lo sta facendo. Con: Manfred Waldner, rappresentante del Presidio della Pecora della Val Senales.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Sardegna**

**Sardegna, l'isola della qualità  
degustazione**

Il programma eventi dal 26 al 30 settembre offre un viaggio alla scoperta delle eccellenze gastronomiche della Sardegna. Ogni giornata è caratterizzata da degustazioni guidate di prodotti tipici come formaggi a Denominazione di origine protetta, mieli, olio extravergine e bottarga, in abbinamento con vini delle Denominazioni di origine dell'isola e birre artigianali. Gli incontri sono curati da esperti di Slow Food Sardegna e dell'Agenzia Laore Sardegna, con l'obiettivo di promuovere la biodiversità e le tradizioni alimentari sarde. Tra gli appuntamenti più significativi ci sono i laboratori dedicati al suino di razza sarda, all'allevamento nei prati stabili e alla lavorazione del Filindeu, un'antica pasta sarda. Il programma del 29 settembre:

- 11:00-12:00 – L'Isola della qualità - Viaggio in Sardegna alla scoperta degli abbinamenti – Connubio tra birre e formaggi delle aziende della “Collettiva Sardegna”. – A cura di: Paolo Ortu - Agenzia Laore Sardegna
- 12:15-13:15 – Il suino di razza sarda nella filiera suinicola in Sardegna – Presentazione del Presidio del suino sardo e prospettive future. Degustazione di prodotti tipici in abbinamento con vini da vitigni regionali. A cura di: Genesio Olmetto (Laore Sardegna), Slow Food Sardegna, Michelangelo Salis
- 13:30-14:30 – Laboratorio del Gusto – Degustazione di prodotti tipici della tradizione gastronomica della Sardegna. – A cura di: Cuochi dell'Alleanza Slow Food
- 16:00-17:30 – Kenterbas: l'allevamento nei prati stabili – Presentazione dei risultati del progetto e laboratorio sul Presidio della razza sardo modicana (bue rosso). – A cura di: Slow Food Sardegna, Sebastiano Banni (UniCA)
- 18:00-19:00 – L'Isola della qualità - Viaggio in Sardegna alla scoperta delle eccellenze varietali degli oli extravergini – Degustazione guidata dei prodotti delle aziende della “Collettiva Sardegna”. A cura di: Fabio Fancello - Agenzia Laore Sardegna

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Ucraina**

**Che cos'è il borsch? Cuciniamolo insieme!**

**degustazione - eventi world - showcooking – workshop**

Cuciniamo insieme il borsch con il progetto Borsch to go. Con la guida dei cuochi dell'Alleanza Slow Food in Ucraina, impara come cucinare il borsch, un piatto nazionale ucraino dall'alto valore nutritivo, nel quale oltre alla barbabietola possono rientrare numerosi ingredienti supplementari, inserito nella lista del patrimonio culturale internazionale dell'Unesco. Questo non è solo un gustoso borscht, è una zuppa disintossicante che migliora la salute, e che ogni famiglia ucraina cucina a modo suo. Tra varianti locali e familiari, a Terra Madre cuciniamo il borsch su un wok, adattandolo ai gusti dei diversi paesi. Insieme cerchiamo di trovare il sapore che renderebbe il borsch il più buono possibile per i palati italiani. Ci immergiamo nell'atmosfera della creatività del borsch insieme a voi, cari ospiti di Terra Madre! Slow Food Ucraina è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere i loro deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio. Tutti i laboratori prevedono una donazione. Il ricavato sarà devoluto al progetto “Insieme per la rete Slow Food in Ucraina”.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Cia-Agricoltori Italiani**

**Cia-Agricoltori Italiani a Terra Madre**

**degustazione**

CIA-Agricoltori Italiani è a Terra Madre con un proprio stand per presentare alcuni dei produttori associati.

Workshop, degustazioni, talk. Partecipa agli eventi in programma:

- ore 11:00–12:00 – Degustazione – Apicoltura Bassi (Lombardia) – La forza dei fiori
- ore 13:30-14:30 – Show Cooking – Mulino Val D'Orcia (Toscana) – Dal campo alla tavola. I cipressini della Val D'Orcia

- ore 15:00-16:00 – Talk a cura di ANABIO - Cia – Biologico... Dal campo alla tavola
- ore 16:30-17:30 – Degustazione a cura di BOP - Consorzio Birra Origine Piemonte
- ore 18:00-19:00 – Degustazione – Oleificio Cooperativo Contado (Puglia) – Tostatura di mandorle

**ore 11:00**

**Parco Dora – Punto Info Turismo Torino e Provincia**

**Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto**

Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto. Un viaggio guidato tra profumi e sapori, dall'orto di Slow Food, all'enoteca con più di 700 etichette e la Coffee Coalition. Si arriva allo spazio Noi custodiamo natura incontrando la rete dei castanicoltori e la magia del bosco, le preziose api, per poi passare alla Slow Farm. Non mancheranno momenti di incontro tra produttori che si confrontano con i loro prodotti che arrivano da parti opposte del mondo! Partenza del tour davanti all'info Point di Turismo Torino e Provincia - Ingresso Corso Mortara.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**La mensa che fa bene a tutti**

Attraverso le scelte di approvvigionamento pubblico (public procurement), gli enti possono influenzare positivamente il mercato, promuovendo pratiche agricole e produttive rispettose dell'ambiente e della salute, valorizzando le economie locali e supportando i produttori di piccola scala. Le mense scolastiche rappresentano una tappa cruciale dell'esperienza quotidiana di studenti e studentesse. Garantiscono nutrimento, offrono un pasto sicuro e condiviso, e possono promuovere un'alimentazione più consapevole. È essenziale che chi si occupa dell'approvvigionamento dei pasti per milioni di studenti consideri l'impatto ambientale, sociale e sulla salute di tali scelte.

*Intervengono:*

- Claudia Paltrinieri (Italia), fondatrice, presidente e direttore editoriale di FoodInsider
- Françoise Auvray, (Francia), chef, membro di Nourrir l'Avenir
- Domiziana Illengo, (Italia), responsabile del Dipartimento Nutrizione Vegana della LAV
- Monica Buava, (Brasile), presidente della Società Vegetariana Brasiliana (SVB) e ambasciatrice del Lunedì senza Carne.
- Un rappresentante del progetto CLEVERFOOD
- TBCFilippo Fossati, Qualità e Servizi.

Modera: Emily Norford, Food Planet Prize, responsabile delle candidature ed esperta di sistemi alimentari sostenibili. Partecipazione su invito.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Iren**

**Showaste cooking: the unexpected food & drink**

**eventi dei partner**

Le studentesse e gli studenti di Immaginazione e Lavoro ci insegnano a preparare uno snack light tutto gusto e niente sprechi. Attività a partecipazione gratuita fino a esaurimento posti.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**I Maestri del Gusto di Torino e provincia. Un progetto che fa nascere collaborazioni degustazione**

La battuta di fassona incontra il gelato alla robiola e la birra artigianale. Presentazione del progetto e degustazione guidata a cura dei Maestri del Gusto Sapori d'Autore, Gelateria Ciacci e Birrifico Grado Plato. Camera di commercio di Torino.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Abruzzo**

**Abruzzo: biodiversità, cura, cultura #3**

In Abruzzo la biodiversità non si pone limiti, e possiamo ritrovarla negli ottimi prodotti che contraddistinguono la tradizione agroalimentare locale. Grazie alle Guide del Gusto Lento, i visitatori vengono accompagnati alla scoperta di oli extravergini, formaggi a latte crudo, salumi naturali, grani tradizionali e prodotti orticoli unici, e di coloro che ogni giorno si impegnano per produrli in maniera buona, pulita e giusta. Attraverso le dimostrazioni interattive, si può

ripercorrere la filiera di prodotti quali la lana, i legumi, il pane, o gli iconici arrosticini. Infine, la rinnovata rete dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi conduce in un viaggio nei sapori del territorio.

- ore 11:30 – incontro e degustazione – **La biodiversità nel bicchiere: le erbe spontanee** – Come riconoscere le erbe spontanee e valorizzarle in cucina? L'abruzzese Alessandro Di Tizio, Alumno Unisg, forager e componente del Centro Ricerca e Sviluppo del ristorante tre stelle Michelin "Mirazur" di Menton, ci porta nel mondo delle erbe selvatiche abruzzesi con una degustazione da bere tutta d'un fiato.
- ore 14:00 – degustazione – **Casearia meraviglia: i segreti dei formaggi naturali abruzzesi #2** – Nella regione della Transumanza, giovani pastori, allevatori rispettosi, esperti casari e affinatori tramandano tradizioni millenarie. Nei loro formaggi è racchiusa l'essenza dei pascoli d'Abruzzo: una degustazione guidata tra Presidi Slow Food come il canestrato di Castel del Monte e il pecorino di Farindola, e altri caci pregiati, vi farà scoprire tutta la meraviglia di questo caleidoscopio di sapori. A cura delle Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo.
- ore 15:30 – incontro e degustazione – **Custodi dei semi: i Breaders e la rete Slow Grains in Abruzzo** – Tutelare i cereali tradizionali può essere un'opportunità concreta di rigenerazione dei territori? Ne parliamo con Luigi Morsella, panificatore e titolare di Mercato del Pane (Pescara), realtà aderente al progetto Breaders, e degustiamo una verticale di pani ottenuti da diversi grani, tutti da filiera abruzzese.
- ore 17:00 – incontro – **E tu, che legume ti senti?** – Gioca con noi e scopri le leguminose d'Abruzzo! Cece di Navelli, lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, fagiolo tondino del Tavo e fagioli di Paganica: l'Abruzzo vanta ben quattro Presidi Slow Food dei legumi. Un incontro didattico racconta la biodiversità leguminosa d'Abruzzo attraverso i sensi.
- ore 18:30 – degustazione – **Abruzzo EVO** – Itinerario del gusto nella biodiversità di una delle regioni più ricche di olii extravergine di oliva pregiati, monovarietali e blend. A cura delle Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo.
- ore 19:30 – incontro e degustazione – **Il party dei Presidi abruzzesi: degustazioni e prospettive future** – Dai primi costituiti negli anni 2000 fino agli ultimi arrivati in casa, i 20 Presidi Slow Food abruzzesi rappresentano appieno la ricchezza agronomica e di saperi della regione: formaggi a latte crudo, ortaggi unici, salumi da carni pregiate e ancora grano, legumi, olii extravergini e uva. Una degustazione narrata attraverso le quattro province lungo il solco della Chiocciola.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stan Regione Lazio-Arsial**

**Il Lazio: Presidi Slow Food, Alleanza dei cuochi, pura bontà**

Dai formaggi da prato stabile agli olivi secolari, dalla rete Slow Grains a quella dei Castanicoltori, e poi moltissime proposte da parte dei cuochi dell'Alleanza Slow Food: tra maritozzi, aio oio e peperoncino, gnocchi n'cotti e zuppe di lenticchie. Il calendario del Lazio a Terra Madre è ricco di occasioni di degustazione e offre anche l'occasione per partecipare a riflessioni importanti sul futuro delle produzioni artigianali, Presidio del territorio.

- ore 11:30 – **La conservazione del prato pascolo con i Presidi Slow Food: la marzolina e il cacio di Genazzano** – Laboratorio del gusto condotto da: Francesca Litta, Slow Food Lazio e presidente Slow Food Ciociaria e Territori del Cesanese; Loris Pergolini, referente del Presidio Slow Food del Cacio di Genazzano
- ore 13:30 – **Slow Grains e Slow Olive educano: la pasta contemporanea che ha il sapore della storia** – Laboratorio del gusto condotto da: Gabriella Cinelli, cuoca dell'Alleanza Slow Food e archeochef, Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene; Mimmo Pontillo, referente nazionale della rete Slow Grains
- ore 16:00 – **L'ora del tè e delle dolcezze** – Laboratorio del gusto condotto da Vittoria Tassoni, cuoca dell'Alleanza Slow Food, Slow Food Viterbo e Tuscia
- ore 18:00 – **Il mito di Circe a tavola** – Laboratorio del gusto condotto da: Danilo Mastracco, Angela Incoronato e Maria Assunta Parisella, Slow Food Terracina

**ore 12:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Il futuro che vorremmo: i giovani e le buone pratiche per l'ecosistema urbano**

Noi vorremmo... Porre un freno al dominio della grande distribuzione e delle multinazionali, dire basta a un sistema basato sullo spreco e sullo sfruttamento dei lavoratori. Noi vorremmo... Diffondere una nuova consapevolezza rispetto al cibo che mangiamo, pretendere che le mense scolastiche garantiscano una qualità adeguata.

Ad Anteprema Terra Madre, 150 giovani da tutta Italia si sono confrontati sulle principali problematiche di quattro diversi ecosistemi (Terre Alte, Terre Basse, Terre d'Acqua, Terre e città) e sulle possibili soluzioni da adottare. Per

l'ecosistema urbano si punta sulla promozione di orti urbani, didattici e terapeutici, e sull'introduzione di programmi di educazione alimentare nelle scuole, ma anche sulla creazione di spazi sociali di inclusione e di integrazione e molto altro... I giovani di Anteprema Terra Madre si ritrovano a Parco Dora, a Torino, per esporre le buone pratiche che possono incidere sul futuro degli ecosistemi, e che possono essere replicabili anche in altri contesti. Venite a scoprirle nello spazio Your Next!

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food**

**I mille mieli, i millefiori**

Premiazione della sezione speciale del Concorso Tre Gocce d'Oro 2024 I mille mieli, i millefiori. Dopo le tre giornate di assaggio del 26-28 settembre arriviamo alla tanto attesa premiazione, che tiene conto delle preferenze espresse dal pubblico di Terra Madre.

*Introduce e coordina:* Lucia Piana, una delle maggiori esperte di miele a livello mondiale A cura di Osservatorio Nazionale Miele.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**L'acqua per l'orto: non sprechiamone nemmeno una goccia**

**attività di educazione - workshop**

Nell'Orto in una stanza non dobbiamo dimenticarci dell'acqua e di tutte le pratiche sostenibili per gestirla al meglio in orticoltura. Questo appuntamento a cura di Michele Romano è dedicato a chi vuole coltivare ortaggi in modo eco-friendly nel proprio orto domestico o in quello di comunità senza che nemmeno una goccia d'acqua vada sprecata! Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**Vitigni d'Italia: il trebbiano**

**laboratorio del gusto**

Per molti anni il trebbiano è stato nell'ombra, surclassato dai grandi vitigni bianchi internazionali, chardonnay e sauvignon su tutti. Oggi, grazie alle capacità di alcuni produttori che hanno invertito questa tendenza, in Italia si sono espressi al meglio i vitigni nazionali, dalla garganega al friulano, dal greco al verdicchio e, ovviamente anche il trebbiano, fino a pochi anni fa relegato in serie b, oggi riesce a confortare gli appassionati con vini di assoluto valore. In degustazione: partiamo dall'Abruzzo con i classici Trebbiano di Cirelli, in anfora, e Valle Reale con il cru Vigneto di Popolipassiamo al trebbiano spoletino umbro ReMinore di Madrevite e all'Altobianco di Roccafiore. Proseguiamo con i classici della Romagna di Noelia Ricci il Bro e il Piuttosto di Tremontifiniamo con il botto con il più carismatico tra i produttori di Trebbiano, Valentini.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Erbacce metropolitane: che gusto!**

**degustazione**

Un incontro interattivo guidato dalla ex studentessa UNISG Marta Miolo e da Pietro Ganni per scoprire le erbe spontanee commestibili che popolano la città. Impariamo a riconoscere le erbacce e scopriamo i loro usi in cucina, con qualche assaggio e qualche piccola dimostrazione da riprodurre facilmente anche a casa! A cura di Erbas, un progetto culturale e alimentare che promuove la salvaguardia e la riscoperta etnobotanica nelle Alpi occidentali italiane.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Eco di sapore: come i segnali acustici modellano la nostra esperienza alimentare**

**unisg talk**

In questo incontro, andiamo alla scoperta dell'affascinante mondo del suono e nel suo impatto profondo sulla percezione del cibo e sui comportamenti alimentari. Sebbene ci si concentri spesso sugli aspetti visivi e olfattivi del mangiare, il ruolo del suono nel modellare le nostre esperienze culinarie viene spesso trascurato. Dallo sfrigolio della pancetta in padella al croccante morso di una mela fresca, il suono non solo arricchisce la nostra percezione del gusto e della consistenza, ma influisce anche sul nostro piacere generale nel cibo. Insieme esploriamo la scienza dietro il suono e il suo effetto sul cervello, scoprendo come sottili indizi uditivi possano modificare la nostra percezione del sapore e addirittura influenzare le nostre abitudini alimentari. Potremo comprendere le dimensioni sonore

dell'esperienza culinaria possa rivoluzionare il modo in cui ci avviciniamo al cibo, portando a pratiche alimentari più consapevoli e ad un apprezzamento più profondo per i piaceri multisensoriali del mondo culinario.

*Interviene:* Riccardo Migliavada, assegnista di ricerca, UNISG

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**I Cuochi dell'Alleanza a la montagna: non solo polenta!**

**degustazione**

Un modello di ristorazione basato su un patto tra le cucine dei ristoranti e i produttori di piccola scala, un'alleanza importante per permettere agli uni e agli altri di sopravvivere in montagna, garantendo i servizi ecosistemici, l'equilibrio con il paesaggio e la vivacità dei sistemi locali del cibo. Paolo Betti coordina questo gruppo in Trentino e ci propone una degustazione a otto mani con la collaborazione del giovanissimo Ernesto Salizzoni, diciannovenne cuoco dell'Alleanza, di Luigi Montibeller, che per una vita si è occupato di cucina salutare in Valsugana, e Matteo Simonato, cuoco di un agriturismo di montagna. Protagonisti i mais autoctoni trentini, in collaborazione con la rete Slow Mays. In abbinamento vini resistenti Piwi dell'Associazione Giudicarie in bottiglia.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Spazio Masaf**

**Lo showcooking del mare: di pesce, di pesca e sapori #3**

Tutti i giorni nello spazio Masaf va in scena uno showcooking nel quale diamo voce a mitilicoltori, pescatori e a chi il mare sa trasformarlo in pietanze prelibate, con un occhio alla sostenibilità. Preparatevi ad ascoltare un racconto a più voci, animato dai cuochi della rete Slow Food!

- ore 12:00-13:30 – Guida al banco del pesce e insalatina di calamari. A cura di Pescheria Gallina, Torino
- ore 14:00-15:30 – Guida al banco del pesce e insalatina di calamari. A cura di Pescheria Gallina, Torino
- ore 16:00-17:30 – Pasta tonno e pomodorini – Interpretazione di: Colimena
- ore 18:00-19:30 – Pasta di grano duro con burro, limoni e coregone essiccato del lago d'Iseo – Interpretazione di: Lorenzo Econimo (Lombardia), cuoco Alleanza Slow Food

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**I quiz del Club del Toscano**

**degustazione**

I sigari Toscanello® aromatizzato presentano il Quiz del Club accompagnati dalle bibite di San Bernardo e dal cioccolato di Bodrato.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Cosa succede sotto la superficie dell'acqua?**

**conferenza**

Cosa succede sotto la superficie dell'acqua? L'impatto delle pratiche intensive e la resistenza delle comunità di Slow Fish

Le nostre acque sono sempre più compromesse da forme intensive di pesca e acquacoltura e da molte altre attività antropiche inquinanti. L'impatto negativo non riguarda solo gli ecosistemi, ma anche le comunità, alle quali, sempre più spesso, è negato l'accesso alle risorse del mare e delle acque interne. Cosa succede sotto la superficie dell'acqua? Quali sono le conseguenze delle pratiche intensive sugli ecosistemi acquatici? E cosa sta accadendo sulla terraferma? Qual è l'impatto di queste pratiche sulle comunità costiere? Qual è la loro risposta per preservare l'ecosistema? Raccontiamo la complessità e le contraddizioni della pesca e dell'acquacoltura e ascoltiamo la voce delle comunità che resistono.

*Intervengono:*

- Paul Greenberg, Usa, giornalista, autore del libro *Four Fish. Il futuro del cibo selvatico*, The New York Times bestseller e vincitore del James Beard Award for Writing, pubblicato in Italia da Slow Food Editore
- Marco Dadamo, direttore del Parco naturale regionale del Mar Piccolo, membro dell'Advisory Board di Slow Fish
- Andrea Oyarzo, Cile, produttore di cozze, Comunità Slow Fish Caleta Rollizo
- Jannie Vestergard, Danimarca, consigliere internazionale di Slow Food nei Paesi Nordici, racconta progetti di agricoltura oceanica rigenerativa

- Yamna Agaliou, Marocco, Presidio Slow Food della cozza Wakkad Tirgi Membri della rete internazionale di Slow Fish

*Moderata:* Marcela Ramos, Cile, Presidente di Slow Food Chile

**ore 12:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Coffee Migrant, Migrant Coffee**

C'è un fil rouge che lega i destini incrociati degli uomini e del caffè, entrambi destinati a viaggiare. Per raccontarlo, partiamo dalla mostra "Coffee Migrant Migrant Coffee – Chapter 1: Brazil", aperta al pubblico e visitabile presso l'Accademia del Caffè Espresso (Fiesole, Fi) per tutto il 2024. Possiamo ascoltare le storie dei produttori presenti e raccontiamo le numerose attività dell'Accademia del caffè Espresso. Efrain Lechuga, coffee farmer messicano ma anche torrefattore tedesco Stephan Katongole, da adolescente ugandese nato e cresciuto in Germania a coffee farmer in Luwero, Uganda Massimo Battaglia, Accademia del Caffè Espresso L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Allevare animali nella Slow Food Farm: Pratiche agroecologiche sul campo**

Questo dibattito si focalizza sull'implementazione delle pratiche agroecologiche nell'allevamento degli animali, evidenziando i vari approcci all'integrazione dell'agroecologia nella zootecnia.

Presentiamo contributi di esperti del settore, analizzando le migliori pratiche e raccontando le esperienze di allevatori di bestiame di tutto il mondo. I temi trattati includono la conservazione delle razze animali tradizionali, la gestione sostenibile del bestiame e l'integrazione degli animali nei sistemi agroecologici. L'evento mira ad approfondire la comprensione di come i principi agroecologici possano essere efficacemente applicati in diversi contesti di allevamento, garantendo un trattamento etico degli animali e promuovendo l'equilibrio ecologico.

*Intervengono:*

- Jason e Patti Baldes, Stati Uniti. Jason è un membro della tribù Shoshone orientale e direttore esecutivo della Wind River Tribal Buffalo Initiative. Patti è un Arapaho settentrionale e direttrice esecutiva del Wind River Native Advocacy Center.
- Steinunn Lilja Svövdóttir, Islanda. Chef e allevatrice di pecore.
- Anna Sundberg, Svezia. Allevatrice sostenibile di capre e organizzatrice di iniziative agricole su piccola scala
- Anara Momunova, Repubblica del Kirghizistan. Responsabile del programma, coordinatrice del Presidio Slow Food del Kirghizistan.
- Hiromi Komatsu, Giappone. Allevatore sostenibile di vacche
- Maria Daniela Tun Caamal, Messico. Indigena maya dello Yucatán, fa parte del Presidio Slow Food del maiale senza pelo dello Yucatán

*Moderata:* Jacopo Goracci, Italia. Zootecnico, presidente dell'Associazione Razza Bovina Maremmana e responsabile del Presidio della Razza Maremmana per Slow Food

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Osmosfere: Come gli aromi del cibo danno sapore alle nostre vite**

**unisg talk**

Profondamente affettivi, gli odori legati al cibo permeano non solo gli ambienti ma anche i ricordi, le relazioni, le merci e le stagioni, conferendo loro tonalità atmosferiche – potremmo dire, il loro sapore – che modellano il modo in cui abitiamo il mondo. Considerando la stretta connessione tra cibo, aromi ed emozioni, nonché i loro valori estetico-culturali e le rispettive implicazioni sociali, questo contributo affronta la potenza evocativa del senso dell'olfatto e degli odori alimentari nella vita di tutti i giorni.

*Interviene:* Elena Mancioffi, assegnista di ricerca, UNISG

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con le acciughe di L'Anciua degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo le acciughe di L'anciuia di Sestri Levante in abbinamento a quattro diverse birre. L'Anciuia è un'azienda rinomata per la qualità e la tradizione nella lavorazione del pesce. Le migliori acciughe sotto sale sono quelle che sono state pulite a mano e che sono state salate entro poche ore dalla pesca. È così che fa Michele Senno dell'Anciuia, uno degli ultimi acciugai ancora attivi, e che segue ancora i metodi tradizionali. La pulizia a mano delle acciughe permette di conservare la qualità della carne del pesce. Conduce il Biersommelier Roberto Parodi.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese**

I ristoratori aderenti al circuito Mangébin propongono i piatti della tradizione piemontese in abbinamento ai vini Torino Doc dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino.

Menù del giorno e protagonisti:

- Insalata russa vitello tonnato carne cruda con scaglie di reggiano e tomino al verde, Rabezzana
- Gnocchetti verdi con salsiccia di Bra e crema di nocciole, Arcadia
- Carpione misto, Porto Di Savona
- Pesche all'amaretto, Gufo Bianco

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Dall'estremo Levante ligure, due Presidi Slow Food e street food per il territorio... le Cinque Terre degustazione**

Racconto e degustazione a cura di Simone Giampaoli, cuoco dell'Alleanza Slow Food, ristorante Fuori rotta a Riomaggiore (La Spezia).

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Fra tradizione, innovazione e multiculturalismo: uno show cooking tra barbabietole, mele, e fiori degustazione**

Alma 9 è un vero e proprio esperimento riuscito di Osteria internazionale e multiculturale. Fondata da Elad Ovadia e Verena Oberrauch nella periferia artigianale di Bolzano attinge al patrimonio di sapori della Val di Funes e a quello culturale israeliano, terra di origine di Elad e del cuoco Giammarco. Piatto: falafel d'Israele, hummus di barbabietola e chutney di mela Alto Adige IGP e fiori della Val di Funes con abbinamento di sidro di mele e vino.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**20 anni di Terra Madre! La rete Slow Food in Africa**

**incontro di rete**

Dalla prima edizione di Terra Madre sono trascorsi 20 anni. Vent'anni che rappresentano la storia di una rivoluzione lenta, pacifica e globale. Una rivoluzione che ha sparso i suoi semi in tutto il mondo, ponendo le basi per un confronto continuo: sui temi della biodiversità, dell'educazione, dell'advocacy; sulle problematiche che – in tutto il mondo, e con le proprie specificità – accomunano produttori di piccola scala e consumatori consapevoli sull'obiettivo di contribuire a un pianeta più buono, più pulito, più giusto. A partire dal cibo. Sono trascorsi 20 anni e a Terra Madre 2024 i delegati dei Paesi africani si incontrano per stabilire i prossimi passi. L'appuntamento si svolge in inglese ed è riservato ai delegati di Terra Madre.

**ore 13:00**

**Stand Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Andar per erbe**

Camminiamo fra i prati, accompagnati da quattro esperte di eccezione, per conoscere il mondo delle erbe selvatiche: la loro biodiversità, le proprietà alimentari e curative, le preparazioni gastronomiche, le tecniche di conservazione.

E scopriamo che raccogliere erbe selvatiche non è una moda o lo sfizio da chef stellati, ma un'arte antica e popolare, che richiede conoscenze botaniche, capacità di osservazione, esperienza, pazienza.

*Intervengono:*

- Laura Lancerotto, responsabile del Club Amici della Valchiusella, magistra delle erbe della Valchiusella
- Benedetta Gori, ricercatrice di Etnobotanica tra l'Università di Cagliari e il Royal Botanic Gardens di Londra, autrice del podcast Flora
- Dafne Chanaz, scrittrice, autrice del libro Il prato è in tavola, Terra Nuova Edizioni
- Maria Cristina Pasquali, divulgatrice, consulente di GEO-RAI 3, Slow Food Verbano e Cusio.

*Modera:* Chiara Dall'anese, Natural Style.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Bevande indigene dal mondo**

**eventi world**

Esplora le ricche tradizioni dei produttori di bevande indigene che hanno creato bevande uniche utilizzando ingredienti locali, selvatici e metodi antichi. Questi artigiani creano bevande profondamente radicate nella loro identità culturale, utilizzando ricette e tecniche che sono state tramandate per generazioni. Che si tratti di fermentazione, produzione di birra o distillazione, questi produttori mantengono un forte legame con la loro terra e le loro risorse, assicurando che le loro bevande riflettano i sapori e le tradizioni uniche delle loro comunità. Il loro lavoro non solo preserva il patrimonio culturale, ma promuove anche la sostenibilità e il rispetto per l'ambiente naturale. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscetene i prodotti.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Allevare con rispetto si può: le tradizioni del Mugello**

**laboratorio del gusto**

Cristian Borchi, cuoco del ristorante L'Antica Porta di Levante di Vicchio (Fi) e membro dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi utilizza i suoi piatti per esprimere se stesso, il suo territorio e la sua filosofia, basata sulla ricerca di un equilibrio tra tradizione e innovazione. Dal 2001 è alla costante ricerca di ingredienti di qualità del territorio, nel rispetto della stagionalità, senza escludere ingredienti internazionali per alcuni piatti particolari. Dopo aver studiato all'istituto alberghiero Christian ha girato un po' il mondo ma quando è ritornato nel Mugello ha compreso la straordinarietà di un patrimonio gastronomico locale basato storicamente su pastorizia e sull'allevamento bovino al pascolo. Molto del suo tempo oggi è dedicato a girare tra le aziende che lo riforniscono di materie prime e a conoscere direttamente i produttori. A Terra Madre interpreta magistralmente le carni provenienti da due allevamenti che rispettano gli animali e la terra.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**La trilogia del fermento: formaggi, vini e pani di Francia**

A tutto fermento in un Laboratorio del Gusto per scoprire, attraverso alcuni Presidi Slow Food, come i francesi accostino i loro vini ai formaggi. Sebbene negli ultimi anni i vini bianchi siano saliti alla ribalta per quanto riguarda gli abbinamenti tra vino e formaggio, anche i vini rossi ottenuti dall'uva gamay si prestano benissimo ad accompagnare il mondo dei caci. Oltre a vino e formaggi, si degusteranno pani tradizionali della Francia.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**La stagione in un vasetto**

Le conserve sono preparazioni attente alla stagionalità dei prodotti, alle tradizioni, alla salute e, promuovendo un sistema alimentare più sostenibile, agli sprechi. In un vasetto i prodotti della stagione possono mantenere intatte le loro caratteristiche organolettiche portando a tavola la qualità che desideriamo. Le ricette preparate con ortaggi dell'agricoltura biodinamica suggerite da Catia Frignani, l'esperta dell'azienda agricola Camurein di Calerno (Re), sono rapide e di facile preparazione. Pronti, vasetto, via!

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**degustazione**

Due grandi prodotti italiani si incontrano in un brindisi di qualità. Un'occasione unica per sperimentare il connubio tra l'aroma deciso del vermouth Cocchi in abbinamento al panorama aromatico del Parmigiano Reggiano di diverse stagionature.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**La pitina – A spasso per... La montagna pordenonese**

Nelle valli a nord di Pordenone, la necessità di non sprecare la carne di camosci, caprioli, pecore o capre portò alla creazione della pitina, tutelata da un Presidio Slow Food. Conditata con sale, aglio e pepe nero, formata in polpette, passata nella farina di mais e affumicata. Un piccolo viaggio nella montagna selvatica accompagnati da un buon vino. In abbinamento, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**Ricchitell, stacchioidi, strascinati sempre orecchiette sono degustazione**

Laboratorio della pasta fresca: prepariamo le orecchiette per la cena domenicale. La Puglia, sin dai tempi più remoti, è stata la culla della civiltà del grano. Ancora oggi, il suo paesaggio agrario è caratterizzato da vaste pianure e colline ricoperte di spighe di grano ingegnosamente e laboriosamente coltivate. Questa coltura ha trovato nel "Tacco" un terreno fertile per ricette particolari e dedizione culinaria. Raccontiamo di produttori resilienti che continuano a coltivare grani antichi – quelli "alti" – con metodi ecosostenibili. I partecipanti sono coinvolti in un percorso esperienziale evocativo, "con le mani in pasta". Dai chicchi di grano, attraverso l'impiego di un piccolo mulino artigianale si ottengono farine da lavorare con l'aggiunta di lievito madre, sale e acqua e utilizzate per ottenere i cibi tra più rappresentativi e saporiti della regione: orecchiette, maccarruni, strascinati, focacce, cazzatedde e panzerotti.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, champagne e salumi**

**degustazione**

Il sigaro Toscanello Bianco raffinato e Trimboli presentano Esprit de Cramant brut Gran Cru 100%chardonnay, Larmandier Pere & fils RM e Noir de Ay, Premier Cru, blanc de Noir, pinot noir, Pierre Leboeuf accompagnati dai Salumi di Antica Norcineria a Ghivizzano.

**ore 13:15**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Mercati agricoli e della terra, nodo strategico delle innovazioni nelle Politiche locali del cibo?**

L'incontro rappresenta un'importante occasione di confronto e approfondimento sulle sfide e le opportunità che caratterizzano il settore agricolo e alimentare a livello locale. Con un focus particolare sull'interazione tra i mercati, l'innovazione e le politiche locali del cibo, diverse Città come Milano, Torino e Trento esploreranno come le dinamiche economiche e sociali possano plasmare un futuro più sostenibile e resiliente per le comunità. Attraverso temi chiave come la valorizzazione dei prodotti locali, l'importanza dei mercati contadini, le pratiche agricole sostenibili e le strategie per promuovere un'alimentazione sana e accessibile a tutti, si cercherà di rispondere a domande fondamentali quali: come possono i mercati agricoli contribuire alla riduzione dello spreco alimentare? In che modo le politiche locali possono sostenere l'integrazione della filiera corta? Come le città possono aiutare contadini e produttori? Attraverso una prospettiva multidisciplinare e collaborativa, la conferenza si propone di tracciare un percorso verso sistemi agroalimentari più equi, resilienti e solidi, contribuendo alla costruzione di comunità più forti e coese.

*Intervengono:*

- Paolo Chiavarino, assessore al Commercio e Mercati della Città di Torino
- Nino Crupi, contadino della Condotta di Messina
- Paolo Bolzacchini, Alessandro Cecchini, Mercato della Terra della Città di Milano
- Chiavarino, assessore al Commercio, Città di Torino
- Carmelo Troccoli, cofondatore e Direttore Generale World Farmers Markets Coalition, Direttore Generale Campagna Amica
- Richard McCarthy, fondatore Farmers Coalition
- Paola Fontana, capo ufficio partecipate e politiche urbane sostenibili, Comune di Trento

*Moderata:* Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 13:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

### **Perché mangiamo come mangiamo**

La talk esamina i meccanismi cognitivi che regolano fame, sazietà e scelte alimentari. Mostriamo come la mente integri le informazioni sensoriali per influenzare le preferenze alimentari. Illustriamo i principali aspetti evolutivi che hanno modellato i nostri sistemi di regolazione della fame e della sazietà, mettendo in luce la loro inadeguatezza nel contesto dell'ambiente moderno. I partecipanti possono scoprire come memoria, attenzione, percezione ed emozioni giochino un ruolo cruciale nelle nostre decisioni alimentari quotidiane. Attraverso esempi pratici e casi studio, analizziamo come le scelte alimentari siano influenzate non solo da fattori biologici, ma anche culturali e ambientali. L'intervento offrirà una comprensione generale delle dinamiche che sottendono le nostre abitudini alimentari e fornirà strumenti utili per navigare le sfide poste dall'ambiente contemporaneo, con l'obiettivo di promuovere scelte più consapevoli e salutari.

*Interviene:* Riccardo Migliavada, assegnista di ricerca in Psicologia alimentare applicata, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

**ore 13:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Un cibo sano per provare a guarire l'uomo e il pianeta**

Il gastronomo e il medico alleati per difendere la salute. In questo incontro, presentiamo i progetti del gruppo "Cibo e Salute" realizzati da AMD (Associazione Medici Diabetologi), Slow Food e Università di Scienze Gastronomiche.

**ore 13:30**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Il pane delle palafitte**

**degustazione**

Un reperto straordinario, un pezzo di pane conservato per 4000 anni nel sito palafitticolo di Ledro (TN), è diventato dalle mani sapienti dell'Associazione Panificatori un pane che è possibile ritrovare oggi sulle nostre tavole.

Il "pane delle palafitte" è un impasto fatto di ricerca scientifica, valorizzazione territoriale, gastronomia e collaborazione tra enti ed istituzioni trentine....tutto da assaggiare! Con Alessandro Fedrigotti del MUSE - Museo delle Scienze di Trento.

**ore 13:30**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**L'ostrica verde spezzina e la salicornia**

**degustazione**

Racconto e degustazione a cura di Andrea Besana, cuoco dell'Alleanza Slow Food, ristorante Andree, La Spezia.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**E tu, che Europa vorresti? Creiamo insieme il cambiamento!**

**conferenza**

Accorciare la filiera alimentare. Ridurre i consumi di proteine animali. Abbattere gli sprechi. Su queste partite si gioca il futuro di molte città europee, e non solo, per un futuro più buono, più pulito, più giusto. E anche più bello, in definitiva. A Terra Madre, nello spazio della Escape Room, la cittadinanza è invitata a giocare per cinque giorni a giocare e a formulare le proprie proposte. Cosa si può fare in concreto per accorciare la filiera alimentare: più mercati, più gruppi di acquisto, più botteghe? E per ridurre i consumi di carne? Meno pubblicità, più campagne nei ristoranti o altro? Ognuno, giocando, può dare spazio alla creatività e dare idee concrete per migliorare il sistema alimentare, affinché a tutte e a tutti sia garantito l'accesso a cibi sani e a prezzi accessibili. Tutte le idee raccolte nella Escape Room allestita nell'ambito del progetto Beautifulfood saranno sottoposte ai decisori locali ed europei e discusse nell'ambito di questa conferenza, dove il dibattito vuole essere vivo, acceso, propositivo!

*Intervengono:*

- Maria Bottiglieri, responsabile per le Attività di cooperazione internazionale e pace della Città di Torino
- Nadia Tonoli, Ufficio progettazione europea del Comune di Bergamo
- Kate Smith, direttrice dell'impresa sociale Eat Make Play B16, capo del consorzio che ha gestito il progetto pilota Chi ha detto che questa è spazzatura?, consulente di economia circolare ed educazione alimentare in diverse città del mondo (Sydney, Hong Kong, Londra), ha diretto il progetto Birmingham Food Trails, focalizzato su agricoltura urbana e accesso al cibo locale

*Moderata:* Madeleine Coste, responsabile food policy e progetti dell'organizzazione Eurocities

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food**

**Le miasse**

La rete Slow Mays propone la degustazione delle miasse. Ma cosa sono? La denominazione di questo prodotto, che risente delle inflessioni dialettali della zona di produzione (miasse, miasce), può essere tradotta con “meligacce”, neologismo utile per indicare quelle croste di “meliga” (mais) che si staccano dal paiolo, dopo la cottura della polenta. Le miasse sono sottili e croccanti rettangoli di farina di granturco cotte su apposite piastre, lungamente riscaldate sul fuoco. La Condotta Slow Food Valchiusella si propone di tramandare la ricetta tradizionale della valle che prevede l'utilizzo di semplici ingredienti: farina di granturco e acqua... con alcune aggiunte di farina di grano o di siero, in tante varianti locali e familiari. Le Miasse vanno servite molto calde e, per esempio nel Canavese Nord Occidentale, vengono solitamente accompagnate da formaggi tipici della zona, ma possono essere proposte in versione dolce, farcite con confetture, cacao o piccoli frutti mescolati alla ricotta. La degustazione è accompagnata anche da una performance del gruppo teatrale lo Zodiaco di Caluso.

*Intervengono:*

- Loris Caretto, coltivatore custode del Pignoletto Rosso e referente di Slow Mays
- Compagnia Teatrale Lo Zodiaco

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Dimmi quanti chilometri fai, e ti dirò che turista sei**

I mezzi di trasporto, componenti ancora importanti del turismo, generano un impatto ambientale significativo a livello mondiale. L'aumento del turismo globale incrementa le emissioni di gas serra, contribuendo al riscaldamento del pianeta. Il turista responsabile non può non partire dall'importanza di ridurre l'impatto ambientale non solo nei suoi spostamenti nella destinazione, ma anche nel modo in cui la raggiunge. Riflettiamo sempre sull'impatto dei nostri viaggi. Si devono incentivare pratiche turistiche che riducono l'impatto ambientale, come il turismo ecologico e l'uso di trasporti a basse emissioni. Perché più ci immergiamo nel paesaggio, nella natura, nella comunità che ci ospita e più diventiamo veri viaggiatori. E il viaggio diventa uno straordinario modo per conoscere anche se stessi. In questo incontro, parliamo delle esperienze di mobilità dolce e alternativa.

*Intervengono:*

- Alberto Conte e Marta Miolo, coordinamento Movimento Lento – Slow Tourism Network
- Patrizia Loiola, Slow Food Veneto Orientale, Esperienze di turismo Slow lungo la Livenza
- Walter Nilo Ciucci, La chiocciola in bicicletta, portavoce Slow Food Travel Transameria

*Moderata:* Francesca Baldereschi, Responsabile Slow Food Travel Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**La parola agli orti nel mondo: la gestione delle risorse e le forme di finanziamento possibili  
attività di educazione - incontro**

Acqua, semi, suolo... Da sempre, gli orti Slow Food ci danno modo di comprendere come gestire correttamente le risorse naturali disponibili e come contribuire a rigenerarle. Il tema della gestione delle risorse è il focus di questo incontro, in cui analizziamo anche quali possano essere le forme di finanziamento di progetti di orti scolastici e comunitari. Ne parliamo con alcuni dei protagonisti dei progetti degli orti Slow Food nel mondo. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Il cibo come mezzo di inclusione e autodeterminazione**

L'incontro si concentra sull'importanza del cibo come strumento di inclusione sociale, in linea con le attuali politiche locali del cibo e le strategie di sviluppo sostenibile. Partendo da progetti concreti di inclusione lavorativa in agricoltura e in cucina, affrontiamo sia la questione della migrazione consapevole sia del reinserimento di categorie fragili nella società attraverso il cibo. Presentiamo da un lato esperienze di successo e best practice tra i progetti di cooperazione internazionale cui la Città di Torino è partner: Mentor2” (Mediterranean Network for Training Orientation to Regular Migration) finanziato da ICMPD (International Centre for Migration Policy Development); Reti al lavoro - Percorsi in Comune per giovani e donne in Senegal, finanziato dall'Agenzia Italiana di Cooperazione allo Sviluppo (AICS). Dall'altro portiamo esperienze di solidarietà alimentare territoriale come quella degli snodi solidali a Torino.

Degustazione di tè marocchino offerto dal progetto Mentor 2.

*Intervengono:*

- Saluti Istituzionali, assessore Jacopo Rosatelli, assessore al Welfare, Diritti e Pari opportunità del Comune di Torino
- Moustapha Diop, maire de la Ville de Louga (Senegal)M'hamed Zakrani, Président du Conseil de la Commune de Khouribga (Marocco)
- Camilla Laureti, europarlamentare vicepresidente del gruppo S&D
- Lorenzo Econimo, cuoco dell'alleanza, Presidente Slow Food Terreacque Bresciane
- Nino Mostaccio, presidente Slow Food Messina.

*Modera:* Michelangelo D'Ambrosio, presidente Slow Food Calabria e Maria Bottiglieri, Comune di Torino.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Sala Vino**

**Gusto e benessere: formaggi e salumi della Valle d'Aosta da allevamenti di eccellenza laboratorio del gusto**

Alla scoperta dei sapori autentici della Valle d'Aosta attraverso una selezione di formaggi e salumi provenienti da allevamenti d'eccellenza. Un Laboratorio del Gusto che unisce gusto e benessere, valorizzando la tradizione e la qualità dei prodotti valdostani. Iniziamo con una degustazione di formaggi di alta montagna: la toma Rien que Fleurs, caratterizzata da delicati aromi floreali la toma di capra, dal sapore intenso e persistente la toma di pecora, con le sue note dolci e complesse. Questi formaggi rappresentano l'essenza del territorio, frutto del lavoro attento di pastori che rispettano la natura e i cicli stagionali. Passiamo quindi ai salumi, con l'assaggio della motzetta, un'antica specialità valdostana di carne essiccata, e la motzetta di cervo o cinghiale, dal gusto selvatico e deciso. Completa la degustazione una battuta di carne salata, un'esperienza unica che mette in risalto la qualità della carne di montagna. Per accompagnare questi tesori gastronomici, non mancano i tipici grissini valdostani e il tradizionale pan ner, un pane scuro preparato con farina di segale, simbolo delle tradizioni rurali valdostane. In abbinamento in vini Vallée d'Aoste Doc Torrette, che raccontano la storia e il carattere dei vigneti di montagna.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Scopri i tuoi gusti!**

**percorso sensoriale**

Percepisci il gusto dell'amaro leggermente o sei un super taster? Sai riconoscere a quali cibi o preparazioni corrispondono determinati suoni? Vuoi scoprire come si possono riciclare le bucce del pomodoro o i fondi del caffè? Per rispondere a queste e ad altre domande, sali sul nuovo laboratorio mobile UNISG in cui si possono sperimentare dei progetti di ricerca del laboratorio di analisi sensoriale e del Pollenzo Food Lab. Orario: 14:00-20:00 Per fruirne, è sufficiente recarsi presso lo stand Unisg (spazio Food Truck) nella fascia oraria indicata, attendere il proprio turno... e sperimentare!

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con il salame d'la doja degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo la birra e il salame d'la doja, prodotto agroalimentare tradizionale del Piemonte. Il salame d'la doja è un salume di puro suino che, dopo il periodo di asciugatura e stagionatura, viene inserito in un recipiente di terracotta (la doja, appunto) e ricoperto di strutto di maiale. Il salame è proposto in abbinamento a quattro diverse birre. Conduce il Biersommelier Roberto Parodi.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Buon grano fa buona merenda**

**degustazione**

Un evento per conoscere da vicino la filiera del grano di Stupinigi.

Dai grani coltivati nel Parco, le farine del Molino Roccati e i prodotti da forno 100% a pasta madre realizzati da Panacea Social Farm. Prevista degustazione dolce e salato. Associazione Stupinigi è...

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**La mela Alto Adige IGP e i suoi derivati  
degustazione**

La Mela Alto Adige IGP (Indicazione Geografica Protetta) è una garanzia di qualità, ottima da gustare fresca, per preparare i migliori dolci della tradizione locale e addirittura da usare in cosmesi. Dietro a ogni singola mela dell'Alto Adige si cela il grande impegno di uno dei 6000 coltivatori locali, che si prendono cura del frutteto. Il momento culminante è quello della raccolta, che a seconda della varietà, si svolge da agosto a novembre. In Alto Adige si coltiva una grande varietà di mele, ben 13 varietà IGP, tutte di ottima qualità e strettamente legate al luogo d'origine. L'Alto Adige è uno dei maggiori produttori di mele biologiche d'Europa. Tra strudel di mela dell'Alto Adige, mele essiccate, sidro di mele e succo di mela, ci addentriamo tra gli alberi del frutteto. Con, un ambasciatore del gusto dell'Alto Adige.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Barolo e formaggi  
degustazione**

Il sigaro Toscano Piccolo Rustico incontra Vigneron Wine che ci presenta Barolo Mondoca Bussia Soprana '05 Oddero accompagnato dai formaggi di Antica Norcineria a Ghivizzano.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Culture afrodiaporiche a Terra Madre. Siamo natura quando rispettiamo tutti i popoli**

In questo incontro esploriamo come la cosmopercezione africana arricchisca la nostra connessione con la natura. Dopo l'introduzione della mozione antirazzista a Terra Madre 2022, quest'anno ci proponiamo di avviare un dialogo transatlantico per istituire la "Giornata della cultura alimentare afrodiaporica di Slow Food". Oltre a discutere gli sviluppi della mozione e le prospettive future, riflettiamo su come le storie di resistenza del Quilombo de Palmares in Brasile, delle comunità nere rurali del Sud degli Stati Uniti e del continente africano si rapportino ai sistemi alimentari e le narrazioni culturali contemporanee. Unisciti a noi per celebrare le mani che hanno nutrito le comunità per secoli e per rinnovare il nostro legame con la terra e i suoi elementi vitali.

*Intervengono:*

- **Maria do Socorro Almeida Nascimento**, Brasile. Chef, attivista della cultura alimentare e direttrice dell'Associazione Slow Food del Brasile.
- **Edward Mukibi**, Uganda. Presidente di Slow Food Internazionale
- **Kolu Zigbi**, USA. Facilitatore di fondi presso il Southern Black Farmers Community-led Fund (SBFCLF)

*Moderata:* **Antônio Augusto Mendes dos Santos**, Brasile. Agricoltore agroecologico, attivista e presidente dell'Associazione Slow Food del Brasile.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Pulse Power: la versatilità dei legumi  
eventi world**

Scopri la versatilità dei legumi grazie agli sforzi dei produttori che li coltivano. Questi agricoltori svolgono un ruolo fondamentale nella catena alimentare, concentrandosi su pratiche sostenibili per garantire che i legumi siano coltivati in modo efficiente e con un impatto ambientale minimo. Il loro lavoro di rotazione delle colture, di cura per la salute del suolo e di gestione delle risorse idriche è essenziale per mantenere la produttività e la resilienza delle loro aziende agricole. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscetene i prodotti.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**I Druper**

**degustazione**

Una torrefazione nata a Zambana Vecchia, a pochi chilometri da Trento, e che ha fatto della ricerca della miglior materia prima il proprio obiettivo, individuando realtà contadine nelle Terre Alte della fascia tropicale. Un laboratorio per approfondire la conoscenza del mondo del caffè.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Museo A come Ambiente - MACA, Corso Umbria, 90**

**Scopri i percorsi espositivi del MACA – Focus sul percorso Alimentazione**

Una full immersion nella sostenibilità a 360°, un viaggio di 90 minuti nel primo museo in Europa interamente dedicato all'ambiente. Un percorso tra gli spazi espositivi del MACA (Scarti, Acqua, Energia e Alimentazione) di un'ora e mezza. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2024 un particolare focus sarà dedicato all'area Alimentazione del Museo. Perché il cibo è ambiente. Il cibo è tradizione. Il cibo è sperimentazione. Vi aspettiamo!

**ore 15:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**Senza biodiversità non c'è vita. Senza biodiversità non c'è futuro conferenza**

L'estinzione delle specie è un fenomeno naturale che costituisce una componente importante dei processi evolutivi. Il suo reciproco è la speciazione, il processo generativo che porta alla nascita e allo sviluppo di nuove specie a partire da un'unica specie originaria. Negli ultimi anni, però, la perdita di biodiversità – di specie selvatiche e coltivate o allevate – sta conoscendo un'impennata senza precedenti, le cui cause non sono soltanto naturali. Si parla addirittura di sesta estinzione di massa; la quinta ha visto la scomparsa dei dinosauri. E per la prima volta, l'uomo gioca un ruolo fondamentale, tanto che il suo impatto può essere assimilato a quelli provocati dai grandi cambiamenti globali che hanno coinvolto il pianeta terra nella sua storia. Senza la varietà delle forme viventi, scompare la vita stessa, perché perde la capacità di adattarsi ai cambiamenti. Occorre porre argini ai nostri ritmi di crescita insostenibile. Occorre farlo con urgenza. Occorre un cambiamento radicale.

*Introduce:* Francesco Sottile, docente presso l'Università di Palermo, membro del board di Slow Food Internazionale, autore del volume *Dalla parte della natura* (Slow Food Editore, 2022)

*Intervengono:*

- Gianfranco Bologna, naturalista e ambientalista, è presidente onorario della comunità scientifica del Wwf Italia, full member del Club of Rome, segretario generale della fondazione Aurelio Peccei, e tra i coordinatori nazionali dell'Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile. Tra i suoi libri più recenti, pubblicato nel 2022 da Edizioni Ambiente, *Noi siamo natura. Un nuovo modo di stare al mondo*
- Dave Goulson, UK. Dopo gli studi a Oxford, è ora professore di scienze naturali e ambientali all'Università del Sussex. Nel 2006 ha fondato il Bumblebee Conservation Trust e per la sua opera di difesa dei bombi e degli insetti in estinzione nel 2010 ha vinto il premio di innovatore sociale dell'anno assegnato dal Biology and Biotechnology Research Council. Tra i suoi libri, segnaliamo: *Il ritorno della regina. Le mie avventure con le api selvatiche* (Hoeppli, 2019) e *Terra silenziosa. Come possiamo, e perché dobbiamo, evitare che gli insetti scompaiano* (ilSaggiatore, 2022)
- Jupta Lilian Itoewaki, Suriname. Attivista, amministratrice delegata e presidente della Fondazione Mulokot, che opera per tutelare i diritti degli indigeni del Suriname
- Jerônimo Villas-Bôas, Brasile. Ecologista, esperto di biodiversità alimentare, consigliere internazionale di Slow Food con delega alla biodiversità

*Moderano:* Nicolas Lozito, giornalista, autore della newsletter *Il colore verde* e del podcast *Cambiamenti*, Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia

**ore 15:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Coi nostri occhi, le nostre mani, le nostre voci... L'educazione: un laboratorio di futuro**

Che cos'è l'educazione? Per Slow Food è, innanzitutto, un piacere e un diritto universale, grazie a cui le giovani generazioni possono contribuire attivamente a cambiare il sistema alimentare attuale. Secondo i contesti, secondo il linguaggio prescelto, l'educazione può assumere il volto di 1000 progetti, dove ragazze e ragazzi non si limitano ad apprendere ma possono dare sfogo alla propria creatività, ed elaborare scenari futuri. In questo incontro, esploriamo alcuni dei progetti internazionali di Slow Food dedicati all'educazione delle giovani generazioni. Tra questi, Food on Film, finanziato dall'Unione europea attraverso Creative Europe Media, risponde alla necessità globale sempre di affrontare la crisi climatica facendo cultura: nasce dalla convinzione che la cultura, soprattutto nella forma del cinema, abbia il potere di impegnarsi in una delle sfide più critiche del nostro tempo: la sostenibilità ambientale.

*Intervengono:*

- Kim Aman (USA), fondatore di Grow Garden Grow e della rete di orti scolastici the NTx, Slow Food Dallas Fort Worth
- Yaquelin Herrera (Cuba). Laureata in Scienze dell'alimentazione, chef professionista, insegnante di cucina, membro della comunità Difesa dell'agroecologia e dell'ecogastronomia del gruppo MAS-Slow Food Cuba
- Eleonora Lano (Italy). Responsabile dell'ufficio educazione di Slow Food International
- Ai Onodera (Giappone) co-direttrice di SOKKA, una scuola oceanica e forestale con sede a Zushi, Giappone, membro del consiglio di amministrazione di Slow Food Nippon e ambasciatrice di Edible Schoolyard Giappone.

*Modera:* Racheal Olajumoke Adedeji (Nigeria). Scienziata e imprenditrice alimentare, insegnante, responsabile di comunità, SFYN.

**ore 15:00**

### **Parco Dora – Stand Slow Food**

#### **Vestire sostenibile**

Le statistiche mostrano che il modo in cui acquistiamo, consumiamo e buttiamo i nostri vestiti sta avendo un effetto devastante sul pianeta. Ci sono problemi in ogni parte della filiera tessile e non si potranno risolvere da un giorno all'altro. Cosa possiamo fare concretamente per fare la differenza? *Vestire Sostenibile* rappresenta un viaggio verso una moda etica e rispettosa delle risorse. L'edizione italiana di questo titolo, pubblicato da Slow Food Editore grazie al contributo di FSC Italia, ci guida nel mondo della moda sostenibile, promuovendo pratiche di produzione che rispettino l'ambiente e i diritti umani lungo la filiera. Una lettura che ispira un approccio più consapevole e solidale alla moda, aprendo la strada a un settore responsabile e innovativo.

*Intervengono:*

- Andr s Ortolano Tabolacci responsabile tecnico per Catena di Custodia FSC (FSC Italia)
- Carlo Bogliotti, consigliere delegato Slow Food Editore
- Dario Casalini, fondatore di Slow Fiber

**ore 15:00**

### **Parco Dora – Noi custodiamo natura**

#### **Se è di montagna, fa meglio**

Le piante che crescono in condizioni difficili, a causa del freddo e delle escursioni termiche, per sopravvivere devono difendersi, e così producono polifenoli, composti molto importanti per la nostra salute. Nell'incontro si parla di formaggi fatti con il latte crudo di animali al pascolo, di ortaggi, tuberi, cereali coltivati in aree montane, perfino di oli ottenuti da oliveti montani e di licheni. Saranno presenti tecnici, nutrizionisti e custodi di biodiversità nelle terre alte.

*Intervengono:*

- Mauro Bassignana, direttore della Sperimentazione dell'Istituto Agricolo Régional della Valle d'Aosta
- Renato Da Ronc, presidente dell'APS Orti rupestri, Agordino (Veneto)
- Sergio Corradetti, Presidio Slow Food dell'anice verde di Castignano, Marche
- Sebastiano Banni, Dipartimento di Scienze Biomediche dell'Università degli Studi di Cagliari
- Fabio Marullo e Alessandra Piolotto, ideatori del progetto Sublimità parassitarie, dedicato ai licheni.

*Modera:* Andrea De Vecchi, dottorando laureato in Medicina e Chirurgia specializzato in Scienza dell'Alimentazione presso l'Università degli Studi di Torino. Sta svolgendo un dottorato di ricerca interateneo - tra l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Università di Torino - su cibo e nutrizione

**ore 15:00**

### **Parco Dora – Orto Slow Food**

#### **I semi: moltiplicatori di biodiversità**

#### **attività di educazione - workshop**

Nell'Orto in una stanza uno spazio importantissimo è occupato da piccoli e importantissimi semi.

Riprodurre i propri semi richiede conoscenze, attenzione e passione. In questo workshop vi mostriamo come farlo, e vi facciamo scoprire come selezionare e riprodurre i propri semi significativi recuperare un sapere prezioso e custodire un patrimonio di biodiversità unico e a rischio. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 15:00**

### **Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

### **Un piano clima per le città. Con Elena Granata e Federico Butera**

I piani clima riscriveranno la grammatica dell'urbanistica. Frutto di un lavoro partecipato, che deve coinvolgere attori diversi e la comunità locale, in futuro i piani clima rappresenteranno uno strumento decisivo per garantire la resilienza e la stessa sopravvivenza delle città. Se un'amministrazione si darà un piano clima, inoltre, potrà accedere a contributi europei interessanti. Molti, però, non conoscono ancora questo strumento. L'incontro è utile per spiegare agli amministratori come si fa un piano clima, a partire da casi concreti, come il piano di Seregno, in Lombardia, curato dalla docente di urbanistica Elena Granata, e ultimato proprio quest'anno.

- Federico Butera, ingegnere italiano, professore emerito di fisica tecnica ambientale al Politecnico di Milano e dottore di ricerca honoris causa all'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria. Dialoga con Elena Granata.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Abbinamenti perfetti: formaggi a crosta naturale e condimenti degustazione**

Unisciti alla nostra ex allieva Hannah Morrow, gastronomo ed esperta di formaggi, per un coinvolgente workshop sugli abbinamenti tra formaggi a crosta naturale e condimenti e salse locali. Avrai l'opportunità di assaggiare quattro formaggi a crosta naturale, imparando le complessità delle loro croste e delle loro consistenze. Il workshop esplora i tipi di muffe e batteri benefici che contribuiscono alle texture, agli aromi e ai sapori unici di questi formaggi. Hannah ti guida attraverso l'arte degli abbinamenti, presentando prodotti selezionati con cura che esaltano ogni formaggio.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**L'orto terapeutico biodinamico**

Lavorare la terra e prendersi cura del mondo naturale ha una forza terapeutica, di equilibrio e di benessere. Conoscere la natura e immergersi in essa, nelle sue forme, nei suoi colori, nelle sue leggi, è anche un modo per trovare una maggiore consapevolezza di se stessi. Nella natura si raccolgono così forze vitali. Elena Zaramella, progettista di organismi agricoli biodinamici, spiega come osservare la natura con occhi diversi, con un caloroso invito a lavorare la terra, curare le erbe e gli alberi seguendo i ritmi delle stagioni e del calendario.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Iren**

**The Taste of Zero Waste Lab, con @good\_food\_lab**

Cristina Mauri, aka @good\_food\_lab, ci guida in un viaggio alla scoperta delle regole di una cucina consapevole e a basso impatto. Un'occasione da non perdere per imparare insieme buone pratiche per ricette green.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**La pasticceria della tradizione**

Degustazione prodotti dolciari della tradizione. ASCOM - EPAT - Sezione Pasticcerie.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Torino DOC: i vini che raccontano il territorio**

I segreti della degustazione attraverso un percorso di conoscenza dei vini Docg e Doc selezionati dalla Camera di commercio di Torino a cura di Piera Genta – ONAV Torino. Camera di commercio di Torino, ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Pan di sorc e varhacker – Il Nord crocevia di culture, tra Presidi e Natura**

**degustazione**

Il passaggio attraverso la Carnia che conduce, come un tempo, verso l'Europa Centrale parte dai contrafforti di Gemona e passa attraverso la comunità di Timau, al confine. In queste due località troviamo due esempi di contaminazione tra le comunità locali e le tradizioni d'oltralpe: il pan di sorc – un pane dolce e speziato, ricco di contaminazioni che le famiglie del Gemonese preparavano per le feste ma che si consumava e regalava in particolare in occasione del Natale – e la varhacker – un pesto nato per valorizzare il lardo conservando al suo interno ritagli di

salame, speck affumicato, guanciale, pancetta e ossocollo. Assaggiamo e raccontiamo questi due Presidi Slow Food. In abbinamento, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**Presentazione della tradizione della pizzica a San Vito dei Normanni**

Tornano a Torino i Suoni di Terra Madre, la pizzica, la danza popolare del Salento, grazie alla presenza di due grandi interpreti Fabrizio Nigro e Mina Vita provenienti da San Vito dei Normanni (BR).

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, gin tonic e salumi**

**degustazione**

Il sigaro Toscanello XXL Giallo incontra il Gin Tonic di Ginepraio accompagnato dai salumi di Antica Norcineria a Ghivizzano.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Diritti umani, sovranità alimentare, cambiamento climatico. Ascoltiamo le voci dei popoli indigeni conferenza**

L'importanza di garantire i diritti sulla terra e sui territori dei popoli indigeni per salvare il pianeta. Molte aree chiave per la biodiversità del pianeta si trovano nelle aree abitate dai popoli indigeni e dalle comunità locali. Eppure, benché i popoli indigeni siano i più grandi custodi della biodiversità, quando si discute della tutela della natura, quando si prendono decisioni relative alla crisi climatica, i loro diritti e le loro conoscenze ancestrali sono spesso ignorati, le loro voci restano inascoltate. Anche se queste decisioni avranno un impatto diretto sulle loro terre e le loro risorse. Mettersi dalla parte della natura significa anche rispettare i diritti dei popoli indigeni. Significa riconoscere il diritto delle comunità a definire i propri sistemi alimentari, radicati nell'identità culturale, nelle sementi locali e nelle pratiche agroecologiche. Significa abbandonare la cultura della prevaricazione che non ha alcun disegno futuro. In questo incontro, gli esponenti dei popoli indigeni portano le loro testimonianze in materia di diritti umani e mostrano come nelle loro culture e nei loro sistemi alimentari risiedano convincenti risposte alle sfide del cambiamento climatico.

*Intervengono:*

- Nicolas Mukumo Mushumbi, anziano bambuti, membro di ILC-Programme Intégré pour le Développement du peuple Pygmée au Kiv e membro del Consiglio Consultivo della Rete dei Popoli Indigeni di Slow Food, Repubblica Democratica del Congo Hastblade
- Largo Ramirez, Responsabile Finanziario del Fondo di Assistenza per i Popoli Indigeni dell'IFAD in America Latina presso FIMI, Colombia
- Amina Zioul, Direttrice Esecutiva, la Voix de la Femme Amazighe e partner IPAF, Marocco
- Clare Ronoh, giovane donna Ogiek, membro del Presidio del Miele Ogiek di Slow Food, Kenya

*Moderata:* Wara Iris Ruiz Condori, giovane donna indigena, Slow Food Youth Network e borsista ILC Green Voices, Bolivia

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con le acciughe di L'Anciua**

**degustazione - eventi dei partner**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo le acciughe di L'anciua di Sestri Levante in abbinamento a quattro diverse birre. L'Anciua è un'azienda rinomata per la qualità e la tradizione nella lavorazione del pesce. Le migliori acciughe sotto sale sono quelle che sono state pulite a mano e che sono state salate entro poche ore dalla pesca. È così che fa Michele Senno dell'Anciua, uno degli ultimi acciugai ancora attivi, e che segue ancora i metodi tradizionali. La pulizia a mano delle acciughe permette di conservare la qualità della carne del pesce. Conduce il Biersommelier Roberto Parodi.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**La Pentola della memoria**

## **degustazione**

La pentolata di Günther con la mossa di polenta e la composta di bacche di sambuco. Günther Perntaler è uno straordinario e appassionato uomo Slow della Val di Funes dove alleva pecore, semina grani antichi, raccoglie miele e cura le vacche di razza grigio alpina. Un'altra sua passione è la cucina di cui darà un goloso saggio con uno dei piatti più veri della tradizione contadina di montagna.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Slow Food**

#### **Parliamo di zucche!**

Il libro *Zucca*, edito dall'Associazione Culturale Gabaré, esce proprio nei giorni di Terra Madre. *Zucca* racconta, attraverso le parole di Maria Cristina Pasquali e di Ferdinando Musso, e la raffinata fotografia di Carlo Bava, il mondo che ruota attorno alla sorprendente biodiversità delle zucche: miti, leggende, curiosità, artigianato, cibo, ricette... Lo presentiamo in anteprima a Torino.

*Introduce:* Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia

*Intervengono:*

- Francesca Rigotti, filosofa e saggista
- Maria Cristina Pasquali, divulgatrice, consulente di GEO- RAI 3, Slow Food Verbano e Cusio
- Carlo Bava, fotografo
- Ferdinando Musso, Fiera regionale della Zucca di Piozzo

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

#### **Ripartiamo dai nomi dei fiori**

Spesso fruiamo di nuove mete distrattamente, senza di fatto accorgerci di quel che ci circonda. Le varietà vegetali, le specie animali, le peculiarità del paesaggio. Come turisti, possiamo cambiare radicalmente questo atteggiamento, e passare dalla distrazione alla curiosità e alla conoscenza, entrambe componenti fondamentali nella visita di aree naturali incontaminate. I tour guidati, i centri visitatori e i programmi educativi possono sensibilizzare i turisti sull'importanza della biodiversità e della conservazione degli habitat naturali, e portare benefici economici alle comunità locali. Questo tipo di educazione può portare a un comportamento più responsabile da parte dei visitatori che, per parte loro devono sempre essere stimolati a ricercare il confronto con esperti del territorio che parlino di natura, storia, cibo e paesaggio. In questo incontro, ci confrontiamo con guide ed esperti naturalisti di tutta Italia.

*Intervengono:*

- Nicola Giuggioli, Quinto Sapore, esperienze di fattoria e ristorazione dal terreno alla tavola
- Mailing Pisano, guida naturalistica e animatrice Slow Food Travel Alto Tanaro e Pesio
- Giacomo Miola, fondatore di Gastronomic Trekking, Slow Food Travel Costa d'Amalfi
- Moreno De Val, sindaco di San Tomaso Agordino - Associazione Orti rupestri.

*Moderata:* Enrico Maria Milic, antropologo e collaboratore Slow Food.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Orto Slow Food**

#### **Il verdometro**

#### **attività di educazione - workshop**

Lo sai quante sfumature di verde può assumere una foglia o un filo d'erba? Il colore delle foglie cambia, e ciò dipende dal pigmento della clorofilla che dona il verde alla pianta. Impariamo a esplorare le 1000 sfumature di verde con il verdometro! Il verdometro è uno strumento per fotografare con il colore quanti verdi contiene la natura. In questo workshop a cura di Antonia Teatino di Il cartolaio del bosco impari a educare il tuo sguardo a cercare i colori nell'orto e comporre il tuo piatto. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 16:00**

### **Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

#### **I sapori vibranti del platano: Repubblica Dominicana e Colombia**

#### **laboratorio del gusto**

Intraprendete un viaggio culinario attraverso i sapori vibranti del platano, un alimento base che ha nutrito e ispirato intere generazioni nelle Americhe. Unitevi a noi in un incontro eccezionale in cui rinomati chef colombiani e dominicani si riuniscono per celebrare questo ingrediente versatile che supera i confini e unisce le culture.

Il platano, un frutto amidaceo originario delle regioni tropicali, è da tempo una pietra miliare della cucina caraibica e latinoamericana. La sua consistenza e il suo profilo gustativo unici hanno dato vita a una vasta gamma di creazioni culinarie, da piatti salati a dolci piaceri. Approfondite il ricco patrimonio culturale che circonda il platano, comprendendo la sua importanza nella cucina tradizionale e il suo ruolo di collegamento tra le comunità. Scoprite come questo umile frutto sia diventato un simbolo di identità, resilienza e innovazione culinaria. A presentare il platano in molte diverse versioni e creazioni: Carlos Estevez, coordinatore della Slow Food Cooks' Alliance in Repubblica Dominicana, e Jennifer Rodriguez, coordinatrice della Slow Food Cooks' Alliance in Colombia.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Il ruolo del giornalismo investigativo nella creazione di un sistema alimentare sostenibile**

L'attuale sistema alimentare è insostenibile e minaccia la biodiversità, l'ambiente e la vita su questo pianeta. Questo è un fatto ben noto, ma spesso trascurato. Agricoltori, allevatori, pescatori e custodi della terra sono nella posizione migliore per identificare cosa non va e come affrontarlo.

Questo incontro mostra come i giornalisti investigativi possano aiutare a scoprire i costi e i problemi nascosti del sistema alimentare industriale. Discutiamo di come essi possano collaborare con gli esperti sul campo per rivelare le criticità e promuovere un cambiamento significativo. Unisciti a noi per scoprire come il giornalismo d'inchiesta e la conoscenza delle comunità locali possano lavorare insieme per sfidare e trasformare i nostri sistemi alimentari verso un futuro più sostenibile.

*Intervengono:*

- Thin Lei Win, Italia. Pluripremiata giornalista multimediale specializzata in questioni alimentari e climatiche
- Hazel Haley, Regno Unito. Redattrice britannica di De Smog
- Tessa Pang, Spagna. Impact producer presso Lighthouse Reports
- Edouard Stalin, Francia. Agricoltore agroecologico e consulente per la formazione degli agricoltori

*Moderata:* Shane Holland, Regno Unito. Membro del Consiglio internazionale di Slow Food per l'advocacy e presidente esecutivo di Slow Food nel Regno Unito

**ore 16:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Diamo pepe alla vita: un'esplosione di sapori  
eventi world**

Esplora il mondo delle spezie grazie ai produttori che coltivano, raccolgono e lavorano questi ingredienti che donano sapore e carattere ai nostri piatti. I produttori di spezie lavorano in ambienti e contesti diversi ma sono accomunati dal desiderio di produrre spezie di alta qualità. Il loro impegno per l'agricoltura sostenibile e le pratiche di commercio equo e solidale garantisce che le spezie non siano solo saporite, ma anche di provenienza etica e rispettose dell'ambiente. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Buono da mangiare, buono per la società!**

L'inclusione nel mondo della produzione enogastronomica è una tendenza recente, ma speriamo che non si torni indietro, perché la valorizzazione delle differenze è un segno di una società più equa. Merito di buone regolamentazioni e di gestori e proprietari pronti ad accogliere e a valorizzare, ad aiutare persone fragili attraverso progetti sociali.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**Vigna vecchia fa buon vino  
laboratorio del gusto**

Questo laboratorio vuole essere un elogio della vigna vecchia. Le vigne centenarie, oltre a essere portatrici di una potenziale qualità eccelsa dei vini che ne derivano, custodiscono un patrimonio genetico di inestimabile valore. Ma non solo: a modo loro sono bagaglio di una sapienza agricola antica, e proprio a causa di questa stratificazione storica ed esperienziale si rivelano spesso più adatte ad affrontare le sfide poste dalla viticoltura contemporanea, dalle malattie del legno al cambiamento climatico. Così come, se parliamo di viti pre-filossera, c'è un ulteriore elemento di fascino da sottolineare, dato dalla testimonianza di un trascorso viticolo ormai in via di estinzione che queste piante si

portano inevitabilmente dietro. Durante il laboratorio esploriamo, attraverso vini di regioni diverse, tutte le potenzialità offerte dalle vigne (molto) vecchie, ascoltandone la voce attraverso il bicchiere.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**Merenda con Sant'Ambrogio, un'occasione per parlare dell'apiario biodinamico**

La merenda Demeter è dolcissima e ispirata da Sant'Ambrogio, protettore delle api e di chi di loro si prende cura, gli apicoltori. Con l'avvolgente dolcezza del miele biodinamico Enrico Zagnoli, apicoltore dell'azienda agricola Zad Agrodynamics di Castel di Casio (Bo), racconta di api ed esseri umani. Un viaggio alla scoperta dell'apiario biodinamico che, attraverso tecniche naturali, rispetta il prezioso lavoro delle api e ripristina l'antica alleanza fra gli apicoltori e le api per il futuro della terra. L'evento prevede una piccola degustazione.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**Festival del gelato italiano di Rivara. Artigianale e gastronomico**

**Degustazione**

Presentazione del Festival del Gelato Italiano di Rivara.

*Intervengono:*

- Luciano Gays, presidente Associainsieme – Come è nato, come si svolge e finalità del Festival del Gelato
- Marco Nicolino, Gelatiere, Maestro del Gusto – Qualità del gelato artigianale, valorizzazione dei prodotti locali, filosofia de Gelatieri partecipanti.

Descrizione dei gusti presentati per l'assaggio Roberto Andriollo, amministratore comunale: Importanza e visione a medio termine della collaborazione dell'Ente Comunale. Associainsieme ETS.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**La domenica pomeriggio è: gioco varietà**

Ritorna l'appuntamento con "Spacca il chilo". Momento di intrattenimento dedicato a grandi e piccini. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Bormioli Luigi Glassmaker**

**A ogni vino il suo calice: Rocche dei Manzoni**

**degustazione**

In collaborazione con Vigneron.Wine, Bormioli Luigi propone otto esclusive degustazioni di vini Mangum provenienti da diverse regioni d'Italia, tra cui Piemonte, Campania e Veneto. Ogni vino trova la sua espressione ideale in calici dedicati. In questo incontro proponiamo in degustazione un Barolo Vigne Cappella di Santo Stefano anno 2007 della Cantina Rocche dei Manzoni di Monforte d'Alba (Cn).

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**From Above, squarci di futuro**

**eventi delle regioni**

Il futuro dei nostri territori e delle nostre comunità dev'essere ripensato totalmente in relazione ai grandi cambiamenti planetari in atto oggi. L'emergenza climatica globale ci impone di essere protagonisti assoluti nella "progettazione" del domani, ci richiede uno sforzo collettivo nella mitigazione dei suoi effetti, con tempistiche stringenti: il futuro dev'essere oggi. C'è una parte d'Italia che nel domani c'è già: il progetto "From Above - Squarci di futuro" parla di quelle realtà pioniere che stanno mettendo in atto pratiche innovative per rispondere alle sfide globali. Incontro con Federico Casagrande, Beatrice Esposito, Anna Lanzinger, tra i giovani professionisti che hanno pensato questo percorso.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Ucraina**

**Gli amici del borsch**

**degustazione - eventi world - incontro - workshop**

Il borsch non si mangia da solo. Oltre alle diverse varianti locali e familiari che, in aggiunta alle barbabietole, prevedono di arricchire la zuppa tradizionale ucraina con fagioli, cavolo, cetrioli, patate, funghi, e diversi tipi di carne, esistono tanti accompagnamenti tipici... Gli amici del borsch! Tra questi, il pane, il lardo, le cipolle e – può darsi – un

po' di Horilka...? Non sapete cos'è? Venite a Terra Madre per conoscere e degustare insieme tutti gli amici del borsch! Slow Food Ucraina è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere i loro deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio. Tutti i laboratori prevedono una donazione. Il ricavato sarà devoluto al progetto "Insieme per la rete Slow Food in Ucraina".

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, birra e olive candite**

**degustazione**

Il sigaro Toscanello rosso raffinato e Birrifico Baladin presentano Soraya accompagnati dalle Olive candite del Frantoio Sant'Agata di Oneglia.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Museo A come Ambiente - MAcA, Corso Umbria, 90**

**L'orto sul balcone**

attività di educazione - attività educative per famiglie

Ci sono i campi, le vigne, le foreste e... i balconi. Sì, perché anche qui, sui nostri balconi possiamo impiantare degli orti, piccoli ma molto produttivi! In questo laboratorio, i partecipanti imparano quali sono gli elementi fondamentali necessari per la crescita dei vegetali e, grazie all'utilizzo di cassette bio contenenti terriccio speciale, possono direttamente allestire le colture, in modo da dare il via a un nucleo di orto urbano

**ore 16:30**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Sul filo di lana: da scarto a risorsa**

La lana nei secoli passati generava fortune: le pecore italiane erano allevate essenzialmente per il loro vello, scambiato sui mercati di tutta Europa. I capi che indossiamo oggi sono fatti con la lana delle Merinos importata da Nuova Zelanda e Australia, mentre la pastorizia è in drammatico declino. Quando e perché tutto è cambiato? Perché la lana è diventata addirittura un rifiuto da smaltire, e quindi un costo per le aziende? Le nostre scelte contano, anche quando decidiamo cosa indossare. La lana deve ritornare ad essere una risorsa: per migliorare il reddito dei pastori, perché le greggi sono indispensabili per conservare l'ecosistema dei prati di alta quota e difenderci dalle sfide climatiche.

*Intervengono:*

- Cassiano Luminati, direttore del Polo Poschiavo, nella Valle omonima, in Svizzera, coordina il progetto internazionale AlpsTextyles
- Andrea Dedominici, co-fondatore del marchio di moda etica
- Yak Pascal Gautrand, associazione Tricolor pour les laines françaises
- Francesco D'Innocenzo, Presidio Slow Food della Gentile di Puglia
- Gloria Lucchesi, presidente della Cooperativa di Comunità Filo&Fibra e referente della comunità Slow Food
- Benedetta Morucci, Lamantera, azienda che dà nuova vita alle lane italiane, Abruzzo

*Moderata:* Chiara Spigarelli, agronoma zootecnica, fondatrice di Agrivello.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**I mercati contadini, pilastri delle politiche alimentari locali**

Riconoscere i mercati contadini come elementi chiave dei sistemi alimentari locali sprigiona un ventaglio di benefici tangibili per le comunità. Tra questi, la creazione di posti di lavoro, l'incremento del turismo locale e la valorizzazione di produzioni sostenibili e culturalmente significative. Attraverso politiche e infrastrutture di supporto, i comuni possono sfruttare il potenziale di questi vibranti centri comunitari per costruire sistemi alimentari locali più sani, sostenibili ed equi. Per approfondire questa visione, diamo voce ai referenti dei mercati, figure chiave nel panorama urbano.

*Intervengono:*

- Marcella de Vita, coordinatrice del Mercato Contadino Coperto di Montevarchi, Toscana, Italia
- Rachelle Richard - Collette, direttrice esecutiva e manager del mercato contadino di Bouctouche, New Brunswick, Canada
- John Kigawalo, Slow Food Uganda, coordinatore dei Mercati della Terra

- Tsvunchyk Siarhei e Viatskaya Kseniya, rappresentanti della comunità Slow Food “Unire i contadini locali con gli attivisti del cibo nella regione di Minsk”, Bielorussia.

*Moderata:* Maxime Gauvin, consulente e stratega del sistema alimentare, Canada.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**La cooperazione internazionale e le politiche locali del cibo**

Alcune città italiane, gemellate con omologhe municipalità palestinesi della Cisgiordania, hanno scelto di accompagnare le loro città-sorelle in questo momento di forte criticità, supportandole nel rafforzamento delle politiche alimentari locali, via maestra per assicurare il diritto al cibo adeguato ai propri cittadini.

Ne parliamo con i principali attori del progetto.

*Intervengono:*

- Francesco Tresso, assessore alla Cura della Città di Torino
- Anton Salman, sindaco di Betlemme
- Patrizia Manassero, sindaca del Comune di Cuneo
- Michele Lissia, sindaco del Comune di Pavia Francesco Brendolise, ANCI Lombardia
- Giovanni Fogliato, sindaco del Comune di Bra
- Fabio Rocuzzo, sindaco del Comune di Caltagirone
- Marzia Marchesi, assessora alla Pace del Comune di Bergamo
- Giulia Bassi, project manager della Fondazione E-35 per il Comune di Reggio Emilia
- Massimo Kalmeta, referente amministrativo dell'ufficio del Sindaco del Comune di Sesto Fiorentino
- Italo Rizzi, direttore strategico LVIA (Mangrovie)
- Isabella Ligia responsabile del Servizio Pianificazione Strategica e VAS Settore Pianificazione e Sviluppo Locale Città Metropolitana di Cagliari.

*Moderano:* Maria Bottiglieri, responsabile Cooperazione internazionale e pace, Città di Torino e Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Il ruolo dei giovani indigeni nella coltivazione del caffè: Filippine, Thailandia e Messico incontro**

I popoli indigeni si tramandano di generazione in generazione saperi preziosi. Ad esempio, sanno come trarre cibo e materie prime dalle foreste native senza danneggiarle, in un equilibrio ciclico. Con il colonialismo, il land grabbing e altri processi di espropriazione delle terre ancestrali dei popoli indigeni, alcune di queste conoscenze sono andate perse. Per questo motivo, il ruolo dei popoli indigeni che ancora vivono o tornano nelle loro terre è fondamentale per recuperare, preservare e trasmettere le loro conoscenze ecologiche tradizionali sugli ecosistemi. In questo incontro, giovani coltivatori di caffè provenienti dalle Filippine, dalla Thailandia e dal Messico raccontano il loro ruolo, le sfide che affrontano e le nuove possibilità che la coltivazione del caffè può offrire alle loro comunità indigene di origine.

*Intervengono i produttori:*

- Lee Ayu, Thailandia
- Daniel Maches, Filippine
- Geovanny Mejia, Messico
- April Lie, Filippine

L'evento si svolge in lingua inglese.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**L'intelligenza artificiale è sostenibile?**

**unisg talk**

I 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile che costituiscono il cuore dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per uno sviluppo sostenibile impongono che la fine della povertà debba «andare di pari passo con strategie che migliorino la salute e l'istruzione, riducano le disuguaglianze e stimolino la crescita economica, il tutto affrontando il cambiamento climatico e lavorando per preservare gli oceani e le foreste». L'intelligenza artificiale è avversaria o alleata nel perseguimento di tali obiettivi? Quali sono le prospettive di governance in questo settore?

*Interviene:* Lorenzo Bairati, professore associato di Diritto privato comparato, UNISG

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand BBell**

**Zanzibar Help – Una storia di solidarietà fra Africa e Italia**

Presentazione del progetto Zanzibar Help a cura del suo fondatore Marco Pugliese. In una piccola mano un grande futuro. Tanti progetti attivi e importanti legami per supportare donne e bambini di Zanzibar in difficoltà. Degustazione finale del Panino Monfrà con presentazione dello chef Domenico Sorrentino accompagnato da bollicine Cocchi. Evento fino ad esaurimento posti.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**I nuovi schiavi del consumismo**

**conferenza**

Sfruttamento, schiavitù, morti sul lavoro non sono danni collaterali o anomalie, ma prevedibili conseguenze di un sistema alimentare basato sul consumismo, la mercificazione del cibo e il profitto a ogni costo. Se accettiamo questo paradigma accettiamo lo sfruttamento degli esseri umani, degli animali, delle risorse naturali. Accettiamo lo spreco e la fame. Accettiamo un sistema in cui perdono quasi tutti (cittadini, contadini, lavoratori) a vantaggio di pochissimi. Fra questi ultimi, i grandi assenti dal dibattito politico: le catene di distribuzione, i grandi supermercati, la Gdo, ovvero coloro che determinano i parametri del mercato. Servono impegni concreti sul piano normativo, serve una mobilitazione popolare a fianco dei lavoratori sfruttati, serve una cultura nuova che restituisca valore al cibo e alla vita stessa.

*Intervengono:*

- Don Luigi Ciotti, fondatore del Gruppo Abele
- Bruno Giordano, magistrato presso la Corte di Cassazione
- Jean René Bilongo, presidente dell'Osservatorio Placido Rizzotto, responsabile del Dipartimento Politiche Migratorie di FLAI-CGIL
- Sara Manisera, giornalista, autrice di inchieste e documentari. Nel 2019 ha pubblicato il volume Racconti di schiavitù e lotta nelle campagne (Aut Aut Edizioni)

*Moderata:* Andrea Malaguti, direttore de *La Stampa*

**ore 17:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**La parola agli orti nel mondo: il management dell'orto di comunità**

**attività di educazione - incontro**

Come si gestisce un orto di comunità? A chi spettano le decisioni su come amministrarlo al meglio per il bene comune? Ne parliamo con alcuni dei protagonisti dei progetti degli orti Slow Food nel mondo. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food**

**Quintosapore, Città della Pieve**

Il racconto di un'esperienza che esprime più di un'agricoltura sostenibile, esprime un'idea di mondo.

Un'esperienza che tiene insieme rispetto per il suolo, osservazione della natura, fisica quantistica e rigenerazione a 360 gradi. Un'esperienza familiare e di comunità.

*Intervengono:*

- Livia Giuggioli Firth, imprenditrice e attivista, opera da oltre 17 anni a livello globale nella consulenza integrata sulla sostenibilità, da 4 anni è Sustainability Editor at Large di Vogue Arabia e ha prodotto The True Cost, il documentario di Andrew Morgan vincitore di numerosi premi, distribuito in più di 64 paesi. Rinomata per la creazione di frameworks e campagne per la tutela ambientale e la giustizia sociale a livello globale, e ospite in conferenze di tutto il mondo, incluso il World Economic Forum, è anche una delle fondatrici di The Circle con Annie Lennox, una NGO per la tutela dei diritti delle donne. Tra i premi per il suo lavoro ci sono il Leader of Change dalle Nazioni Unite e UN Fashion 4 Development Award e il Rainforest Alliance Award for Outstanding Achievement in Sustainability
- Nicola Giuggioli, imprenditore e cofondatore di Quintosapore – progetto innovativo di agricoltura biomimica, che combina principi di agricoltura rigenerativa con tecniche di Agroforestazione, Quantum Base Farming, Effective Microorganism Technology e Biochar, al fine di promuovere un nuovo modello produttivo basato

sulla sostenibilità, qualità e resilienza ai cambiamenti climatici. Nicola opera da anni a livello globale nella consulenza integrata sulla sostenibilità.

*Introduce:* Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia

**ore 17:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**La cuisine francese trapiantata a Torino: la nuova edizione del Cuoco piemontese perfezionato a Parigi (1775)**

Alla fine del Settecento a Torino fu pubblicato un ricettario che segnò una svolta nella letteratura e nella lingua della gastronomia italiana: per la prima volta le procedure, i piatti e i termini della cucina francese venivano adattati in modo sistematico alle consuetudini culinarie e ai termini in uso nell'Italia nordoccidentale. Ne uscì un testo linguisticamente ibrido ma di grande efficacia, con ricette scritte in modo molto chiaro e ancora oggi perfettamente adeguate a un pubblico di specialisti e di semplici amatori. Il successo del libro fu strepitoso: tra il XVIII e il XIX secolo ebbe oltre venti edizioni e aprì la strada a molti altri testi simili in altre regioni italiane. L'opera, insieme ai principali ricettari dal Medioevo a oggi, è entrata nel corpus testuale di una ricerca nazionale, l'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana (AtLiTeG), che ha prodotto il nuovo Vocabolario storico della lingua Italiana della gastronomia, disponibile in rete. In occasione di Terra madre, si presenta l'edizione del 1775 del Cuoco, in corso di pubblicazione per i tipi dell'editore Olschki, nella collana Iter gastronomicum. Il testo del 1775 è molto più ricco rispetto alla princeps del 1766: la nuova edizione non solo rende disponibili tutte le ricette del Cuoco, ma ricostruisce anche la storia editoriale dell'opera, e, soprattutto, offre una minuta spiegazione del significato delle parole della cucina presenti nel libro.

*Intervengono:*

- Giovanna Frosini, Università per Stranieri di Siena, coordinatrice nazionale AtLiTeG.
- Salvatore Iacolare, Università di Napoli "Federico II", curatore del volume.

*Moderà:* Francesco Montuori, Università di Napoli "Federico II".

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Crisi climatica: la sfida del nostro secolo**

**unisg talk**

Il cambiamento climatico costituisce una delle sfide più grandi con cui l'umanità dovrà confrontarsi nel corso del XXI secolo. Gli ultimi rapporti scientifici hanno evidenziato come le attività antropiche abbiano già causato un aumento delle temperature globali che nel decennio 2011-2020 ha raggiunto circa +1,1°C rispetto ai livelli preindustriali, determinando numerosi impatti diretti e indiretti.

*Interviene:* Silvio Greco, docente di Produzioni agroalimentari, Unisg

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**L'uso del calendario biodinamico lunare in agricoltura**

La storia del calendario lunare è antica come il mondo. Diverse civiltà e l'agricoltura dei secoli passati hanno legato le pratiche agricole alle fasi lunari e ai cicli naturali. La biodinamica raccomanda di seguire questi ritmi per lavorare in armonia con le forze della natura, per migliorare la crescita delle piante e la qualità dei raccolti. Paolo Pistis, agricoltore, tecnico agricolo, esperto in agricoltura biodinamica, ed Elena Zaramella, progettista di organismi agricoli biodinamici, spiegano come, secondo il calendario biodinamico, le attività agricole sono più efficaci se attuate in determinati momenti.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand QBA - Quality Beer Academy**

**Come si abbina la birra? Laboratorio di Beer&Food pairing con le ostriche degustazione**

Nel suo stand a Terra Madre QBA propone numerosi appuntamenti di Beer&Food pairing, mostrando come la birra sia l'accompagnamento perfetto per tanti prodotti. In questo appuntamento, vi proponiamo il più richiesto laboratorio di Quality Beer Academy. Abbiniamo la birra alle ostriche! Imperdibile degustazione di tre tipologie di ostriche selezionate e abbinate ad altrettante birre. Conduce il Biersommelier Roberto Parodi.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Incontro tra regine. Le diverse espressioni della Toma nelle valli della provincia di Torino**

**degustazione**

La toma è un formaggio che trova numerosissime declinazioni e la provincia di Torino sembra essere uno dei territori in cui le diverse espressioni si esprimono al meglio. Questo incontro vuole metterle a confronto, portandovi tra le diverse valli della provincia. ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**La gubana – Una chiocciola ricca di natura**

**degustazione**

Ricca, gustosa, identitaria: così potremmo descrivere la gubana, un dolce ormai iconico della regione.

Noci, uva passa, nocciole, pinoli, rum... e l'immane segreto di ogni ricetta, gelosamente custodito dalle famiglie.

Un appuntamento per scoprire la gubana, un dolce a forma di spirale oggi famoso in Italia e all'estero e le sue radici in un territorio ricco di natura. In abbinamento le grappe e i distillati della Distilleria Pagura.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Vini Eroici della Val di Non**

**degustazione**

In una valle conosciuta soprattutto per la (mono)cultura delle mele è storicamente presente una viticoltura eroica che ha saputo dare valore a vitigni autoctoni locali quasi scomparsi. Ne parliamo, degustandone i vini, con Lorenzo Zadra dell'azienda El Zeremia di Revò, famiglia che ha avuto un ruolo fondamentale nella riscoperta del Gropello di Revò e di varietà ancora meno conosciute quali il Maor. Con un sguardo al futuro che ha individuato anche nei Piwi un'ottima occasione per portare la viticoltura su queste montagne. Il progetto Eroica Val di Non da tre anni sostiene questa idea di viticoltura, ne parliamo con l'assessore del Comune di Novella Monica Flor. El Zeremia aderisce al Consorzio Vignaioli del Trentino.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**L'ape nera del Ponente Ligure, Presidio Slow Food**

**Degustazione**

Degustazione di miele dell'azienda Le Api di Airole di Fabrizio Zagni. Il Ponente ligure è una sottile striscia di territorio compresa tra le spiagge occidentali del mar Ligure e le creste delle Alpi Marittime che segnano il confine con la Francia e il Piemonte, ed è caratterizzata da strette e lunghe valli, spesso inaccessibili e selvagge. Dall'inizio degli anni 2000 la sezione imperiese dell'associazione Apiliguria con i suoi tecnici e in particolare con Fabrizio Zagni ad Airole (Imperia) è impegnata nella tutela e nell'allevamento sostenibile dell'ape nera locale, e promuove pratiche apistiche non invasive e vicine alle esigenze di questo ecotipo.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Anterivo e il suo lupino**

**degustazione**

Ultimo dei Presidi nati in Alto Adige, quello di Anterivo, è in primo luogo un ecosistema che ha mantenuto molte delle sue caratteristiche migliori anche dal punto di vista umano. Un mondo da conoscere e gustare insieme ai suoi protagonisti e al suo lupino. Con: Angelika Gschnell e Andrea Heisteringer, rappresentanti del Presidio del Lupino di Anterivo.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Punto Info Turismo Torino e Provincia**

**Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto**

Welcome Tour® A spasso per Terra Madre Salone del Gusto. Un viaggio guidato tra profumi e sapori, dall'orto di Slow Food, all'enoteca con più di 700 etichette e la Coffee Coalition. Si arriva allo spazio Noi custodiamo natura incontrando la rete dei castanicoltori e la magia del bosco, le preziose api, per poi passare alla Slow Farm. Non mancheranno momenti di incontro tra produttori che si confrontano con i loro prodotti che arrivano da parti opposte del mondo! Partenza del tour davanti all'Info Point di Turismo Torino e Provincia - Ingresso Corso Mortara.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, mescalio e tacos**

## **degustazione**

Il sigaro Toscano Extravecchio e Masseria la Cattiva presentano il Mescalito, accompagnato dai tacos del ristorante Revolucion di Torino.

**ore 17:00**

**Eataly – Sala Punt e Mes, Via Nizza 230**

**Formaggi da prato stabile e vini d'Italia**

### **laboratorio del gusto**

Il lungo viaggio di Cheese, l'evento di Slow Food sui formaggi che si tiene a Bra ogni due anni, è iniziato proponendo formaggi a latte crudo per poi arrivare, nelle ultime edizioni, a parlare di formaggi ottenuti da pascoli di prati stabili. Anche a Terra Madre portiamo avanti questo progetto e in questa degustazione incontriamo sei formaggi italiani (tutti Presidi Slow Food) abbinati a sei vini delle medesime regioni d'origine proposti dal Gruppo Italiano Vini:

- dal Lazio, il Cacio di Genazzano, Presidio Slow Food, viene realizzato utilizzando il latte delle tre razze ovine contemplate dal disciplinare di produzione, ovvero sia Comisana, Sarda e Massese
- dalla Campania, il pecorino che viene prodotto da latte da pascolo dalla Società Agricola La Bersagliera, in abbinamento all'Alcamo Classico Vigna Casalj Tenuta Rapitalà
- il macagn piemontese, da latte di bovine allevate sulle montagne del biellese e della Valsesia in provincia di Vercelli, in abbinamento alla Barbera d'Asti Superiore Chersì Ca' Bianca
- il caciocavallo podolico, prodotto con latte di vacca Podolica tra la Puglia e la Basilicata, in abbinamento all'Aglianico del Vulture Superiore Serpara Re Manfredi
- il monte veronese Dop d'allevatore prodotto con latte vaccino sui monti Lessini a nord di Verona, in abbinamento all'Amarone della Valpolicella Carlo Santi 1843 Santidalla Lombardia
- lo storico ribelle prodotto con latte vaccino e piccole aggiunte di latte di capra nelle valli di Albaredo e Gerola in Valtellina, in abbinamento al Valtellina Superiore Valgella Vigna Fracia Negri
- dalla Campania, il pecorino che viene prodotto da latte da pascolo dalla Società Agricola La Bersagliera

**ore 17:30**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Che cosa arriva nel nostro piatto?**

### **conferenza**

Vi siete mai chiesti da dove viene il vostro cibo e come viene prodotto? Nel nostro mondo globalizzato, il commercio modella i nostri sistemi alimentari, creando dipendenze e profondi impatti socio-economici sia per i Paesi importatori che per quelli esportatori. Questa conferenza approfondisce le dinamiche spesso trascurate del commercio alimentare globale, evidenziando i doppi standard nelle relazioni commerciali tra l'Unione europea (UE) e il resto del mondo. L'UE, il più grande blocco commerciale del mondo, importa prodotti alimentari da tutto il mondo. Tuttavia, non tutti i prodotti importati devono rispettare gli stessi standard. Mentre l'UE promuove valori verdi ed equi e si sforza di garantire prodotti di alta qualità ai suoi cittadini, le sue politiche commerciali spesso raccontano una storia diversa. Questa incoerenza danneggia i piccoli e medi agricoltori europei creando una concorrenza sleale e può avere un impatto negativo sui produttori dei Paesi che esportano nell'UE. Dobbiamo sostenere politiche migliori che affrontino queste disparità: politiche che sostengano la transizione degli agricoltori europei verso pratiche agroecologiche sostenibili e che garantiscano che gli accordi commerciali europei non danneggino l'ambiente, il benessere degli animali o la salute delle persone al di fuori del mercato unico dell'UE, in particolare dei piccoli agricoltori del Sud globale. Un primo passo potrebbe essere l'adozione di "clausole specchio", ovvero disposizioni commerciali volte a uniformare gli standard tra Paesi con norme di produzione e sicurezza alimentare diverse. Attraverso studi di casi e approfondimenti di esperti, questa conferenza esplorerà come l'UE possa attuare politiche che promuovano la salute, la sostenibilità ambientale e i diritti umani a livello globale. Introduce e modera: Marta Messa, segretaria generale di Slow Food Internazionale

*Intervengono:*

- Larissa Mies Bombardi, Brasile. Docente ora in esilio in Belgio a causa delle minacce dovute alla pubblicazione, nel 2017, dell'Atlas Geografía del Uso de Plaguicidas en Brasil y Conexiones con la Unión Europea (Geografia dell'uso dei pesticidi in Brasile e connessioni con l'Unione europea)
- Mathilde Dupré, codirettrice dell'Institut Veblen pour les réformes économiques
- Carmelo Troccoli, direttore della Fondazione Campagna Amica, Coldiretti Karl Bär, agroecologo, membro del parlamento tedesco per il partito dei Verdi
- Elodie Clerc international relations officer-DG AGRI, Directorate-General for Agriculture and Rural Development of the European Commission
- John Kariuki, coordinatore di Slow Food in Kenya

**ore 17:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Pianta il futuro!**

"Pianta il futuro. Rispetta gli animali, proteggi il pianeta" è lo slogan che racchiude tutte le iniziative di Slow Food volte ad affrontare l'impatto degli allevamenti intensivi e della pesca industriale. Questa campagna promuove una dieta sana e ricca di alimenti vegetali, provenienti da pratiche di agricoltura e pesca agroecologiche, e punta a unire i consumatori – in particolare i giovani, gli chef, i produttori di cibo e le istituzioni. La scorsa edizione di Terra Madre ha posto le basi per questa campagna, segnando un momento significativo con l'attivazione del processo partecipativo tramite il quale Slow Food ha raccolto informazioni sui contesti locali direttamente dal suo network. In questa edizione di Terra Madre esaminiamo i progressi compiuti, condividiamo gli spunti di riflessione e studiamo le azioni future insieme alle organizzazioni partner che sono state fondamentali per questa iniziativa.

*Intervengono:*

- Nick Jacobs, Italia. Direttore di IPES- Food (Gruppo internazionale di esperti sui sistemi alimentari sostenibili)
- Elizabeth Atieno Opolo, Kenya. Food campaigner per Greenpeace Africa

*Moderata:* Carolina Modena, Italia. Direttrice dell'ufficio biodiversità di Slow Food Internazionale

**ore 17:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Voglia di cacao: dove tutto ebbe inizio**

**eventi world**

Segui il viaggio del cacao dalle sue origini nei campi alla sua trasformazione in un ingrediente molto amato. I produttori di questo settore si dedicano a coltivare il cacao con cura, concentrandosi su pratiche agricole sostenibili e standard lavorativi equi. Il loro lavoro consiste nel coltivare le piante, raccogliere i semi e lavorarli per esaltare i ricchi sapori che rendono il cacao così speciale. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscetene i prodotti.

**ore 17:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Allevamenti, agricoltura intensiva, inquinamento, stili di vita e One Health**

**unisg talk**

La popolazione mondiale ha quasi raggiunto gli 8 miliardi e si prevede che nel 2050 saremo 10 miliardi. Occorrerà sfamare un quarto in più della popolazione attuale. La FAO prevede che la richiesta di carne raddoppierà e che aumenteranno gli allevamenti intensivi a livello globale e maggiormente nei paesi in via di sviluppo.

Contemporaneamente ci sono forti opposizioni agli allevamenti intensivi in particolare di bovini, ritenuti responsabili della produzione di gas serra e di inquinamento del suolo, dell'acqua e dell'aria. La transizione ecologica decisa dalla Commissione Europea per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite per il 2030 prevede di ridurre l'impatto delle attività antropiche sull'ambiente, di rispettare standard comuni per alimenti più sani e sostenibili, di perseguire una maggior sicurezza alimentare e un reddito equo per gli agricoltori. Tuttavia, l'impatto ambientale degli allevamenti intensivi, la scarsa tutela del benessere degli animali coinvolti nella filiera alimentare, l'inquinamento prodotto dall'agricoltura intensiva e dal sistema industriale paiono essere ancora un ostacolo al raggiungimento di tali obiettivi e una grave minaccia per la salute unica di esseri umani, animali e ambiente.

Interviene: Bartolomeo Biolatti, professore ordinario di Patologia generale e Anatomia patologica veterinaria presso l'Università degli Studi di Torino

**ore 17:30**

**UniTo – Dipartimento di informatica, Centro congressi, piano terra, Ingresso Via Pessinetto, 12 (Lato Piero della Francesca) - Torino (TO)**

**Siamo ciò che mangiamo - Una deliziosa soluzione di Alice Waters**

**proiezione**

Siamo ciò che mangiamo - Una soluzione deliziosa di Alice Waters è un film che racconta un viaggio per visitare eccezionali iniziative Slow Food in Giappone con la ristoratrice americana Alice Waters.

Alice Waters è la fondatrice del ristorante Chez Panisse e del progetto Edible Schoolyard a Berkeley, California, ed è spesso definita "la madre del farm-to-table", dalla fattoria alla tavola. La chef che mette al primo posto produttori e bambini ci invita a visitare campagne, scuole, fattorie e ristoranti del Giappone per ricordarci dei valori preziosi che abbiamo dimenticato in un mondo che continua ad accelerare. Speriamo che questo film di 66 minuti vi permetta di

accompagnare Alice nel suo viaggio in Giappone e nella ricerca di una rivoluzione deliziosa in California. Come sottolinea Alice Waters, ogni decisione che prendiamo su cosa mangiamo influisce non solo sulla nostra salute ma anche sul nostro mondo in generale. Abbiamo il potere di scegliere cosa mangiamo e il potenziale per una trasformazione individuale e globale, semplicemente cambiando il nostro rapporto con il cibo. Basta un assaggio.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food**

**Slow Food, Slow Fiber**

La filiera della moda e quella del cibo hanno una caratteristica in comune: lo sfruttamento dell'uomo e quello della natura. In un mondo in crisi valoriale, le relazioni umane e il riconoscere il nostro "essere natura" divengono elementi centrali di una rivoluzione gentile.

*Intervengono:*

- Dario Casalini, fondatore del progetto Slow Fiber
- Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia

*Moderata:* Valeria Balocco, giornalista, scrive per Marie Claire

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Dalle località esclusive al turismo inclusivo**

Nella nostra idea di viaggio slow abbandoniamo le mete esclusive, per parlare invece di un turismo inclusivo, in cui l'inclusione non può prescindere dalle comunità locali. La formazione permette alle comunità del territorio di creare e gestire imprese turistiche, aumentando le opportunità di lavoro e mantenendo le entrate nella comunità. Includendo gruppi marginalizzati, come donne e giovani, si promuovono equità e inclusione. Cercando prodotti sostenibili, locali e ricette del territorio che ci consentono di apprezzarli sensorialmente, possiamo inoltre arricchire la nostra cultura, dare un sostegno economico alle comunità, favorire integrazione sociale. In questo incontro, analizziamo alcune esperienze di successo di imprenditorialità femminile e di inclusione sociale nel turismo.

*Intervengono:*

- Francesco Chiabai, segretario provinciale Kme?ka zveza e coordinamento Slow Food Travel Valli del Natisone e Torre
- Cassiano Luminati, direttore Polo Poschiavo, esperienza Valposchiavo Smart Valley BioAustria
- Margit Holzer, membro dello Slow Food Village di St. Paul. e collaboratrice del progetto LBI presso Genussladen St. Paul
- Miranda Tomatis, comunità Slow Food dei custodi dei castagneti delle Alpi liguri
- Simone Cipolli e Gabriele Mecheri, nomos: vino e impatto sociale - Betadue, cooperativa sociale di tipo B.

*Moderata:* Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Come nascono e come si gestiscono le politiche del cibo?**

L'incontro si propone di analizzare e discutere le strategie e le pratiche per promuovere una gestione sostenibile e inclusiva del sistema alimentare a livello locale. Nel corso dell'incontro esaminiamo i diversi modelli di governance e le esperienze nazionali di successo nel coinvolgimento degli attori locali per la definizione e implementazione di politiche alimentari efficaci. Presentiamo inoltre casi studio di buone pratiche e apriamo un confronto tra esperti, policy maker, operatori del settore e cittadini interessati a contribuire alla costruzione di un sistema alimentare più equo, sano e sostenibile nella propria comunità.

*Intervengono:*

- Saluti istituzionali di Chiara Foglietta, assessora all'Ambiente, Politiche per la Qualità dell'Aria, Energia e Cibo, Comune di Torino
- Federico Basile, sindaco Città di Messina
- Fabio Bonanno, assessore Agricoltura, Ambiente e ciclo dei rifiuti, Comune di Roma
- Valentina Archimede, responsabile del settore Coordinamento politiche del cibo della Regione Piemonte
- Damiano Petruzzella, amministratore scientifico CIHEAM Bari
- Stefani Ciafani, presidente nazionale di Legambiente

*Moderato:* Nicola Fattibene, responsabile Centro Politiche Alimentari, Città di Andria e Giampiero Mazzocchi, coordinatore Segreteria Rete Italiana Politiche Locali del Cibo.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

**Nella Terra di mezzo: la tradizione abruzzese in un sol boccone**

**laboratorio del gusto**

In questo appuntamento Pastificio Di Martino, sostenitore dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, ospita la cuoca Emma Barone del locale Antichi Sapori di San Valentino in Abruzzo Citeriore. La cucina di Emma Barone riflette la natura che circonda il suo locale, un posto né di montagna né di mare, ma per questo unico e irripetibile... se non nei piatti che offre ai suoi ospiti: erbe spontanee e verdure di stagione legate a ciò che offre il territorio. La cuoca dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi Emma Barone del locale Antichi Sapori presenta:

- Scigno d'Abruzzo, ovvero un raviolo aperto assemblato con la tipica pasta utilizzata per le lasagne, accompagnato con il Presidio Slow Food della ventricina del Vastese, ricotta di pecora e vellutata al peperone dolce di Altino, anch'esso Presidio Slow Food
- Fresine cacio e ove, una qualità di pasta lunga accompagnata da diverse tipologie di formaggio ovvero pecorino di Farindola, canestrato di Castel del Monte con pomodoro a pera d'Abruzzo – tutti Presidi Slow Food – fatte proprio come vuole la tradizione.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

**Aperitivo Time**

**degustazione**

Il cocktail ideale per ogni stagionatura di Parmigiano Reggiano esiste! Il Barman Mirko Turconi presenta l'arte dell'aperitivo all'Italiana in abbinamento a Spirits of Greece, Gin e liquoristica greca.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Aperitivo circolare della Filiera di Stupinigi**

**degustazione**

Un aperitivo di presentazione dei nuovi prodotti di economia circolare promossi dalla Filiera di Stupinigi e realizzati da Panacea Social Farm in collaborazione con il PoliTO Food and Design Lab del Politecnico di Torino. I partecipanti potranno gustare focaccia e cracker alle trebbie, biscotti al pastazzo di male e altri prodotti innovativi dall'alto valore nutritivo. L'evento mira a dimostrare come la riduzione dello spreco non solo è possibile... è anche gustosa. Associazione Stupinigi è...

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Extra Vermouth - L'ora del Vermouth di Torino**

**degustazione**

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Osteria Nuova. A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**I formaggi a latte crudo di Puglia**

**degustazione**

Ogni territorio pugliese (dal Gargano alla Capitanata, dai Monti Dauni alla Murgia, dalla Val d'Itria fino alle coste salentine) ospita razze animali che con il tempo si sono perfettamente adattate al clima e alle risorse del territorio. Questo patrimonio zootecnico trasforma quanto offerto dal pascolo su cui vive in alimenti tradizionali, semplici e al tempo stesso raffinati, deliziosi e genuini. È tornato il momento di riscoprire le incredibili forme del latte di Puglia!

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Fermentazioni d'alta quota**

**degustazione**

Matteo Simonato, cuoco all'Osteria contadina Ciasa do Parè a Soraga in Val di Fassa, propone un laboratorio dedicato ai fermentati con i prodotti della montagna. Torniamo in fondo valle con l'abbinamento: il Teroldego della Cantina Breccia, del Consorzio Vignaioli del Trentino.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**Cocktail local made in Albenga**

**degustazione**

Cocktail “local” con aromatiche di Albenga e frutta delle vallate Ingaune. Laboratorio con degustazione condotto dalla barlady Ottavia Castellaro con le erbe aromatiche dell’azienda Aromadomus.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Un successo dell'artigianato gastronomico: i prodotti del Lupino di Anterivo**

**degustazione**

Ultimo dei Presìdi nati in Alto Adige, quello di Anterivo, è in primo luogo un ecosistema che ha mantenuto molte delle sue caratteristiche migliori anche dal punto di vista umano. Un mondo da conoscere e gustare insieme ai suoi protagonisti e al suo lupino. Con: Angelika Gschnell, rappresentante del Presidio Lupino di Anterivo.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand buddy**

**Torneo buddy challenge. Sfida i tuoi amici a ping pong**

Dal 26 al 30 settembre vieni a trovarci presso il nostro stand insieme al tuo buddy per sfidarlo in un avvincente torneo di ping pong. Tante sorprese sono lì ad attenderti. Cosa aspetti? Il torneo è aperto a tutti! Ogni giorno dal 26 al 29 settembre ti aspettiamo dalle 18.00 alla chiusura dell’area diurna della manifestazione, e il 30 settembre dalle 16.00 fino al termine della manifestazione, allo stand buddy (SP1). Il podio del torneo sarà premiato da Slow Food con eccellenze regionali: Maxibag Slow Food al primo classificato; Bag Slow Food al secondo classificato; Confezione con due bottiglie di vino al terzo classificato. Tutti i partecipanti, inoltre, riceveranno un buono spendibile presso lo stand di Slow Food Editore. L’evento è gratuito.

**ore 18:00**

**Stand Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, nocino, limoncello e olive essiccate**

**degustazione**

Il sigaro Toscanello Costiera e Mercanti di Spirits presentano Nocino e Limoncello Borbone accompagnati dalle olive essiccate del Frantoio Sant’Agata di Oneglia.

**ore 18:00**

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**Il caffè in cucina con Italian Food Style Education**

**laboratorio del gusto**

Vieni a scoprire come la nuova miscela La Reserva de iTierra! Cuba nasconde uno spirito ribelle!

Abbandonato l’aspetto caldo e rassicurante di un espresso, il miglior caffè diventa un ingrediente inaspettato all’interno di creazioni culinarie dolci e salate. A condurre l’attività sono gli studenti della scuola di alta cucina Italian Food Style Education (Ifse) di Piobesi Torinese.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Aper EAT-in!**

Evento di chiusura delle attività delle giovani e dei giovani di Slow Food Youth Network nella Your Next Arena.

Questo incontro è rivolto a tutte le ragazze e i ragazzi desiderosi di diventare futuri leader del cibo e interessati a determinare un cambiamento, a livello collettivo o individuale. E pronti anche a divertirsi! Unisciti a noi per un po' di musica, cibo e un brindisi con gli Slow Cocktails preparati da esperti selezionati da Negroni Fund!

**ore 18:30**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**Coltivare in mezzo agli alberi**

L’agroforestazione, termine derivante dalla parola inglese agroforestry, indica un sistema agricolo promiscuo, che mette insieme alberi e arbusti, colture agrarie e allevamento. Quali sono i progetti di agroforestazione in Italia e come funzionano? Quali sono i vantaggi di questo approccio agronomico e quali i problemi?

*Intervengono:*

- Jacopo Goracci, membro AIAF (Associazione Italiana di AgroForestazione) e consulente di Slow Food
- Lucio Vaira, start up Walden, ideatore del progetto Robin Wood
- Chiara Michelone, agronoma e Referente Formazione Agricoltura Organica Rigenerativa per Deafal
- Viviana Ferrario, docente di Geografia del paesaggio all'Università Iuav di Venezia, autrice di *Letture geografiche di un paesaggio storico. La coltura promiscua della vite nel Veneto*

*Modera:* Cristiana Peano, docente del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), Università di Torino.

**ore 18:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**ConSenso: Tanzania experience**

In che modo le piante del caffè possono resistere al cambiamento climatico? Grazie ad Accademia del Caffè Espresso, Cisco e PNAT, una coltivazione di caffè in Tanzania è teatro di una sperimentazione scientifica che si propone di aumentare la consapevolezza sulla filiera del caffè tramite l'analisi da remoto di una piantagione governata da attente pratiche agronomiche, analizzando l'impatto delle condizioni climatiche e ambientali con la finalità di attivare azioni di adattamento. L'analisi da remoto è possibile grazie a sensori posti sulle piante che permettono il loro continuo monitoraggio. Massimo Battaglia, Coffee Research Leader di Accademia del Caffè Espresso aggiunge: «In Tanzania, e in particolare nella regione di Mbeya, negli ultimi 15 anni l'acqua è diventata una risorsa sempre più critica per la coltivazione del caffè. Qui il cambiamento climatico ha abbreviato la stagione delle piogge e questo ha reso necessaria la realizzazione di impianti di pompaggio e irrigazione che estraggono acqua dai fiumi vicini. Questo è un progetto unico che ci rende molto orgogliosi perché permette di adattare le pratiche agricole alle nuove e vere necessità delle piante. D'ora in poi saranno le piante a suggerirci come affrontare le nuove sfide climatiche ed ambientali».

**ore 18:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Segreti e sapori del Vermouth Rosso di Torino Superiore degustazione**

Vieni a goderti con noi uno dei più emblematici aperitivi torinesi e a scoprirne i misteri, dalle spezie che lo rendono unico a come miscelarlo per ottenere il cocktail perfetto. In compagnia della ex studentessa Vanessa Gho UNISG e di Andrea Balestrini, autore del Vermouth MU, impariamo a conoscere questo drink affascinante e potremo brindare insieme come i torinesi doc!

**ore 18:30**

**Parco Dora – Stand BBBell**

**Cocktail&Music**

Selezione di Cocktail Cocchi accompagnati dal DJ Set di Luca Bernascone (Reparto Vinile). Domenica 29 settembre special guest Maurizio Vespa, percussioni. Accesso libero dalle 18:00 alle 23:30!

**ore 19:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**Cibo, pace, fraternità: un dialogo tra Enzo Bianchi e Carlo Petrini**

**conferenza**

Le nostre radici sono plurali e la nostra cultura, la nostra civiltà sono il frutto del dialogo e confronto con l'altro, e tra diverse culture. Ciò che può aprire a una vera convivenza con gli altri è solo la fraternità. Oggi, insistiamo molto su libertà e uguaglianza, trascurando la fraternità. Ma senza fraternità libertà e uguaglianza diventano principi sterili e irrealizzabili. In questo incontro esploriamo il valore della fraternità come prospettiva futura.

*Intervengono:*

- Enzo Bianchi, monaco e saggista, ha fondato la comunità di Bose, di cui è stato priore fino al 2017. È autore di oltre 300 libri. In occasione di Terra Madre, presenta il suo ultimo libro *Fraternità*, pubblicato da Einaudi
- Carlo Petrini, fondatore di Slow Food

*Modera:* Stefano Stimamiglio, direttore di *Famiglia Cristiana*

**ore 19:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Radici mesoamericane, le tradizioni ancestrali del Messico e dell'Ecuador laboratorio del gusto**

Partecipiamo a un eccezionale incontro culinario in cui cuochi ecuadoriani e messicani si riuniscono per celebrare la milpa/chacra, una tradizione agricola ancestrale che li riconnette alle radici mesoamericane. La milpa/chacra è un sistema agricolo mesoamericano che combina la coltivazione del mais con altre piante, come fagioli, zucca e amaranto. Si caratterizza per la sua diversità, complementarità e interazione tra le diverse specie coltivate. In questo appuntamento esploriamo la ricchezza gastronomica della milpa attraverso piatti tradizionali e reinterpretazioni innovative. Scopriamo come questo sistema di coltivazione millenario non solo nutra il corpo, ma forgi anche cultura e identità. A presentare le ricette della milpa: Alejandro Espinoza, Slow Food Cooks' Alliance in Ecuador, Esteban Tapia Merino, Slow Food Cooks' Alliance in Ecuador, Nelly Sanchez, Slow Food Cooks' Alliance in Messico, Gladys Espinoza, Slow Food Cooks' Alliance in Messico.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Il cacao e il Sud America, tra identità e cultura**

Un viaggio multisensoriale nel mondo del cacao, esplorando il suo profondo legame con la cultura e l'identità di Ecuador, Messico e Brasile. In questo Laboratorio del Gusto conosciamo produttori ed esperti di cacao del Sud America e, grazie ai loro racconti approfondiamo le ricche tradizioni e i diversi sapori che definiscono il cacao, con un approccio multisensoriale che non chiama in causa solo il gusto, ma anche il tatto e l'olfatto. Oltre ai cioccolati in purezza, degustiamo il pozol, una bevanda al cacao lavato, che si consuma in genere solo nel sud del Messico e parte dell'America, e una bevanda a base di cacao fermentato.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**Il triangolo sì! Vite, animali e suolo**

**laboratorio del gusto**

Gli animali sono parte del triangolo dell'ecosistema, insieme al suolo e alle viti e, spesso dimenticati, sono fondamentali per creare un ambiente vitivinicolo sano e sostenibile. Pecore, galline, cavalli e lama, giocano un ruolo importante nel mantenere la fertilità del suolo, controllare i parassiti e migliorare la biodiversità o come supporto nel lavoro in vigna. Durante la degustazione incontriamo vignaioli e vini che ben sanno come la biodiversità e la presenza di animali contribuiscano alla salute e alla vitalità delle vigne.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**I profumi dei distillati e i sapori dei formaggi della provincia di Torino**

**degustazione**

Durante l'incontro presentiamo 3-4 diverse tipologie di formaggio e 3-4 assaggi di liquori della provincia di Torino. Un percorso tra latticini e distillati in grado di dare una visione del territorio e delle sue espressioni grazie a un abbinamento particolarissimo. ANAG - Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe e Acqaviti; ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**I vini del Collio, delle Valli del Natisone e del Torre – A spasso per... il Friuli Orientale**

**degustazione**

Dalle dolci colline del Collio alle valli del Natisone e del Torre che ci portano verso la Slovenia, terre di vini e di eccellenze gastronomiche. Un assaggio di territorio accompagnati da un buon calice di vino. In abbinamento, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Taste Südtirol - Alto Adige**

**degustazione**

Degustazione libera di prodotti dell'Alto Adige selezionati in abbinamento a vini, sidro di mele e birra presentati dagli ambasciatori del gusto.

**ore 19:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, erbaluce e Parmigiano Reggiano**

**degustazione**

Il sigaro Antico Nostrano del Brenta Taliano incontra L'Erbaluce di Giacometto, accompagnato da una selezione di stagionature di Parmigiano Reggiano del Consorzio Parmigiano Reggiano.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Cibo e natura, interpretati dagli artisti di Paratissima conferenza**

We Are Nature. Così recita il claim di Terra Madre 2024, invitandoci a ristabilire una relazione pacifica con la natura. In questa relazione, il cibo costituisce un elemento di collegamento imprescindibile non solo con la natura, ma anche con la cultura. Il cibo ci riconnette alla terra, al suolo, al mare. Ed è anche parte integrante della nostra identità. È lo strumento perfetto per esplicitare il legame tra natura e cultura. Per raccontare questo legame, in collaborazione con Paratissima, Slow Food ha inviato una call ad artisti e performer internazionali chiedendo loro di far emergere le sfide ambientali e sociali legate al sistema alimentare, ma anche connessioni emotive, relazioni, passioni. Le opere scelte sono parte dell'esposizione artistica realizzata a Parco Dora, dal 26 al 30 settembre, uno spazio in cui riflettere sulle realtà complesse e spesso contraddittorie del nostro sistema alimentare. In questa conferenza, raccontiamo alcune di queste opere, parlandone con gli artisti e con Laura Tota, curatrice della mostra. La realizzazione dell'esposizione artistica, in collaborazione con Paratissima, è resa possibile grazie al sostegno della Fondazione Compagnia di San Paolo. Slow Food e la Fondazione Compagnia di San Paolo condividono l'impegno a costruire il futuro di una società più giusta e coesa, lavorando insieme per l'inclusione, la cooperazione allo sviluppo sostenibile e la cittadinanza globale. Quest'anno, questi obiettivi comuni prendono vita nell'edizione 2024 di Terra Madre, scegliendo l'arte come canale di comunicazione.

*Intervengono:*

- Laura Tota, curatrice mostra, Paratissima
- Kavita Malstead, artista
- Gabriele Fanelli, artista
- Martina Dotta, Slow Food

*Modera:* Cristina Meli, autrice di Exibart

**ore 19:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Mediterraneo: cooperare per la sicurezza alimentare di tutti**

Il Mediterraneo offre una straordinaria varietà di prodotti alimentari che possono essere scambiati e condivisi tra i diversi paesi per garantire una maggiore diversificazione delle fonti di approvvigionamento e una maggiore sicurezza alimentare per tutti. La cooperazione internazionale all'interno del bacino del Mediterraneo rappresenta quindi un fattore di fondamentale importanza per garantire la sicurezza alimentare e per promuovere una maggiore sostenibilità ambientale.

*Intervengono:*

- Saluto della vicesindaca della Città di Torino Michela Favaro
- Biagio Di Terlizzi, direttore aggiunto progetto Sanet, CIHEAM Bari
- Stefano Pisani, sindaco di Pollica Dieta Mediterranea e progetto Marocco
- Anton Salman, sindaco di Betlemme
- Angelo Boscarino, fondatore e Presidente di BIAItalo Rizzi, direttore strategico LVIA.

*Modera:* Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**A cena con i pastori. La Puglia della transumanza**

Cena con gli allevatori della di pecora gentile e vacca podolica, per raccontare la pratica della transumanza. In questa cena didattica ci focalizziamo su questa pratica e, parlandone, mostriamo come la sua geografia unisca territori diversi e come abbia determinato manufatti architettonici – i ricoveri per gli animali – e artigianali come i prodotti della lana, i formaggi ad altre preparazioni gastronomiche. La cena è proposta dai cuochi dell'Alleanza.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**La Comunità dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en degustazione**

Un progetto nato per realizzare, in Italia, prodotti artigianali con ingrediente lo zafferano di Qa'en, prodotto

sopra i 1.500 metri nel Khorasan meridionale, in Iran. Degustazione di formaggio Casolet allo zafferano, birra Shirin Persia e di un piatto a base di zafferano puro cucinato dal cuoco dell'Alleanza Luigi Montibeller.

**ore 19:30**

**Parco Dora – Stand Liguria**

**La tradizione dei pastifici savonesi  
degustazione**

A cura del pastificio artigianale Fiorini di Varazze: racconto della tradizione dei pastifici savonesi. Degustazione di pasta lavorata con grano Senatore Cappelli e acqua della fonte di Calizzano (Savona). Dalla fine del Cinquecento fino a tutto il Settecento, a Savona, è attiva la "Regolazione dell'Arte dei Maestri Fidelari" e la tradizione continua con il Pastificio Fiorini che produce pasta fresca e secca che si distingue oltre che per la qualità dei suoi prodotti anche per la fedeltà all'idea di transizione sostenibile tra tradizione e innovazione.

**ore 20:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Montepulciano d'Abruzzo e risotto carnaroli  
degustazione**

Il sigaro Toscano Antico incontra il Montepulciano di Abruzzo di Emidio Pepe e un risotto preparato con il Carnaroli di Riseria la Dama.

**ore 20:30**

**Parco Dora – Buyer Lounge**

**Fisar in rosa**

I temi fondamentali per Fisar in Rosa includono l'emotività legata al vino e la sostenibilità sociale promossa dalle imprese vitivinicole. La creazione di società inclusive nel settore vitivinicolo significa che il vino non è solo un prodotto di alta qualità, ma anche un potente strumento per promuovere l'uguaglianza e il rispetto dei diritti umani fondamentali. In questo contesto, le cantine e le imprese vinicole hanno l'opportunità di andare oltre la semplice produzione e commercializzazione, diventando attori attivi nella costruzione di un ambiente sociale più giusto e coeso. Questo approccio non solo arricchisce il settore, ma contribuisce anche a costruire un modello di business che riflette valori di giustizia sociale e solidarietà. Il vino, quindi, diventa simbolo di un impegno più ampio verso una società inclusiva ed equa, dove la qualità del prodotto è strettamente legata alla qualità delle relazioni umane e alla promozione di un benessere condiviso. In questo modo, il settore vitivinicolo può giocare un ruolo significativo nel creare un ambiente sociale più armonioso e giusto, dove tutti hanno l'opportunità di prosperare e dare il proprio contributo.

*Saluti:* Roberto Donadini, presidente FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori.

*Intervengono:*

- Gianni Moggio, AM Agricola
- Ilaria Salvetti, Azienda agricola Ilaria Salvetti
- Myriam Fioravanti, commercialista consulente di sostenibilità ESG
- Ermanno Matarazzo, avvocato esperto di legislazione sulla sostenibilità

**ore 20:30**

**Cascina Fossata – Osteria, Via Ala di Stura, 5**

**Il piacere del buono: Locanda Solagna, osteria Slow Food**

**appuntamento a tavola**

Andrea Riboni dopo aver frequentato l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e aver lavorato per alcuni anni alle Tavole Accademiche è tornato a Vas in provincia di Belluno, dove in pochi anni ha trasformato la bottega di famiglia in una delle migliori osterie d'Italia. Locanda Solagna è segnalata sulla guida con la Chiocciola e riassume così la propria mission: qualità senza compromessi, ricerca continua e piacere del buono. Andrea e la sua brigata hanno fatto scelte importanti a partire dalla materia prima, che arriva da micro-produzioni locali e dai Presidi Slow Food. Una scelta difesa con coscienza, che si concretizza in piatti pensati prima di tutto per esaltare la natura nel piatto e poi, per chi lo vuole, per apprezzare tecnica ed evoluzione. Dietro ogni piatto c'è un grande racconto, che saremo lieti di svelarvi in questa cena.

**ore 20:30**

**Eataly – Sala dei Duecento, Via Nizza 230**

**Tutto nasce dalla terra: Pietro Zito, Antichi Sapori  
appuntamento a tavola**

Siamo nell'Alta Murgia, a Montegrosso di Andria (Bt), all'Osteria Antichi Sapori di Pietro Zito. Qui, tra le antiche mura di un villaggio semi-abbandonato ai piedi di Castel Del Monte, il tempo sembra sospeso e la natura regna sovrana, influenzando ogni aspetto della cucina. I tratturi della transumanza, i frantoi secolari e le masserie storiche sono testimoni del legame profondo tra l'uomo e la terra, una relazione che si riflette nei piatti creati da Pietro Zito. Ogni ingrediente, ogni aroma è un omaggio alla tradizione e alla bellezza della natura circostante, disciplinata con rispetto e maestria. Non esiste alcuna concessione alle mode ma solo la continua, appassionata ricerca di quello che il territorio ha di genuino. «Tutto nasce dalla terra» è il mantra dello chef, che ben esprime l'amore per i sapori nostrani e la capacità di emozionare con la semplicità. Nel XXI secolo sembra così complicato. In abbinamento i vini degli Amici della Slow Wine Coalition: due proposte ciascuna dalle cantine di Bertani e di Ca' del Bosco.

**ore 21:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Ortometraggi in Odissea - Visioni di terramorfosi**

Ortometraggi in Odissea è un'esperienza di cinema interattivo in cui non si è semplici spettatori, ma protagonisti della visione. La Terra sta attraversando una trasformazione, un mutamento profondo: una vera e propria Terramorfosi. Siamo consapevoli dell'impatto di questi cambiamenti? E del ruolo che giocano le nostre scelte collettive? Quale direzione stiamo prendendo? Ortometraggi in Odissea - Visioni di Terramorfosi è un invito a immergersi in questo scenario in continua evoluzione e a fare delle scelte, che potranno influenzare la selezione dei cortometraggi e dunque il percorso narrativo. Durante l'evento il tuo smartphone si trasformerà in una sorta di telecomando, lo strumento con cui potrai interagire con la visione. Saranno le tue risposte, unite a quelle di tutto il pubblico, a scrivere lo sviluppo e il finale dell'evento, unendo la forza e l'impatto dell'azione collettiva a una riflessione immersiva e partecipata sul nostro presente e sul nostro futuro. Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 21:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Bricco dell'Uccellone e prosciutto bazzone  
degustazione**

Il sigaro Toscano Originale 1891 incontra Bricco dell'Uccellone della cantina "Braidà" di Giacomo Bologna, accompagnato dal Prosciutto Bazzone del Presidio Slow Food, affettato a mano.

**ore 22:30**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, grappa e parmigiano di montagna  
degustazione**

Il sigaro Toscano Originale Fermentato e Spirito Autoctono La Guida presentano l'Italia della Grappa "Il Territorio in un distillato" in collaborazione con Villa de Varda, Cantina Su Entu, Distilleria Poli.

## GLI OFF

**ore 9:00**

**Avigliana, Piazza Conte Rosso**

**La bionda in tavola**

degustazione - incontro - mercato - mostra - terra madre off

La città di Avigliana celebra la cipolla bionda piatta di Drubiaglio, Presidio Slow Food, con "La bionda in tavola", un ampio mercato dedicato alle eccellenze del territorio e un ricco programma di eventi.

**ore 12:00**

**Antonio Chiodi Latini, Via Bertola, 20/B**

**Un pranzo alla scoperta del micelio. Antonio Chiodi latini con BIOARTLAB e Federico Chierico  
appuntamento a tavola**

We are nature, noi siamo la natura. La natura, però, ha mille facce, molteplici segreti ancora da scoprire, innumerevoli sfaccettature di gusto da indagare. La natura si nasconde nel sottosuolo, ed è lì che porta questo pranzo sperimentale, un viaggio nell'underground e nel futuro alla scoperta del micelio attraverso il gusto, il tatto e l'olfatto. Si mangia con le mani, ritrovando gestualità antiche e scoprendo sapori contemporanei, ma soprattutto entrando in simbiosi con la natura e con i suoi frutti più nascosti e preziosi. A condurre il gioco tre realtà che hanno in comune un'unica visione, quella della natura come futuro: Federico Chierico, agricoltore di professione, che custodisce la natura avendo cura della terra e dei suoi ritmi. Antonio Chiodi Latini, cuoco e filosofo della cucina underground, che studia la natura combinandone gli elementi per tirare fuori l'essenza dei suoi sapori. Bioartlab, un progetto partecipato che, partendo dal mondo dei funghi vuole ricavare una materia organica capace di sostituire la plastica. Bosco, fogliame, funghi, cibo, raccontati in una forma non convenzionale e attraverso un'esperienza inedita: un pranzo in cui la materia prima diventa conoscenza, portata dopo portata, grazie alla collaborazione tra realtà che escono dagli schemi per costruire un domani diverso. La cucina di sperimentazione di Antonio Chiodi Latini arriva a Terra Madre Salone del Gusto in un pranzo di divulgazione in cui il cibo è parte di un percorso di consapevolezza, di piacere, di immersione nella natura. Cinque interpretazioni di Antonio Chiodi Latini. Cinque pairing in abbinamento.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Chiesa del Santo Volto, Via Borgaro, 1**

**La Torino del Gusto in cabrio speciale Terra Madre  
eventi dei partner – terra madre off - visita guidata**

Immagina di salire a bordo di un elegante bus cabrio rosso, pronto a condurti alla scoperta di Torino, la città dell'arte, della storia e dei sapori autentici.

Questo viaggio unico, grazie ai Maestri del Gusto di Torino, progetto della Camera di Commercio di Torino in collaborazione con Slow Food, in occasione di Terra Madre Salone del Gusto, è guidato da un esperto che ti accompagna a esplorare e assaporare gli ingredienti e le produzioni dei rinomati Maestri. Mentre il bus parte, il vento tra i capelli e le strade storiche che scorrono accanto a te, la guida ti racconta aneddoti e segreti di Torino, rendendo ogni angolo della città vivo di storie affascinanti. Con il cielo azzurro sopra di te e la città ai tuoi piedi, puoi scattare foto indimenticabili e immergerti nella bellezza della città. Ma il tour non è solo una festa per gli occhi: è un viaggio nel gusto, un'esperienza sensoriale che ti porta a scoprire i sapori più autentici di Torino. Grazie ai Maestri del Gusto, artigiani della tradizione culinaria torinese, puoi assaporare i celebri gianduiotti, con il loro cioccolato vellutato che si scioglie in bocca, e i deliziosi cri-cri, che coronano una romantica storia d'amore. Non manca la possibilità di gustare un goloso gelato, croccanti grissini, formaggi tipici delle valli e i vini della tradizione piemontese, tutti simboli dell'eccellenza enogastronomica promossa dalla Camera di Commercio e da Slow Food. Un itinerario che è una porta aperta su un mondo di bellezza e sapore, un'esperienza che ti permette di immergerti completamente nella cultura e nelle tradizioni della città. Che tu sia un amante della storia, della cultura o della buona tavola, questo tour sarà un ricordo indelebile che porterai sempre con te, un vero viaggio nel cuore di Torino e delle sue tradizioni più genuine.

**ore 15:30**

**Mau – Museo di Arte Urbana, Via Netro, 3**

**MAU for All**

MAU for All per la 37a edizione della Festa dell'Uva di Via Nicola Fabrizi a Torino. CulturalWay propone un percorso di approfondimento del MAU – Museo di Arte Urbana di Torino, allestito tra le vie del quartiere Campidoglio: andiamo alla scoperta del borgo durante la 37a edizione della tradizionale Festa dell'Uva, che si svolgerà il 29 settembre dalle 9:00 alle 20:00 in via Nicola Fabrizi. MAU for ALL è una visita teatrale "for all" gratuita con l'attrice Adriana Zamboni. A cura di CulturalWay in collaborazione con Associazione Volonwrite e Compagnia 3001; sarà presente l'interprete LIS\*. L'edizione di quest'anno è dedicata al fondatore e direttore artistico del MAU Edoardo Di Mauro, recentemente

scomparso. In occasione della Festa dell'Uva, i negozi di Via Nicola Fabrizi restano aperti e la via diventa pedonale per ospitare bancarelle di prodotti tipici e artigianali e numerose proposte di animazione. Da non perdere l'esperienza della pigiatura dell'uva, alle 16:30. La Festa dell'Uva ospita per la quinta volta la Mostra Mercato degli Editori Piemontesi Indipendenti, coordinata da Voglino Editrice che comprende L'Isola Letteraria, incontri tra pubblico e autori piemontesi promossa dall'associazione Antescena APS.

**ore 19:00**

**Ailimè Via Messina, 8/A**

**I vini del Giappone: Coco Farm Winery per Ailimè**

**Degustazione**

Qui troverete alcune informazioni importanti per chi, come noi, ha immaginato e sognato di incontrare un produttore di vino giapponese e assaggiarne il vino. Soprattutto se si tratta dei visionari di Coco Farm Winery, vignaioli del Sol Levante con una impronta precisa, così come la loro visione legata al sociale. Dal 2007 Coco Farm Winery produce vino con uve al 100%, giapponesi e nei loro vigneti non utilizzano fertilizzanti chimici o erbicidi. Il lievito selvatico naturale è il principale metodo di fermentazione in cantina. Dove degustarne il vino se non nella cornice più giapponese possibile sotto la Mole?

## Lunedì 30 Settembre

ore 9:00

**Nuvola Lavazza – Museo Lavazza, Via Bologna, 32**

**Il caffè in tutte le lingue del mondo**

**laboratorio del gusto**

Prepara il passaporto del gusto per viaggiare attraverso tutta la coffee belt e attraverso i diversi continenti alla scoperta di cultura, gusti e abitudini legati al caffè. Dal caffè alla turca, alla calza brasiliana, al tipico caffè toubà senegalese, scopri il caffè in tutte le lingue del mondo, che si trasforma di paese in paese. L'appuntamento è condotto dai coffee expert Francesco Viarizzo e Fabio Andrano.

ore 10:00

**Parco Dora – Stand Reti Slow Food**

**Incontra le reti Slow Food!**

Le reti Slow Food raccontano storie di connessione profonda con la terra e la natura. Attraverso iniziative come Slow Olive, Slow Grains, Slow Mays e Slow Beans, promuovono pratiche agricole sostenibili e rispettose della biodiversità. Unisciti a noi per conoscere da vicino queste realtà e partecipare a momenti di approfondimento e assaggio, celebrando insieme la diversità e la qualità del cibo. Scopri il nostro Oil Bar, sempre aperto per degustare oli extravergini di alta qualità. Un'esperienza sensoriale unica, dove puoi assaporare le diverse varietà e imparare a riconoscerne le caratteristiche.

Il programma del 30 settembre

- 10:00: Slow Olive: Le donne e l'olio: il cuore dello sviluppo territoriale in Medio Oriente. Le donne rivestono un ruolo fondamentale nella preservazione delle tradizioni agricole e culinarie della regione. Grazie a tecniche artigianali e all'uso di ingredienti locali, producono un'ampia varietà di prodotti alimentari, come olio d'oliva, conserve e dolci tipici. Il loro impegno non solo contribuisce a rafforzare l'economia locale, ma favorisce anche la sostenibilità e la biodiversità, mantenendo vive le tradizioni gastronomiche e garantendo un futuro alle comunità locali.
- 11:00: Slow Mays Antichi mais piemontesi: filiera virtuosa, gruppi d'acquisto e riduzione degli sprechi. I tradizionali mais piemontesi sono al centro di un sistema di filiera virtuosa che valorizza la produzione locale. Attraverso i gruppi d'acquisto, i consumatori possono sostenere direttamente i piccoli produttori, favorendo un'economia più equa e sostenibile.
- 12:00: Slow Beans: La cicerchia degli Iblei: una polenta leguminosa. Raccontiamo la cicerchia degli Iblei e la sua farina, da cui nasce una polenta speciale. Un'antica tradizione siciliana che rivive con creatività, valorizzando un legume dalle radici profonde e offrendo sapori autentici e sostenibili.
- 13:00: Slow Grains: L'Orzo e il Grano Saraceno delle Valli Alpine. Max Nunziata dell'Alleanza dei Custodi dei Semi racconta la ricchezza di questi cereali tradizionali della montagna, che sono fondamentali per l'agricoltura locale e la biodiversità.
- 14:00: Con le Reti Slow Food... Noi facciamo Natura. Unitevi a noi per una degustazione unica che celebra Slow Olive, Slow Grains, Slow Mays e Slow Beans. Scopriremo sapori autentici e biodiversità in ogni assaggio, un viaggio sensoriale attraverso il Mediterraneo, gli olivi secolari, i campi di cereali, le pannocchie di mais, e i preziosi legumi. Tutti gli incontri sono ad accesso libero fino a esaurimento posti.

ore 10:00

**Parco Dora – Escape Room diffusa**

**La carta segreta dell'allevamento – Risolviamo i rompicapi del cibo!**

**gioco**

A Terra Madre arriva la Escape Room diffusa, il posto in cui giocando si riflette su tanti temi importanti che riguardano il cibo che mangiamo. Che impatto hanno gli allevamenti intensivi sulle risorse naturali e sulla sostenibilità? Come ottimizzare la filiera del cibo e realizzare che si può rendere più sostenibile, con alcuni semplici accorgimenti? Quanto cibo sprechiamo? E come facciamo a sprecarne di meno? Prova a scoprirlo partecipando ai giochi del ricettario criptato, all'enigma del porta-pranzo, al cifrario della frutta, al mercato anti-spreco, al rebus del porta spezie, alla carta segreta dell'allevamento e a molto molto altro. La Escape Room diffusa è una proposta innovativa di gioco per gruppi dai 2 ai 5 giocatori che vogliono provare un'esperienza coinvolgente e memorabile, anche grazie all'interazione fisica con gli oggetti. Cosa vi è richiesto? Soltanto un po' di tempo, di impegno e inventiva, e di voglia di interagire con i vostri compagni di squadra. Si può partecipare all'esperienza il giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, il lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**L'Italia perde terreno. Il consumo di suolo e il degrado del territorio mostra**

C'era una volta l'Italia delle campagne coltivate. Ogni anno, negli ultimi decenni, migliaia di ettari di terreno agricolo si arrendono all'invasione pervasiva del cemento, con il prezzo inesorabile di devastazione di equilibri millenari, di perdita di biodiversità, di dissesto, inquinamento ambientale... L'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, ISPRA, ha invitato il fotografo napoletano Angelo Antolino a mettere in mostra le conseguenze di questa miopia, a partire dal suo progetto esemplare Souvenir d'Italie: un confronto tra immagini satellitari e fotografie, una campionatura emblematica sul 'prima' e il 'dopo' in termini di coperture artificiali sul territorio nazionale, che rende ancora più evidente l'urgenza di cambiare rotta. Mostra fotografica a cura di Michele Munafò e Sabrina Panico con immagini satellitari del territorio italiano e fotografie di Angelo Antolino.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Synergy**

**Il gioco dell'equilibrio**

Vieni a giocare al gioco dell'equilibrio! Le tue risposte hanno un peso. Se sono giuste, il sistema alimentare è in equilibrio, proprio come nella Slow Food Farm, dove ogni elemento lavora in sinergia. Piante, animali, insetti, alberi e terreno interagiscono e si influenzano a vicenda. Quando le interazioni sono positive e benefiche, l'ecosistema è in equilibrio. Il Gioco dell'equilibrio è fruibile gratuitamente, senza prenotazione. Basta presentarsi sul posto –Slow Food Farm, Spazio Synergy – e attendere il proprio turno. Si può partecipare all'esperienza il giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, il lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura, Area bimbi**

**I boschi hanno superpoteri!**

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

A Terra Madre, gli alberi diventano un gioco per educare... I boschi hanno superpoteri, perché...

le piante producono la metà dell'ossigeno che respiriamo ci difendono dalle inondazioni e dalle slavine assorbono carbonio dall'aria e lo conservano le radici e i loro batteri ripuliscono l'acqua che si filtra nel terreno sono un rifugio per insetti, uccelli, animali selvatici.. le api fanno il miele con i fiori di alcuni alberi (es. il castagno, l'acacia..) sono un riparo freschissimo per gli animali al pascolo il clima si surriscalda ma i boschi aiutano ad abbassare le temperature! alcune capre mangiano le foglie quando non c'è abbastanza erba le radici e le foglie di certi alberi curano molte malattie ci crescono le more, i funghi e tante bacche e buone erbe selvatiche e poi ... sono bellissimi! Tutte le bambine e tutti i bambini possono cimentarsi con i giochi del bosco realizzati dall'associazione Sinergia Outdoo, grazie al supporto di PEFC Italia, nell'ambito dell'area bimbi dello spazio "Noi custodiamo natura". La fruizione dei giochi è gratuita e possibile negli orari di apertura della manifestazione, giovedì dalle 15:00 alle 20:30, dal venerdì alla domenica dalle 10:00 alle 20:30, lunedì dalle 10:00 alle 18:00.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Esposizione Artistica**

**Feeding the Present, Feeding the Future – Esposizione artistica**

**mostra**

Feeding the Present, Feeding the Future si configura come un momento di riflessione sulla necessità di recuperare un legame autentico e consapevole tra l'uomo, il cibo e la natura, in un'epoca in cui tale rapporto sembra essere stato compromesso da dinamiche produttive sempre più lontane dai cicli naturali. Attraverso un percorso visivo che esplora l'intersezione tra pratiche culturali, rituali e modelli agricoli, i lavori degli autori selezionati invitano, con diversi linguaggi visivi, a ripensare il cibo non più soltanto come un mero bene di consumo, ma come un simbolo complesso e stratificato, intrinsecamente legato all'identità sociale, culturale e ambientale delle comunità. Feeding the Present, Feeding the Future propone una visione alternativa e propositiva dei modelli di produzione contemporanei, basata sulla consapevolezza che solo attraverso un ritorno a pratiche alimentari più rispettose e una rivalutazione del cibo come elemento culturale sarà possibile costruire un futuro sostenibile, in cui l'uomo possa vivere in armonia con la natura, nutrendo non solo il corpo, ma anche lo spirito e la comunità.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Il profumo della biodiversità**

### **attività di educazione - percorso sensoriale**

A Parco Dora l'orto è protagonista: bello da vedere, annusare, toccare, buono da assaggiare. L'orto ci insegna a scoprire il valore della biodiversità e i vantaggi delle consociazioni tra piante. E può essere scoperto con tutti i sensi! Il profumo della biodiversità è un percorso sensoriale per tutte e per tutti. Vieni a scoprire la biodiversità e gli orti Slow Food, con tutti i tuoi sensi. Udito: impariamo ad ascoltare il cibo. Spesso la sua qualità passa anche dalle orecchie! Anche nell'orto, che può sembrare un luogo silenzioso, troviamo un'infinità di suoni. Per esempio il vento, le cicale, l'acqua, tutti i suoni della natura! Ed esploriamo poi l'olfatto, il tatto, la vista... Fino al gusto! I sapori dei prodotti dell'orto sono molto diversi tra loro: nello stesso terreno possono crescere dolci carote, saporiti e succosi pomodori, verdure amare come il radicchio... Come i recettori dell'olfatto, anche quelli del gusto sono soggetti ad "affaticamento" e se sono eccessivamente stimolati la loro soglia di sensibilità si innalza. Il profumo della biodiversità è un percorso a libera fruizione dedicato a tutti coloro che vogliono mettersi alla prova e imparare giocando!

**ore 10:00**

#### **Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

##### **Coffee experience – La tostatura del caffè**

Come si tosta il caffè? Come è fatta una macchina tostatrice? Lo scopriamo con Sweet Coffee Italia, partner della Coffee Coalition dal 2024. Ogni giorno, nello spazio della Coffee Coalition, vediamo il processo di tostatura e quali sono le sue fasi dal vivo con la macchine tostatrici elettriche a induzione Gemma IND.

**ore 10:00**

#### **Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

##### **Buongiorno! Tisane, succhi, yogurt, creme, pane e caffè... Colazione coi produttori alumni UNISG degustazione**

L'ultimo giorno a Terra Madre può partire bene solo con una colazione con gli Alumni UNISG!

Se non l'hai ancora fatto devi assolutamente venire ad assaggiare i prodotti artigianali dei nostri ex studenti: le tisane di Wilden.herbals, i succhi di frutta de Il Frutteto di Marta e Maria di Albiano d'Ivrea, il pane e il caffè del Forno Brisa di Bologna, lo yogurt ovicaprino di Società Agricola Alba di Campolieto (Cb), la crema di nocciole e cacao di Matanji.

**ore 10:00**

#### **Parco Dora – Stand Demeter**

##### **Gli infusi biodinamici a colazione degustazione**

Ogni infuso ha il suo momento giusto e può essere perfetto anche per cominciare la giornata.

Bere un buon infuso con erbe aromatiche biodinamiche a colazione può essere la scelta ideale per ottenere grandi benefici, perché proprio a colazione il nostro organismo assimila meglio i nutrienti. Emanuele Tellini, esperto di erbe officinali dell'azienda agricola Fattoria Cuore Verde di Castel Focognano (Ar), suggerisce gli infusi per riequilibrare il nostro organismo considerando il principio della medicina antroposofica, che associa una parte della pianta medicinale a una parte del corpo umano di cui ne diviene rimedio. L'evento prevede una piccola degustazione.

**ore 10:00**

#### **Parco Dora – Stand S.Bernardo**

##### **Ogni goccia conta – Il gioco dell'impatto zero eventi dei partner - gioco**

Lo sai che anche tu, con le tue azioni quotidiane, puoi fare molto per contribuire al benessere del pianeta? S.Bernardo vuole mettervi tutte e tutte alla prova e vi invita a partecipare alla sfida dell'impatto zero! Il gioco utilizza la realtà virtuale e catapulta i partecipanti – senza distinzioni di età – direttamente nel deserto, in uno scenario arido a cui ridare acqua e fertilità. Muniti di spade (virtuali), la sfida è raccogliere più gocce d'acqua possibili e riempire la lattina. Più gocce si colpiscono con la spada laser del colore corrispondente alle gocce, più elevato è il punteggio, e minore sarà l'impatto sul pianeta e le sue risorse. Vieni allo stand di Acqua S.Bernardo e partecipa gratuitamente al gioco. Ascolta i progetti – per la tutela di prati stabili, per i castagneti e i boschi di città – che Acqua S.Bernardo ha disegnato insieme a Slow Food per il raggiungimento della neutralità carbonica, entro il 2026! Perché per il pianeta, come per la nostra acqua, ogni goccia conta.

**ore 10:00**

#### **Parco Dora – Area Piemonte**

##### **Piemonte: sapori, storie e produttori del territorio**

Sono oltre 40 gli appuntamenti che durante Terra Madre Salone del Gusto animano i 400 mq dedicati alla Regione Piemonte e al suo articolato sistema agroalimentare ed enogastronomico. Suddivisi idealmente in tre anime

tematiche – la scoperta dei prodotti di qualità certificata, il territorio visto attraverso le Agenzie turistiche locali (ATL) e i Distretti del cibo e gli incontri rivolti soprattutto agli addetti ai lavori –, gli eventi del calendario coordinato dalla Direzione Agricoltura e cibo della Regione Piemonte in collaborazione con Visit Piemonte, gli appuntamenti organizzati nelle cinque giornate di Terra Madre sono l'occasione per conoscere da vicino sapori, storie e produttori del territorio. A fare da filo conduttore, l'eccellenza locale e l'importanza di incentivare la filiera corta, per permettere ai consumatori di ottenere cibo accessibile e di qualità garantita.

- ore 10:00-11:50 – **Il biologico in Piemonte: strategie regionali per lo sviluppo** – Incontro a cura di Regione Piemonte. L'incontro illustra le strategie della Regione Piemonte a sostegno dell'agricoltura biologica, dalle misure messe in atto nella passata programmazione dello sviluppo rurale agli interventi già attivati con l'attuale Piano strategico della politica agricola comunitaria 2023-2027. L'incontro si propone inoltre di far conoscere il Fondo ministeriale per le mense scolastiche BIO attraverso la descrizione dell'iter amministrativo necessario ai fini dell'accesso al fondo e la presentazione di un esempio concreto di mensa scolastica biologica, oltre che presentare gli specifici progetti attuati dalla Regione Piemonte per iniziative di informazione e promozione nelle scuole di ogni ordine e grado.
- ore 12:00-12:50 – **I Distretti del cibo del Piemonte si presentano** – Degustazione a cura del Distretto Appennino e Colline di Langa e Monferrato. Produzioni agroalimentari, paesaggio rurale, tutela dell'ambiente, promozione della cultura, della storia e delle tradizioni, in sinergia con l'offerta turistica locale, a definire i Distretti del cibo. Incontri quotidiani con il territorio e le sue peculiarità.
- ore 13:00-13:50 – **Aperitivo con i campionissimi** – Degustazione a cura di Atl Alexala – La provincia di Alessandria è legata in maniera indissolubile al mondo del ciclismo: fu Alessandria a ospitare il primo esemplare di bicicletta giunto in Italia dall'Expo 1867, è nella zona appenninica tra Tortona e Novi Ligure che nacquero e cominciarono le proprie folgoranti carriere i Campionissimi, Fausto Coppi e Costante Girardengo. Questa presentazione-aperitivo, che combina la dimostrazione della preparazione dei cocktail dedicati al territorio dal bartender Gigi Barberis, oltre a La Musette appositamente pensato per celebrare il passaggio del Tour de France 2024 in Piemonte, con alcuni prodotti locali è il nostro modo per invitarvi a scoprire il territorio attraverso le nostre esperienze turistiche a tema...è qui che si pedala!
- ore 14:00-15:00 – **A spasso per Torino tra mercati e botteghe** – Incontro a cura dell'Assessorato al Commercio e ai Mercati della Città di Torino. Una passeggiata tra i mercati della città, le botteghe storiche e i negozi di vicinato, spazi di tradizione e innovazione dove turisti e cittadini trovano, ogni giorno, qualità, esperienza, cortesia e rapporti personali. Un percorso alla scoperta di quartieri, strade, mercati, profumi e sapori della città con la Campagna "TorinoMercati" e "Torino compra vicino".
- ore 15:00-15:50 – **Automazione e innovazione al servizio della produzione primaria** – Incontro a cura di Regione Piemonte, Bertero Technologies e Centro estero per l'internazionalizzazione – La robotica applicata all'Agricoltura: testimonianze di imprese agricole all'avanguardia e di progetti per la sostenibilità e l'innovazione nel sistema Agri-food.
- ore 16:00-18:00 – **Bbionets incontra la rete italiana** – A cura di CREA – Agricoltori, silvicoltori, imprenditori e innovatori del settore si confronteranno sulle tecnologie di valorizzazione della biomassa agricola e forestale (BBT) guidati dai ricercatori del CREA.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**Open oil bar: l'oro giallo di Puglia.**

**degustazione**

Sempre grande attenzione in Puglia per i produttori di olio extravergine di Oliva. Lo dimostra la numerosa presenza nella guida agli Extravergini. La nostra non è solo attenzione ma anche "cura".

In questi anni infatti abbiamo supportato gli olivicoltori nei momenti difficili in cui la natura, provocata dall'ingordigia umana, ha messo alla prova il loro lavoro. Combattiamo ancora contro la xylella che continua a salire verso la parte settentrionale della regione, ma la tenacia dei produttori sta sperimentando tecniche naturali che in alcuni casi ottengono grandi risultati. La loro battaglia è più nobile di quello che sembra perché non si limita a salvare il loro lavoro ma anche tutelare il paesaggio costituito da distese di olivi secolari maestosi, che raccontano le storie di un territorio. A Terra Madre si può degustare il prodotto di questo meraviglioso albero e del duro lavoro degli olivicoltori pugliesi. Degustazione e masterclass degli oli evo di Puglia.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Campania**

**Campania, che meraviglia!**

Lo spazio Campania celebra, con un ricco programma di attività, laboratori e incontri, lo straordinario patrimonio della regione in termini di biodiversità naturale e alimentare, valorizzando i Presidi Slow Food e sostenendo i piccoli produttori locali di qualità, grazie alla collaborazione delle Condotte e delle Comunità campane.

- ore 10:00 - Presentazione della Rete dei castanicoltori. A cura di Rosaria Olevano, Lia Cortesi - Accademia degli Infarinati
- ore 11:30 - Impasti del benessere: presentazione impasto ai legumi fatto con farina di ceci, farina tipo 0 e lenticchie in sospensione. A cura di Vito De Vita - PizzaArt di Battipaglia (SA) - Alleanza Cuochi e Pizzaioli Slow Food
- ore 12:30 - La zuppa della tradizione (zuppa di fagioli quarantini di Volturara Irpina con olio di marinese, aglio dell'Ufita e origano selvatico con crostone di pane cotto nel forno a legna). A cura di Maurizio Lo Russo, cuoco Osteria dei Briganti di Scampitella (AV) - Alleanza Cuochi e Pizzaioli Slow Food
- ore 13:30 - Tramonti Pizza: la storia, i protagonisti, la tradizione

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Toscana**

**Toscana: prodotti, cuochi e botteghe a presidio del territorio**

Uno stand ricco di proposte gastronomiche, dal mattino a pranzo, dalla merenda all'aperitivo. Protagonisti assoluti i cuochi dell'Alleanza Slow Food con le loro interpretazioni gastronomiche, e tanti progetti attivi sul territorio. Nei cinque giorni di evento parliamo di Mercati, olio, Presidi, rigenerazione della comunità a partire dalle produzioni agricole, botteghe come presidi del territorio, e molto altro. E scopriamo tante eccellenze, dalla cipolla della selva alle castagne, dalle farine agli oli.

- ore 10:00 – **Tenuta la Badiola: 500 ettari di pura essenza toscana.** Interviene: Paola Maffina, Head Of Global Communications and Public Relations presso Terra Moretti Vino. Degustazione dei vini dell'azienda Tenuta la Badiola di Castiglion della Pescaia
- ore 11:30 – **"Il patto nel piatto":** presentazione della sintesi del progetto educativo di comunità tra i vari attori della filiera agroalimentare, associazioni, Ente pubblico e Scuole che agiscono nel territorio di San Miniato. Intervengono: Matteo Pieri, presidente produttori Mercato della Terra di San Miniato; Benedetto Squicciarini presidente Slow Food San Miniato; Amministrazione comunale di San Miniato. Assaggio di una zuppa di cipolle a cura di Daniele Fagiolini, cuoco dell'Alleanza e di prodotti del Mercato della Terra.
- ore 13:00 – **A pranzo con i cuochi dell'Alleanza Slow Food** – Zuppa di cipolle (Daniele Fagiolini dell'Antico Ristoro Le Colombaio, San Miniato, Pi) – La Fagiola di Venanzio con Salsiccia del Sani (A cura dei nostri cuochi dell'Alleanza Marisa Meneghelli, Manuel de Gregorio).
- ore 15:30 – **Città dell'olio: Oleoturismo e ristorazione** – La Carta degli oli in Toscana presentazione del progetto e il racconto della sperimentazione. *Intervengono:* **Antonio Balenzano**, Direttore Associazione Nazionale Città dell'Olio; **Simone Marrucci**, Vetrina Toscana. Degustazione di olio Extravergine di oliva
- ore 16:00-18:00 – **La Merenda** – La Toscana saluta. A cura dei cuochi dell'Alleanza Marisa Meneghelli, Manuel de Gregorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**I Cuochi dell'Alleanza del Garda**

Ci sono luoghi che segnano confini: monti, laghi, fiumi. Se ci pensiamo bene però il confine può non essere il punto di divisione ma, al contrario, proprio il luogo del contatto e del dialogo.

In questo modo si coglie l'importanza degli ecosistemi e si costruiscono reti in grado di affrontare la complessità. I Cuochi dell'Alleanza dei territori che si affacciano sul Lago di Garda di Trentino, Lombardia e Veneto si incontrano per conoscersi e confrontarsi, progettare iniziative comuni e condividere con i partecipanti dei piatti frutto delle diverse tradizioni. Il programma della giornata è dedicato agli ecosistemi liquidi: laghi, fiumi, fonti. Tra i doni ricevuti del Trentino certamente quello di godere di una certa abbondanza di acqua, proprio grazie alla sua conformazione geografica. Un bene comune prezioso.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Umbria**

**Umbria, ristoro dei sensi**

**eventi delle regioni - incontro**

Grazie al supporto della Regione Umbria e alla collaborazione con ASSOGAL e il Parco Tecnologico 3A per la biodiversità, lo stand istituzionale dell'Umbria offrirà non solo degustazioni di prodotti tipici, inclusi i Presidi Slow Food, ma anche incontri su innovazioni e tradizioni come le Food Policies regionali e progetti di biodiversità. In cucina si alternano cuochi, produttori, membri dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food, un fornaio e gli scienziati del Parco 3A, per un'esperienza innovativa che unisce sapori, cultura e tradizioni umbre in un contesto coinvolgente.

Il programma del 30 settembre:

- ore 10:00-13:00 – Raccontare il territorio a tavola – Evento in collaborazione con 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria – Intervengono tutti i produttori tutti i produttori dei Presidi Slow Food e delle aziende dell'Umbria

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Presentazione e degustazione prodotti a Marchio Qualità Alto Adige**

**degustazione**

I prodotti a Marchio Qualità Alto Adige sono alimenti di origine controllata e di qualità certificata.

Dal miele di montagna fino all'aceto di mele, i prodotti che possono fregiarsi di questo marchio sono molto vari ma hanno una cosa in comune: tutti loro sono coltivati e lavorati in Alto Adige rispettando severi criteri. Il risultato è una qualità che si può vedere, annusare e gustare. Prodotti che vengono presentati (parte 1): frutta da spalmare, confetture, miele, succo di mela e frutta essiccata a Marchio Qualità Alto Adige e Schüttelbrot Alto Adige IGP. Con un ambasciatore del gusto dell'Alto Adige.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Taitung**

**Scopri, gusta, esplora: Slow Food Taitung, Taiwan**

**degustazione - eventi world - mostra**

Vieni a Terra Madre, e scopri lo stand di Slow Food Taitung, Taiwan! Potrai gustare un'ampia gamma di cibi e bevande preparati dai rappresentanti di Slow Food Taitung: dai piatti tradizionali alle creazioni innovative, ce n'è per tutti i palati. Potrai anche approfondire la conoscenza di prodotti meravigliosi ed entrare in contatto con l'abbondanza della cultura alimentare e il ricco patrimonio di Taitung con una mostra che dura per tutta la durata dell'evento e una serie di coinvolgenti laboratori gastronomici presso lo stand. Potrai conoscere: i vari cereali coltivati dalla tribù indigena dei Bunun, il tè di montagna taiwanese, il tè Oolong rosso, il tradizionale vino di riso fermentato della tribù degli Amis, il caffè di Taitung e il delizioso filo di marlin pescato con un metodo di pesca sostenibile. Lo spazio espositivo si focalizza sui temi e le reti tematiche più rappresentativi per Taitung: Slow Fish, Slow Food Coffee Coalition, Slow Grains, Slow Tea e Slow Wine. L'impegno degli esponenti di Slow Food Taitung per la conservazione delle pratiche alimentari tradizionali e la promozione di ingredienti locali e sostenibili è la forza trainante del cambiamento positivo che la comunità di Slow Food ha impresso nel proprio territorio. Slow Food Taitung, Taiwan è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Arabia Saudita**

**Scopri, gusta, esplora: prodotti e preparazioni dell'Arabia Saudita a Terra Madre**

**degustazione - eventi world - mostra**

Per la seconda volta, l'Arabia Saudita torna a Terra Madre con uno spazio dedicato a scoprire – e degustare – i prodotti della regione, e i progetti avviati insieme a Slow Food.

*L'esposizione permanente*

Tra i progetti che potrai conoscere visitando lo stand, grazie a un allestimento interattivo e al dialogo coi produttori presenti:

– l'Arca del Gusto in Arabia Saudita si occupa di far luce e preservare i prodotti alimentari a rischio di estinzione in tutte le 13 regioni del Paese. I prodotti vanno da razze di cammelli a tartufi rari, fino a varietà uniche di frutti come le banane raïda

– la Slow Food Coffee Coalition evidenzia la produzione di caffè concentrata in quattro regioni chiave: Asir, Jazan, Baha e Najran. Gli sforzi si concentrano sul miglioramento della qualità e della sostenibilità. È in atto una spinta a promuovere il caffè coltivato localmente rispetto alle importazioni, per sostenere i coltivatori nazionali e sensibilizzare i consumatori

– il programma Slow Food Travel offre l'opportunità di creare destinazioni di turismo alimentare sostenibile, consentendo ai produttori di cibo artigianale di trarre vantaggio dal turismo, preservando la produzione alimentare locale e la biodiversità. Ciò consente ai viaggiatori di comprendere le culture, le identità e le gastronomie locali.

*Le degustazioni:* il caffè, simbolo di ospitalità e la biodiversità dei datteri. Tra i prodotti principali delle degustazioni, il caffè e i datteri. La cultura del caffè in Arabia Saudita non ha eguali. Sempre abbinato a datteri coltivati localmente, il caffè infuso di cardamomo è un simbolo di ospitalità e generosità, e viene preparato con chicchi di caffè leggermente tostati, mescolati con baccelli di cardamomo di buona qualità e talvolta con altre spezie aromatiche per creare un sapore unico. Ogni famiglia ha il suo rapporto preferito tra caffè e spezie, il che rende ogni ricetta diversa. Comune a tutte è la tradizione di offrire una tazza di caffè a ogni ospite non appena si siede. Per quanto riguarda i datteri, l'Arabia Saudita è uno dei primi tre Paesi per produzione di datteri e ne offre un'ampia varietà, compresa la varietà ajwa. Coltivati esclusivamente a Medina, in Arabia Saudita, gli ajwa sono la varietà di datteri più pregiata al mondo. Morbidi e deliziosi, con un sapore simile a quello della prugna, li trovate presso lo stand. Non solo, ai visitatori dello stand potrà capitare di conoscere e sperimentare altre preparazioni tipiche della regione, come il dolce kleja, molto popolare della regione di Qassim, dove ogni anno si svolge un festival per celebrare questo biscotto dolce ripieno di datteri o noci. Lo stand dell'Arabia Saudita è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food en France**

**Scopri, gusta, esplora: la trilogia del fermento in Francia**

**degustazione - eventi world**

A tutto fermento nello stand di Slow Food en France per scoprire, attraverso alcuni Presidi Slow Food e i vini della Slow Wine Coalition, come i francesi accostino i loro vini ai formaggi.

Nello stand di Slow Food en France puoi scoprire tanti Presidi di formaggi, come ad esempio la Tomme de la Brigue, ricavata dal latte di pecora brigasca. Un formaggio dall'aroma intenso, che ricorda il latte di pecora, con note vegetali di fieno ed erbe aromatiche e note fruttate di noci, lamponi e albicocche, e dal sapore intenso e persistente. Oppure il Bleu de Queyras prodotto con il latte delle vacche di Tarine, Abondance e Montbéliarde che pascolano sui pascoli montani delle Hautes-Alpes orientali, compresi i massicci e le valli del Briançonnais, dell'Embrunais, dello Champsaur e del Valgaudemar. Le vacche mangiano solo erba fresca, fieno di prato e altre piante, senza alcun tipo di insilato nella loro dieta. Tra i vini, potrai scoprire ad esempio il Beaujolais Lantignié ottenuto da uve Gamay coltivate in vigneti di 70 anni ad un'altitudine di 470 metri. La vendemmia è fatta a mano e le uve sono vinificate con lieviti indigeni. Il vigneto è in conversione per la certificazione biologica dal primo anno di impianto nel 2021. Oppure il Jurançon doux, l'espressione per eccellenza del vitigno petit manseng coltivato nei tre terroir che caratterizzano la denominazione Jurançon. E ancora il Rancio sec del Roussillon, Presidio Slow Food ricavato abitualmente dai vitigni grenache o maccabeu, gli stessi usati per la produzione dei vini dolci Banyuls, Maury, Rivesaltes. Un vino che ha secoli di storia e testimonia la tradizionale cultura vitivinicola del Roussillon: era questo il vino di Banyuls prima delle variazioni normative sull'alcol nei vini dolci naturali. Oltre ai formaggi e ai vini, i pani del progetto Slow Bread, nato a Bordeaux con Bartolo Calderone. Questi pani sono ottenuti da farine macinate a pietra di grani antichi francesi e fermentati con lievito madre. Lo stand di Slow Food en France è pronto ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere questi deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food North America**

**Assaggia, impara, entra in connessione. Scopri Slow Food in Nordamerica**

**degustazione - eventi world**

Scopri il cibo, i progetti e le persone del Nord America! Benvenute e benvenuti in questo stand collaborativo che presenta le comunità Slow Food di tutto il continente nordamericano. Qui, potete sperimentare la diversità delle culture alimentari, dei progetti e delle persone di Slow Food USA, Slow Food Canada, Slow Food Turtle Island e Slow Food México. Potete gustare un'ampia gamma di cibi e bevande presentati dai membri della delegazione nordamericana. Dai piatti indigeni alle varietà dell'Arca del Gusto, non solo potrete assaggiare questi cibi, ma ne sentirete parlare direttamente dai loro custodi. Potrete anche ampliare la vostra conoscenza delle decine di comunità che promuovono pratiche buone, pulite e giuste in tutto il Nord America grazie a una serie di conferenze e panels tenuti direttamente presso lo stand, che presentano i temi e le reti più rappresentative del Nord America: Slow Fish, Wild Foods, Slow Grains, Snail of Approval, Ark of Taste, Slow Beverage, Slow Seeds, Earth/Farmers Markets, School Gardens e Joy + Justice. Benvenuti a Slow Food in Nord America! Siamo pronti ad accogliere tutti coloro che sono curiosi di saperne di più sulle diverse comunità del nostro continente, sui loro progetti Slow Food e sulle nostre tradizioni alimentari. Venite a visitare il nostro stand!

**ore 10:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Nippon**

**Scopri, gusta, esplora: il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese**

**degustazione - eventi world - mostra**

Siete pronte e pronti per un viaggio in Giappone? Nello stand di Slow Food Nippon tanti espositori condividono con tutti coloro che vogliono conoscerli il cibo rigenerativo e la cultura alimentare giapponese! Tra sake, vini, alimenti fermentati e molto altro... Per completare la vostra conoscenza di Slow Food Nippon, verranno serviti omusubi (polpette di riso) preparati con ingredienti locali portati dai delegati di tutto il Giappone. Inoltre, è prevista la partecipazione di diversi chef e attivisti che graviteranno intorno allo stand e parteciperanno come delegati.

**ore 10:00**

**Parco Dora – Enoteca**

**SEED – Azioni di sostenibilità per Terra Madre**

**mostra**

La mostra Circular SEED (Systemic Event Design) racconta alcune delle azioni che abbiamo realizzato per la sostenibilità (ambientale, economica e sociale) di Terra Madre Salone del Gusto 2024.

Si tratta di iniziative che vogliono contribuire a riequilibrare la relazione con la Natura, ispirandosi ad essa, per dare sostanza, in chiave circolare e sistemica, alla necessaria transizione ecologica. Il progetto, realizzato da Slow Food Italia in collaborazione con [circulareconomyforfood.eu](http://circulareconomyforfood.eu) (living lab digitale e competence center transdisciplinare che condivide online valori e prospettive sui temi dell'economia circolare applicata al cibo) e Hellobarrio (visual agency specializzata in progetti di comunicazione visiva multidisciplinari), ha visto la partecipazione di 17 imprese. Partendo da 8 principi che regolano la Natura (limite, metabolizzazione, ciclicità, respirazione, rinnovabilità, rete ecologica, cooperazione, coevoluzione), attraverso l'adozione di un approccio sistemico alla progettazione, il percorso della mostra individua otto concetti chiave dell'economia circolare (moderare, ripensare, conservare, restituire, rigenerare, connettere, condividere, comprendere), che trovano la loro concreta applicazione all'interno dell'evento. Circular SEED è un progetto che promuove i principi dell'economia circolare e dell'approccio sistemico, come strumenti per far pace con la Natura. Una riconciliazione che è possibile se gli esseri umani sapranno porsi in relazione come parte di essa.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Scopri l'orto Slow Food con il percorso sensoriale**

**attività educative per le scuole**

Cosa si prova nel toccare il suolo fertile? Che sensazioni sostituisce al nostro tatto? Sappiamo riconoscere i profumi delle diverse essenze aromatiche? E come possiamo renderci conto, alla vista se un frutto è maturo o se invece dobbiamo concedergli altro tempo? Nell'orto Slow Food bambine, bambini e adulti possono partecipare a un percorso sensoriale che ne mette alla prova i sensi, e affidarsi alle nostre guide esperte per scoprire tutti i segreti dell'orto, oltre ad approfondire temi, pratiche e argomenti diversi: dal compost al ciclo chiuso, dalla biodiversità al sovescio, dalle consociazioni ai fiori amici degli impollinatori, dalla gestione dell'acqua al semenzaio... fino ai tanti manufatti che possono aiutare orticoltrici e orticoltori nel loro lavoro: spaventapasseri, cassette per insetti, e molto altro! Per le scuole Nell'orto Slow Food sono stati individuati appuntamenti con attività specifiche in alcune fasce orarie. Tutti gli appuntamenti durano un'ora.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**I lunedì senza carne per una dieta più sana e amica del clima**

Quanto guadagneremmo in salute riducendo il nostro impatto ambientale grazie a una piccola semplice azione, ovvero non mangiare la carne tutti i lunedì? Da oltre vent'anni Meatless Monday promuove e valorizza questo comportamento, attraverso ricette e consigli, ma anche vere e proprie strategie e toolkit per coinvolgere scuole, ospedali e municipalità in questa piccola azione settimanale che se collettiva ha davvero un impatto significativo. La produzione industriale e il consumo di carne sono sempre più insostenibili per il clima, per la nostra salute e per i miliardi di animali il cui benessere viene sacrificato per permettere gli attuali consumi a bassi prezzi. Non deve essere per forza così. Nonostante l'evidente complessità di una sfida come quella di cambiare il sistema alimentare, è possibile muovere il primo passo facendo attenzione alla qualità della carne che acquistiamo ogni settimana e riducendone la quantità. Nata negli Stati Uniti, la campagna di Meatless Monday è oggi attiva in oltre 40 paesi di tutto il mondo, e prende forme differenti di contenuti e azioni a seconda della cultura locale, aiutando a ritrovare un patrimonio quasi dimenticato di ricette della tradizione, come ad esempio quelle che utilizzano i legumi.

*Intervengono:*

- Dana Smith, Meatless Monday, USA Becky Ramsing, Johns Hopkins Center for a Livable Future, USA
- Monica Buava, Sociedade Vegetariana Brasileira (Brazilian Vegetarian Society)
- BrazilMelinda Hou, Executive Director, Good Food Fund China
- Richard Kpabitey, Meatless Monday Ghana, Communication Initiatives for Change (CIC)
- Enele Zulu, Meatless Monday South Africa, Program Officer
- Dian Rosdiana, Meatless Monday Indonesia, Executive Director, Jalin Foundation

**ore 10:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**attività di educazione**

**Smart Cities**

Una sfida a squadre per conoscere le Smart Cities. Un budget a disposizione e soluzioni smart da scegliere per progettare la tua città trovando il giusto equilibrio tra ambiente, architettura, sistemi tecnologici e innovazione sociale.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Coffee experience – Le infinite possibilità del mondo del caffè**

**degustazione**

Ogni giorno ci diamo appuntamento nel corner De'Longhi della Slow Food Coffee Coalition con un ricco programma di degustazioni. Ai partecipanti è data la possibilità di assaggiare il caffè della Slow Food Coffee Coalition con un tocco di novità, preparato da professionisti con macchine De'Longhi.

Le degustazioni del 30 settembre:

- 10:30 – Il caffè perfetto per il risveglio
- 12:00 – Le varietà di caffè dei torrefattori SFCC
- 15:00 – È arrivato il momento dell'infusione a freddo
- 17:00 – La reinvenzione di un cocktail classico

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2**

**Formare i manager delle politiche locali del cibo**

Presentazione del master internazionale in local food policy. Presentazione del primo master internazionale sulle politiche locali del cibo, svolto da università di scienze gastronomiche e CIHEAM Bari in collaborazione con Slow Food Italia, Esta', Università di Torino, Rete politiche locali del cibo. Il Master in Local Food Policy, erogato da UNISG e CIHEAM Bari, si focalizza sullo sviluppo di competenze per le filiere e politiche alimentari locali. Obiettivo è fornire gli strumenti necessari per sviluppare analisi dei mercati, management sostenibile e advocacy per pratiche alimentari eque. Le iniziative locali dall'impatto globale che porterai avanti in questo Master ti apriranno la strada verso una carriera nell'ambito dell'analisi della food policy, della progettazione per un'alimentazione sostenibile, e del food enterprise management innovativo. Il Master vuole essere un laboratorio di esperienze e confronto con gli enti locali e le organizzazioni a livello nazionale e internazionale finalizzato a favorire lo sviluppo delle capacità e competenze per lo sviluppo delle politiche locali del cibo.

*Intervengono:*

- Presentazione di Damiano Petruzzella, CIHEAM Bari
- Andrea Calori, presidente Associazione ESTÀ
- Donatella Saccone, docente di Economia Politica presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
- Egidio Dansero, coordinatore della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo, Università di Torino.

Moderata da Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia. Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Cibo, diritti umani e lotta alla povertà**

**unisg talk**

Nel quadro della lotta alla povertà, il cibo assume un ruolo cruciale: esso è, da un lato, un diritto negato agli individui che vivono in condizione di povertà, dall'altro lato e al contempo, la fonte di tale povertà, in considerazione delle gravi

violazioni dei diritti umani connesse all'industria alimentare globale. In questo contesto la discussione si propone di avanzare spunti e riflessioni sul ruolo delle grandi imprese che operano nel mercato agroalimentare su scala globale e sul ruolo della tutela dei diritti umani a livello internazionale. Interviene: Elena Corcione, assegnista di ricerca, UNISG.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**I segreti del miele**

**degustazione**

Viaggio alla scoperta dei mieli piemontesi. CASARTIGIANI Torino.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Wellness Area by Reale Mutua**

**Yoga, calisthenics e sunset training: il wellness a 360° a Terra Madre**

A Terra Madre, arriva per la prima volta la Wellness Area, powered by Reale Mutua. Un luogo in cui approcciare il tema della salute a 360°. Si passa da sessioni di total body, un allenamento ormai da anni entrato a far parte dei workout più seguiti nonché efficaci perché in grado di allenare tutto il corpo, portando grandissimi benefici anche sulle zone considerate più critiche a esperienze di sunset training e di morning yoga, in cui rigenerarsi nella splendida cornice di Parco Dora, e poi ancora al running, il calisthenics e molto altro. Non solo! Tieni d'occhio il calendario delle diverse giornate e approfitta delle occasioni per incontrare gli atleti di Reale Mutua o per allenarti con ospiti di eccezione!

Il programma del 30 settembre:

- ore 10:00-10:30 – Sessione di yoga
- ore 11:00-11:30 – Sessione di yoga
- ore 12:00-12:30 – Sessione di yoga
- ore 14:00-15:00 – Sessione dipendenti Appuntamenti a ingresso libero fino a esaurimento posti.

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Emilia Romagna**

**Emilia Romagna: tra prodotti biologici, Presidi e la pasta ripiena lungo la Via Emilia**

In Emilia-Romagna si trovano 20 Presidi Slow Food e le istituzioni sono a fianco dei produttori nella preziosa e quotidiana opera di custodia di queste esperienze di cultura e buon cibo che raccontano sapori, storie e intrecciano la narrazione del gusto con quella di un territorio straordinario, custode di un paesaggio che è patrimonio naturale di rara bellezza. Nello stand Emilia-Romagna è presente un percorso importante e identitario: "La pasta ripiena lungo la Via Emilia" che rappresenta i tanti modi per declinare un cibo che caratterizza la biodiversità, non solo dei prodotti, ma della esperienza umana della nostra regione, in collaborazione con CasArtusi di Forlimpopoli.

- ore 10:30 – **Emilia-Romagna e Piemonte si incontrano attraverso la rete Slow Food dei castanicoltori.** Conferenza stampa e colazione con i Presidi. Intervengono: Sara Tomatis, Assessore Città di Cuneo; Andrea Blangetti, Slow Food Piemonte e Valle D'Aosta; Alessia Martella, Oltretterra. Con il vino di Corte Manzini, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc amabile
- ore 11:30 – **Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop e Pere dell'Emilia-Romagna Igp.** A cura di Consorzio Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop. Con il vino di Cantine Ceci - Emilia Igt Lambrusco Spumante Brut rosato Metodo Martinotti "Bruno e le rose"
- ore 12:30 – **La pasta ripiena lungo la Via Emilia.** Tortelli di ricotta con la coda alla piacentina e anolini della Val D'Arda con ripieno di Parmigiano-Reggiano DOP e Prosciutto di Parma DOP croccante della chef Susanna Di Natale di Bstradi Food Truck. Con il vino di Cantine Ceci - Emilia IGT Lambrusco "Nero di Lambrusco". A cura di Slow Food Piacenza
- ore 13:30 – **La transumanza con la pecora cornigliese Presidio Slow Food.** Con Gabriele Galli, Il Podere dei Bianchi Galli, Marena (Pr); Rappresentanti dell'Antica Trattoria Carra, Vianino (Pr); Francesca Mingazzini, Condotta Slow Food di Parma. Degustazione di ravioli arrostiti di pecora cornigliese e trippa di pecora cornigliese. Con il vino di azienda agricola Gaggioli – Colli Bolognesi DOC Rosso Bologna
- ore 14:30 – **L'Emilia incontra la Romagna.** Prosciutto di Parma Dop e Piadina Romagnola Igp. Con il vino di Cantina Sociale Formigine Pedemontana – Pignoletto Doc Spumante Extra Dry "For.mo.sa"
- ore 15:30 – **Tagliolino con crema di Scalogno di Romagna Igp.** Con il vino di Poderi Morini – Romagna Docg Albana secco

- ore 16:30 – **La frugalità del Pollo Romagnolo Presidio Slow Food**. Uno degli ultimi presidi nati in regione, antica razza autoctona che ancora oggi viene allevata in modo sostenibile. Con: Alessio Zanon, medico veterinario, esperto di razze autoctone; Davide Montanari, allevatore, selezionatore e referente degli allevatori del Presidio; Andrea Gentilini, allevatore di Pollo Romagnolo. Degustazione di maccheroncini con ragù di Pollo Romagnolo. Con il vino di La Sabbiona – Romagna DOCG Albana “Alba della torre”. A cura di Slow Food Imola.
- ore 17:30 – **Aperitivo ragionato: Verso Terra Madre 2026**. Brindisi di saluto con Albinea Canali – Spergola spumante pas dosé “Stellato”

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Basilicata**

**Basilicata: cultura e storia del territorio**

Il programma della Basilicata a Terra Madre offre una panoramica ricca e articolata del patrimonio enogastronomico e della biodiversità della regione, attraverso incontri, degustazioni e laboratori. Diversi i momenti dedicati alla valorizzazione dei prodotti locali e delle tradizioni agricole. Presenti anche momenti dedicati alle scuole, con laboratori didattici dedicati al ruolo delle api nella tutela della biodiversità e al gusto dei mieli lucani, alla presentazione di nuovi Presidi, incontri su temi come la biodiversità cerealicola. Un’attenzione particolare è rivolta alla cultura e alla storia del territorio, con talk su figure emblematiche della Magna Grecia e convegni sulle città del tartufo.

- ore 10:30 – Laboratorio didattico con degustazione dedicato alle scolaresche torinesi di scuola superiore – **Le api sentinelle di biodiversità: scoprirne il gusto nei mieli lucani** – Laboratorio guidato da esperti apicoltori con l’intervento di un referente Slow Food Italia Progetto Slow Bees e dei produttori. A cura della Condotta Slow Food di Matera
- ore 12:00 – **La manipolazione della cera e il racconto del mondo operoso delle api**, degustazione di pane e miele lucano – Laboratorio guidato da esperti apicoltori con l’intervento di un referente Slow Food Italia Progetto Slow Bees e dei produttori – A cura della Condotta Slow Food di Matera
- ore 14:00 – Laboratorio di cucina – **Cautarogna al peperone crusco di Senise**– Show cooking di Stefano Errichetti dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata, patron dell’Osteria Gagliardi, Avigliano con la partecipazione di Serenella Gagliardi CDR Slow Food Basilicata e i produttori del peperone crusco di Senise
- ore 16:00 – Laboratorio del gusto – **Il cotto di pera signora** – Un nuovo prodotto dall’anima antica per festeggiare i 10 anni di vita del Presidio Slow Food della Pera Signora della Valle del Sinni. Intervengono: Salvatore Ciociola, Referente Slow Food Italia Presidi Basilicata; Teresa Bernardo, responsabile dei produttori del Presidio pera signora della Valle del Sinni; i produttori del Presidio. A cura di Slow Food Basilicata

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Veneto**

**Veneto: la voce del mare e della laguna**

Non solo nel suo stand regionale – ma anche nello spazio Nutrire le Città – il Veneto porta a Terra Madre la sua riflessione sul futuro delle terre d’acqua, attraverso tanti incontri e degustazioni focalizzati sulla mitilicoltura e sulla pesca. Nello spazio Nutrire le città parliamo di sostenibilità ambientale e servizi ecosistemici delle attività di mitilicoltura (28 settembre alle 16:00) e della pesca candidata come patrimonio dell’Umanità presso l’Unesco (28 settembre alle 18:00). Nello stand istituzionale della regione queste riflessioni diventano gusto e sapori, grazie alle interpretazioni dei cuochi coinvolti a interpretare la voce del mare, e della laguna.

- ore 10:30-11:00 – **Dolce Buon Giorno Veneto**, in degustazione alcune piacevoli proposte

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Cia-Agricoltori Italiani**

**Cia-Agricoltori Italiani a Terra Madre**

**degustazione**

CIA-Agricoltori Italiani è a Terra Madre con un proprio stand per presentare alcuni dei produttori associati. Workshop, degustazioni, talk. Partecipa agli eventi in programma.

30 settembre:

- ore 10:30-11:30 – Show Cooking – Azienda agricola Riso Scagliotti – Riso Carnaroli: lavorazione a pietra di secondo grado
- ore 13:30-14:30 – Show Cooking a cura dell’Associazione La Spesa in Campagna – La spesa consapevole: in cucina con gli Agrichef

- ore 15:00-16:00 – Degustazione – Apicoltura Bassi (Lombardia) – Apicoltura di montagna
- ore 16:30-17:30 – Show cooking – Azienda Agricola Santa Maria – Lomello, il riso che racconta la Lomellina

**ore 10:30**

**Parco Dora – Stand Ismea**

**Osservatorio del Miele Ismea**

L'Osservatorio del Miele, in collaborazione con ISMEA, è presente a Terra Madre Salone del Gusto per promuovere la conoscenza del miele e del suo ciclo produttivo con attività didattiche e degustazioni. L'iniziativa coinvolge scuole, famiglie e adulti, offrendo sessioni educative e momenti di approfondimento sensoriale. Il programma, suddiviso per target di pubblico, prevede laboratori e degustazioni, con la possibilità di prenotazione online. L'obiettivo è avvicinare grandi e piccoli al mondo del miele, illustrando il processo di smielatura e permettendo di scoprire le diverse varietà attraverso degustazioni guidate.

Il programma del 30 settembre:

Area laboratorio bambini – per le scuole

- ore 10:30 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione
- ore 12:00 – Come nasce il miele: smielatura e degustazione
- Area degustazione adulti – per le famiglie
- ore 16:00 – Minicorso in analisi sensoriale del miele con degustazione guidata di 6 mieli

**ore 11:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**20 anni di Terra Madre! La rete Slow Food in Centro e Sudamerica  
incontro di rete**

Dalla prima edizione di Terra Madre sono trascorsi 20 anni. Vent'anni che rappresentano la storia di una rivoluzione lenta, pacifica e globale. Una rivoluzione che ha sparso i suoi semi in tutto il mondo, ponendo le basi per un confronto continuo: sui temi della biodiversità, dell'educazione, dell'advocacy; sulle problematiche che – in tutto il mondo, e con le proprie specificità – accomunano produttori di piccola scala e consumatori consapevoli sull'obiettivo di contribuire a un pianeta più buono, più pulito, più giusto. A partire dal cibo. Sono trascorsi 20 anni e a Terra Madre 2024 i delegati dei Paesi del Centro e del Sudamerica si incontrano per stabilire i prossimi passi. L'appuntamento si svolge in spagnolo e portoghese ed è riservato ai delegati di Terra Madre.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Il cuoco secondo Slow Food**

**conferenza**

Il cuoco secondo Slow Food è il cuore di una comunità e il migliore ambasciatore del suo territorio. I suoi menù sono un percorso alla scoperta della migliore agricoltura locale. Attraverso la sua cucina racconta i prodotti, i paesaggi, la natura e la biodiversità agroalimentare della sua terra. Per Slow Food il cuoco è anche un educatore e un attivista, protagonista di campagne, necessarie per affrontare la crisi climatica, per evitare lo spreco alimentare, per ridurre i consumi eccessivi di carne, per promuovere la pesca artigianale più sostenibile; è un narratore di un sistema di produzione diverso, più buono, più pulito, più giusto: l'unico possibile per dare un futuro al nostro pianeta. Molti di questi cuochi fanno parte del progetto dell'Alleanza Slow Food dei cuochi che coinvolge oltre 1300 cuochi e cuochi in 30 Paesi del mondo. In questo incontro vi raccontiamo come questa alleanza sia un ponte tra contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali, e noi, co-produttori consapevoli.

*Intervengono:*

- Laho Lengos, Taiwan, cuoca indigena di Hualien, fa parte dell'Alleanza Slow Food dei cuochi Indigeni e lavora per proteggere la lingua, le tradizioni e la spiritualità dei cibi e delle ricette del popolo Amis. È un'esperta panificatrice e ha una profonda conoscenza della raccolta di erbe selvatiche di terra e mare
- Jennifer Rodriguez Rojas, Colombia, cuoca e proprietaria del ristorante Mestizo Cocina de Origen e del panificio Pancoger. Curatrice del libro *Sapori di Cundinamarca*, ha creato il festival Sazonar Bazar Gastronómico a Mesitas de El Colegio. Ha vinto premi prestigiosi ed è ambasciatrice nel mondo della cucina colombiana
- Giorgia Salvano, responsabile delle relazioni con i produttori del ristorante Da Guido, Serralunga d'Alba (Cn)
- Stefano Scavino, azienda agricola Duipuvrun, Presidio Slow Food del carciofo astigiano del sorì e del peperone quadrato della Motta di Costigliole

- Magnus Nilsson, ristoratore, direttore del Food Planet Prize - il più importante premio ambientale al mondo dedicato al cibo e al sistema alimentare -, e della MAD Academy di Copenaghen, coltivatore di mele biologiche nel sud della Svezia

*Modera:* Bobby Gregoire, cuoco, content creator e consigliere internazionale di Slow Food

**ore 11:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura**

**La tartuficoltura in Piemonte. Un patrimonio da gestire**

Nell'ambito della gestione forestale multifunzionale, la micoselvicultura mira ad assicurare la gestione sostenibile dell'ecosistema, ad aumentare la capacità di risposta delle foreste agli stress ambientali e a favorire la biodiversità fungina. La "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" è stata riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità nel 2021, in quanto "le pratiche rispettano l'equilibrio ecologico e la biodiversità vegetale, garantendo la rigenerazione stagionale delle specie di tartufo". Si tratta di mix di saperi e pratiche che implica specifiche capacità e competenze su clima, ambiente e vegetazione legate alla gestione degli ecosistemi naturali e alla relazione fra il cane e il cercatore di tartufo. In questo incontro, esploriamo, in particolare, la realtà della tartuficoltura piemontese.

*Intervengono:*

- Antonella Brancadoro, direttrice dell'Associazione Città del tartufo e referente dell'Elemento, Cerca e cavatura del tartufo patrimonio immateriale dell'UNESCO. L'apporto delle conoscenze e pratiche tradizionali alla salvaguardia e la loro trasmissione intergenerazionale
- Antonio Degiacomi, presidente del Centro Nazionale Studi tartufo, L'esperienza del Centro Nazionale Studi tartufo
- Andrea Ebone e Igor Boni, IPLA (Istituto per le piante da legno e l'ambiente), Dove vivono i tartufi
- Enrico Gallo e Flavia Righi, Settore Foreste Regione Piemonte, Il percorso per diventare cercatore di tartufi e il calendario della raccolta
- Fabrizio Vidano e Riccardo Brocardo, Settore regionale Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità Regione Piemonte, I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) e il tartufo.

*Modera:* Mario Palenzona, già direttore dell'IPLA (Istituto Piante da Legno e Ambiente).

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 3**

**Dalla valigia alla tavola, o dell'importanza delle tradizioni gastronomiche del territorio**

La domanda di piatti e prodotti locali può incentivare la preservazione delle pratiche agricole tradizionali e delle ricette antiche, contribuendo alla conservazione del patrimonio culturale. Promuovere prodotti locali e stagionali può ridurre l'impronta ecologica del turismo, incoraggiando pratiche sostenibili e riducendo la dipendenza da prodotti importati. I ristoratori devono essere parte di questo circolo virtuoso, evidenziando la presenza di prodotti locali nel menù e proponendo piatti tipici del territorio. In questo incontro analizziamo alcune esperienze di successo e di sinergia tra l'offerta turistica e la rete dei cuochi dell'Alleanza.

*Intervengono:*

- Nazarena Lanza, portavoce Slow Food Travel Montagne Biellesi e cuoca dell'Alleanza per La Trappa
- Caterina Dugaro, progetto Invito a Pranzo in Natisone e coordinamento Slow Food Travel Valli del Natisone e Torre
- Juri Chiotti, cuoco dell'Alleanza per Reis - Cibo Libero di Montagna e animatore Slow Food Travel Val Varaita
- Roberta Milano, esperta di turismo enogastronomico.

*Modera:* Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

Alla fine dell'incontro, sarà offerto un piccolo aperitivo.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Potere probiotico: i benefici della fermentazione**

Incontra i produttori che sfruttano il potere della fermentazione per creare alimenti e bevande ricchi di probiotici. Questi artigiani e agricoltori utilizzano metodi tradizionali combinati con la scienza moderna per produrre prodotti gustosi e benefici per la salute. La loro esperienza nella gestione del processo di fermentazione è fondamentale per garantire la qualità, la sicurezza e il valore nutrizionale del prodotto finale.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

## **Il re dei salumi: il prosciutto**

### **laboratorio del gusto**

Il suino allevato allo stato semibrado locale, presente in Italia dall'antichità, è ora ritornato alla ribalta con metodi innovativi sia nell'allevamento sia nella produzione dei salumi, conservando la genuinità delle carni.

Dopo anni difficili in cui è stato un bene per pochi, destinato all'estinzione e non adatto alla produzione industriale, oggi torna allevato con metodi innovativi che permettono di ritrovare la rusticità di un tempo, di esaltare le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono. In questo Laboratorio del Gusto scopriamo alcune realtà che lavorano conservando tutta la genuinità di carni derivate da suini allevati allo stato semibrado, preservando la biodiversità e la cultura gastronomica.

**ore 11:00**

### **Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

#### **Gusto, cibo e salute: un legame rivoluzionario**

##### **unisg talk**

Gusto, cibo e salute: tre concetti strettamente correlati alla nutrizione. Tradizionalmente, il gusto guida le nostre scelte alimentari, influenzando il nostro stato nutrizionale e di conseguenza la salute. Ma cosa succede se il senso del gusto si estende oltre la semplice classificazione del cibo? Immaginate se i recettori del gusto "extra-orali", scoperti in parti del corpo non correlate alla cavità orale, influenzassero le funzioni sistemiche essenziali, tra cui l'ingestione e il metabolismo dei nutrienti e la risposta ai batteri? Nell'incontro, esploriamo questa rivoluzionaria visione del gusto, mostrando come tali scoperte potrebbero ridefinire i concetti di salute e prevenzione delle malattie. Traendo il massimo dal gusto del cibo, sottolineiamo l'importanza di comprendere questi meccanismi al pari del linguaggio stesso del gusto.

*Interviene:* Gabriella Morini, ricercatrice in Chimica organica, UNISG

**ore 11:00**

### **Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

#### **Alla scoperta delle bevande botaniche fermentate**

##### **percorso sensoriale**

Hai voglia di assaggiare delle bevande No-Lo (No e Low alcohol) create con miscele di tè, frutta, amari, spezie e legni e contribuire a un progetto di ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo? Nello stand dell'Università abbiamo ricreato un mini laboratorio dove si possono assaggiare quattro diversi proxies (bevande fermentate analcoliche progettate per offrire una complessità gustativa che ambisce a essere simile a quella del vino) al fine di indagare il profilo sensoriale di questi prodotti e di mostrare come quest'ultimo possa influenzarne l'accettabilità e la propensione all'acquisto. Al termine della degustazione scoprirai come sono state create le bevande che hai assaggiato, approfondendo le tecniche e le idee che permettono di creare queste nuove esperienze sensoriali: non sono alchimisti o stregoni, ma esperti che studiano e mettono in pratica nuove soluzioni per i nostri bicchieri! Inoltre, per scoprire che tipo di degustatore sei, ti invieremo via mail i risultati delle tue risposte del test! La maggior parte delle bevande sono state offerte dall'azienda Amore Liquido, fondata da un alunno UNISG. Orari: dalle 11:00 alle 13:00, dalle 15:00 alle 18:00 Questo percorso è disponibile gratuitamente per tutti gli interessati e i curiosi che vogliono mettere alla prova il proprio senso del gusto. Per fruirne, è sufficiente recarsi presso lo stand Unisg nella fascia oraria indicata, attendere il proprio turno... e sperimentare!

**ore 11:00**

### **Parco Dora – Stand Bormioli Luigi Glassmaker**

#### **A ogni vino il suo calice: Coppo**

##### **degustazione**

In collaborazione con Vigneron.Wine, Bormioli Luigi propone otto esclusive degustazioni di vini Mangum provenienti da diverse regioni d'Italia, tra cui Piemonte, Campania e Veneto. Ogni vino trova la sua espressione ideale in calici dedicati. In questo incontro proponiamo in degustazione un Altarego annata 2004 della Cantina Coppo di Canelli (At).

**ore 11:00**

### **Parco Dora – Stand Parmigiano Reggiano**

#### **A scuola di Parmigiano Reggiano**

##### **degustazione**

Momenti di racconto e degustazione dedicati alle scuole. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand.

**ore 11:00**

### **Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Fagiolo di San Quirino e Cavolo cappuccio di collina – Piccoli borghi: biodiversità e natura  
degustazione**

Una piccola rivoluzione quella dei piccoli centri: biodiversità, cultura e natura diventano attrazione ed elemento valoriale. Raccontiamo le storie di San Quirino che grazie alla scoperta di un antico fagiolo torna luogo di biodiversità e di Collina di Forni Avoltri, che attorno al suo cavolo cappuccio attrae visitatori e tutta la borgata. Due Presidi Slow Food da scoprire! In abbinamento, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Idrosommelier degustazione di acque del Trentino  
degustazione**

Laboratorio a cura del MUSE - Museo delle Scienze di Trento con l'assaggio di acque provenienti da diverse sorgenti del Trentino per allenare il gusto a percepire caratteristiche organolettiche e per scoprire peculiarità geologiche di diversi territori che imprimono "un carattere" ad un bicchiere d'acqua. Laboratorio condotto da Maria Bertolini e Maria Vittoria Zucchelli.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Appuntamento col Presidio: la razza grigio alpina  
degustazione**

La grigio alpina è la regina delle mucche di montagna. Il suo straordinario genoma è protagonista dei pascoli alpini e sarà raccontato da uno dei suoi più appassionati estimatori e allevatori. Con: Alessandro Suffritti, allevatore della razza di mucche grigio alpina.

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stan Regione Lazio-Arsial**

**Il Lazio: Presidi Slow Food, Alleanza dei cuochi, pura bontà**

Dai formaggi da prato stabile agli olivi secolari, dalla rete Slow Grains a quella dei Castanicoltori, e poi moltissime proposte da parte dei cuochi dell'Alleanza Slow Food: tra maritozzi, aio oio e peperoncino, gnocchi n'cotti e zuppe di lenticchie. Il calendario del Lazio a Terra Madre è ricco di occasioni di degustazione e offre anche l'occasione per partecipare a riflessioni importanti sul futuro delle produzioni artigianali, Presidio del territorio.

- ore 11:00 – **Gnocchi n'cotti** – Laboratorio del gusto condotto da Assunta Stacchiotti, cuoca dell'Alleanza Slow Food del ristorante chiocciolato "Trattoria del Cimino" di Caprarola (Vt)
- ore 13:00 – **La cucina della longevità di Campodimele** – Laboratorio del gusto condotto da Francesco Capirchio, Cuoco dell'Alleanza Slow Food, Ristorante "Lo Stuzzichino" - Campodimele (Lt)

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Calabria**

**Calabria straordinaria**

La regione Calabria è presente a Terra Madre con tutti i suoi colori, i suoi profumi, i sapori e le sue voci, la narrazione di un viaggio, andata e ritorno, che ha origine nelle peculiarità dei territori e trova stimoli e motivazioni nelle sue genti, nelle diverse culture presenti, nelle sue lingue: arbereshe, grecanica, occitana e le straordinarie contaminazioni enogastronomiche. Una Calabria straordinaria raccontata dalla qualità delle sue risorse e delle sue produzioni, attraverso percorsi di enogastronomia espressi con consapevolezza.

- ore 11:00 - Approfondimento sull'enogastronomia della cultura Occitana. Laboratorio didattico-partecipativo sulla preparazione dell'Uovo in Purgatorio. Degustazione della pietanza a cura del cuoco Enzo Barbieri

**ore 11:00**

**Parco Dora – Stand Slow Food Ucraina**

**Colazione in Ucraina. Magic Box  
degustazione**

Cosa si mangia a colazione in Ucraina? Come in Italia, la colazione è tipicamente dolce, tra syrniki, frittelle simili ai pancake fatte con un formaggio cremoso locale, frutta e marmellate... Passiamo insieme questa ultima mattina della Terra Madre godendo dei prodotti ucraini e facendo i piani per futuro. Slow Food Ucraina è pronta ad accogliere tutti coloro che abbiano la curiosità di conoscere i loro deliziosi prodotti e le tradizioni alimentari del territorio.

**ore 11:00**

**Eataly – Sala La Scuola, Via Nizza 230**

**Quando i passatello è una cosa seria: in cucina con Luca Marchini scuola di cucina**

Ai fornelli con Luca Marchini, chef stellato del ristorante l'Erba del Re di Modena. La sua cucina è ispirata alla cultura gastronomica del territorio emiliano-romagnolo. Infatti, il protagonista della ricetta è il passatello, elemento che Luca Marchini omaggia e rivisita in diverse proposte, tutte ricche di sapore, appaganti e rassicuranti. In questa occasione mettiamo le mani in pasta, e seguiamo lo chef che con rigorosa artigianalità ci mostra i passaggi fondamentali per realizzare uno dei piatti più iconici del suo ristorante L'Erba del Re: passatelli asciutti, ragout di sovracoscia di pollo, uvetta, ricordo di Romagna. E se il passatello è il re di questa ricetta, il suo ragout – proposto nella linea Bottega DA RE come "Passatello '03" – ne è il principe.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Agroecologia: coltivare un futuro resiliente**

L'agroecologia in quanto scienza, insieme di pratiche e movimento politico è la chiave per una transizione sostenibile delle filiere agricole e alimentari. Illustriamo come le filiere alimentari sostenibili possano rafforzare la resilienza delle comunità, promuovere la biodiversità e la giustizia sociale. Attraverso il racconto di progettualità su scale diverse mostriamo l'importanza di un approccio sinergico per nutrire il pianeta in modo equo, sostenibile e biodiverso.

*Intervengono:*

- Paola Migliorini, professoressa associata di Agronomia e coltivazioni erbacee, UNISG
- Chiara Flora Bassignana, assegnista di ricerca

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**Riconoscere le essenze: laboratorio olfattivo**

Gli oli essenziali sono un mondo tutto da scoprire, capaci di donare benessere fisico e psicologico oltre ad arricchire le ricette in cucina. Issopo, melissa, rosa damascata, calendula, malva, alloro, maggiorana, elicriso e lavanda officinale e ibrida... Il mondo degli oli essenziali diventa un viaggio tra le essenze coltivate sulla collina chierese e torinese. Nils Klass, esperto dell'azienda Officinali della Collina di Pino Torinese (To), guida un percorso sensoriale per conoscere le proprietà e gli utilizzi degli oli essenziali prodotti secondo il metodo dell'agricoltura biodinamica, quindi coltivati senza l'utilizzo di sostanze chimiche.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Iren**

**Showaste cooking: the unexpected food & drink**

Le studentesse e gli studenti di Immaginazione e Lavoro ci insegnano a preparare uno snack light tutto gusto e niente sprechi.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Pastificio di Martino**

**Quando cuore e testa si uniscono in cucina... Nasce una pasta che sa di idee geniali degustazione laboratorio del gusto**

Il cuoco Antonio Labriola in questo laboratorio sulla pasta di Pastificio Di Martino, sostenitore del progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi, porta in tavola un modo del tutto innovativo di concepire la cucina. Antonio Labriola, infatti, è co-fondatore e docente del progetto Mind En Place di Torino ovvero un gruppo di professionisti che ha come obiettivo quello di promuovere il concetto di ristorazione consapevole, attenta sì alla materia prima e a temi importanti come lo spreco alimentare, ma anche e soprattutto fondata sulle persone e sugli aspetti psicologici fondamentali dei ruoli e della comunicazione che si instaurano in cucina. Antonio Labriola presenta:

- pasta e fagioli al profumo di mare... ma il mare è fujuto, ovvero un primo piatto irriverente a base di canneroni con fagioli, Castelmagno stagionato e paccasassi sott'aceto
- una genovese in trasferta a Cuneo, pasta di Pastificio Di Martino con genovese di cipolle, coda del Presidio della razza piemontese de La Granda con Castelmagno, erbe di campo e cioccolato.

In abbinamento i vini di Banca del Vino di Pollenzo.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto  
Turismo ed enogastronomia nelle Alte Valli**

Presentazione di progettualità legate al turismo nei territori montani.

Il valore crescente del turismo esperienziale legato a produttori e trasformatori di piccola scala delle vallate alpine del Pinerolese e della Valle di Susa. CNA Torino.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri  
PublishIn Piemonte 4 Food**

Focus sulla collaborazione tra imprese dei settori logistica e F&B. Camera di commercio di Torino.

**ore 11:30**

**Parco Dora – Stand Sardegna  
Sardegna, l'isola della qualità**

Il programma eventi dal 26 al 30 settembre offre un viaggio alla scoperta delle eccellenze gastronomiche della Sardegna. Ogni giornata è caratterizzata da degustazioni guidate di prodotti tipici come formaggi a Denominazione di origine protetta, mieli, olio extravergine e bottarga, in abbinamento con vini delle Denominazioni di origine dell'isola e birre artigianali. Gli incontri sono curati da esperti di Slow Food Sardegna e dell'Agenzia Laore Sardegna, con l'obiettivo di promuovere la biodiversità e le tradizioni alimentari sarde. Tra gli appuntamenti più significativi ci sono i laboratori dedicati al suino di razza sarda, all'allevamento nei prati stabili e alla lavorazione del Filindeu, un'antica pasta sarda.

Il programma del 30 settembre:

- 11:30-12:30 – L'Isola della qualità - Viaggio in Sardegna alla scoperta degli abbinamenti – Degustazione guidata di birre e formaggi delle aziende della "Collettiva Sardegna". A cura di: Paolo Ortu - Agenzia Laore Sardegna

**ore 12:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food  
L'acqua per l'orto: non sprechiamone nemmeno una goccia  
attività di educazione**

Nell'Orto in una stanza non dobbiamo dimenticarci dell'acqua e di tutte le pratiche sostenibili per gestirla al meglio in orticoltura. Questo appuntamento a cura di Michele Romano è dedicato a chi vuole coltivare ortaggi in modo eco-friendly nel proprio orto domestico o in quello di comunità senza che nemmeno una goccia d'acqua vada sprecata! Appuntamento riservato alle scuole.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 2  
I GAL, i Distretti del cibo e i Contratti di Fiume: opportunità di integrazione nella pianificazione del territorio  
incontro**

Le Politiche locali del cibo si "nutrono" anche e soprattutto di relazioni tra gli stakeholder, a tutti i livelli territoriali e di governance. La connessione tra i soggetti pubblici e privati, organizzati in reti di organismi e di persone, favorisce la costruzione e l'implementazione di politiche locali del cibo veramente efficaci e sinergiche. Rovescio della medaglia: il proliferare di forme di associazione che possono nel tempo portare a una specie di "effetto-entropia", un sempre maggior disordine del sistema. Questo incontro ha lo scopo di far dialogare tra loro le forme associative territoriali che non si occupano solamente di cibo e agricoltura, ma che attraverso vision e mission comuni sono in grado di realizzare progettualità condivise, al servizio di Politiche locali del cibo realmente trasformative e innovative.

*Intervengono:*

- Valentina Archimede, dirigente Settore Coordinamento attività sulle politiche del cibo, Regione Piemonte
- Giuseppina Casucci, direttore GAL Langhe Roero
- Silvio Bertinetto, distretto Terre da Tasté
- Francesco D'Onofrio, contratto di Fiume del Torrente Chisola

*Moderata:* Roberto Costella, presidente di Slow Food Piemonte.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Noi custodiamo natura  
Storie di alberi, cani, cercatori  
proiezione**

Proiezione de Il mondo del tartufo in Italia. Storie di alberi, cani, cercatori, regia di Remo Schellino, direzione scientifica di Piercarlo Grimaldi. Il documentario – promosso da Associazione Cerca e Cavatura del tartufo, Associazione Nazionale Città del Tartufo, Federazione Nazionale Associazioni Tartufai Italiani, realizzato in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - esplora attraverso interviste ai cercatori di tartufi delle diverse Regioni italiane conoscenze e pratiche che sono state riconosciute patrimonio immateriale da parte dell'UNESCO.

*Intervengono:*

- Remo Schellino, regista del documentario
- Piercarlo Grimaldi, direttore scientifico
- Michele Boscagli, presidente Associazione Nazionale Città del Tartufo
- Fabio Cerretano, presidente Federazione Nazionale Tartufai Italiani
- Antonio Degiacomi, presidente Comunità Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Aula Vino**

**Il Barolo 2020 e i suoi cru**

**laboratorio del gusto**

Nella zona del Barolo esistono grandi Cru, che possono essere paragonati ai Grand Cru della Borgogna, ma accanto ad essi coesistono anche cru di zone meno blasonate che, negli ultimi anni, si sono affermati in tutto il mondo. In questo Laboratorio del Gusto presentiamo in assaggio sette Barolo di altrettanti comuni della denominazione, provando a coglierne differenze e peculiarità.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Pane circolare: creatività e sostenibilità in cucina**

**degustazione**

Il pane, un alimento che abita le nostre tavole da millenni in centinaia di forme diverse, è però anche uno degli alimenti più sprecati al mondo, sia nella grande distribuzione che in ambiente casalingo. Quante volte abbiamo aperto il sacchetto del pane comprato il giorno prima e scoperto di doverlo buttare perché già secco? Il laboratorio parla quindi di pane di qualità, di come conservarlo, rigenerarlo e utilizzarlo per ricette casalinghe, ma non solo. Si affronta il tema della riduzione degli sprechi alimentari e della possibilità di riciclare gli scarti di una preparazione per produrre pane fatto in casa.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Puglia**

**Pranzo del recupero: in Puglia non si butta via niente!**

**degustazione**

Cala il sipario sullo stand Puglia in questa edizione di Terra Madre. L'ultimo evento in programma pone significativamente l'accento sul tema dello spreco alimentare. In Italia, tra le maggiori cause di spreco di cibo domestico c'è una scarsa attenzione a consumare gli alimenti prima che scadano o si deteriorino (54%), una conservazione poco adeguata dei prodotti nei punti vendita (33%), il fatto che si comprino troppi alimenti (21%) o in formati troppo grandi (19%) e, infine, perché si tende a cucinare cibo in eccesso (9%). Gli alimenti che finiscono più spesso nel cestino sono la verdura (47%) e la frutta (41%). Seguono più distanziati il pane fresco (29%), i latticini (24%) e cipolle, aglio e tuberi (22%). Ma nello stand Puglia non si butta via niente. Nasce così l'idea del laboratorio sulla cucina del recupero. In degustazione, portate tipiche della Puglia che incarnano la cucina del recupero come ad esempio: polpette di pane, minestre con legumi e verdure cotte in precedenza, pancotto e timballi.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**L'olio extravergine del Garda**

**degustazione**

Sulla sponda trentina del Lago di Garda si coltiva dal tempo dei romani l'ulivo. Piccole produzioni su pendii impervi, annate sempre più difficili, rendono eroico il lavoro di chi ha scelto di coltivare l'olivo in Trentino. Attraverso un laboratorio dedicato all'olio extravergine di oliva ne racconteremo la storia, abbinandolo a ricette preparate dai Cuochi dall'Alleanza. Laboratorio condotto da Gianluca Fruet, portavoce della Comunità Slow Food per la cultura dell'olio extravergine in Trentino. L'olio extravergine sarà proposto anche in abbinamento al "Pane delle Palafitte" con Alessandro Fedrigotti del MUSE - Museo delle Scienze di Trento.

**ore 12:00**

**Parco Dora – Spazio Masaf**

**Lo showcooking del mare: di pesce, di pesca e sapori #3**

Tutti i giorni nello spazio Masaf va in scena uno showcooking nel quale diamo voce a mitilicoltori, pescatori e a chi il mare sa trasformarlo in pietanze prelibate, con un occhio alla sostenibilità. Preparatevi ad ascoltare un racconto a più voci, animato dai cuochi della rete Slow Food!

- ore 11:00- 12:00 – La colazione del pescatore, pane raffermo e pesce azzurro – Interpretazione di Giuseppe "Gepis" Barbero
- ore 12:00-13:30 – Bigoli in salsa – Interpretazione di: Galdino Zara (Veneto), cuoco Alleanza Slow Food
- ore 16:00-17:30 – Sarda in saor con polenta di mais fin – Interpretazione di: Paolo Betti (Trentino Alto Adige), cuoco Alleanza Slow Food

**ore 12:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**I quiz del Club del Toscano**

**degustazione**

I sigari Toscanello® aromatizzato presentano il Quiz del Club accompagnati dalle bibite di San Bernardo e dal cioccolato di Bodrato.

**ore 12:00**

**Eataly – Sala Punt e Mes**

**Nelle cucine di casa e nei ristoranti stellati: la tinca di Ceresole d'Alba**

**laboratorio del gusto**

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 di Poirino. La tinca di Ceresole, ultimo lembo del Roero, è Presidio Slow Food e Giacomo Mosso, della Cascina Italia, ne è il fedele interprete. Accompagnato da uno degli chef più iconici del Roero, Davide Palluda, stella Michelin all'Enoteca di Canale, propone quattro variazioni di tinca. Due le interpretazioni tradizionali di Giacomo Mosso, due le proposte creative da parte di Davide Palluda. In abbinamento i vini del Roero delle cantine: Matteo Correggia, Ca' Rossa e Malvirà.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Dulcis in fundo, il caffè! Una degustazione guidata pensata per chef e ristoratori!**

Il gusto del caffè è quello con cui torniamo a casa uscendo dal ristorante, eppure nei ristoranti italiani è ancora una bevanda la cui complessità aromatica e le cui potenzialità di abbinamento sono, nella maggior parte dei casi, da scoprire. Un appuntamento dedicato agli chef dell'Alleanza Slow Food dei cuochi perché il caffè sia considerato una vera e propria portata del pasto. L'evento si svolge in lingua inglese.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**Alimentazione e falsi miti**

Quanti pericoli si nascondono in un'informazione medico sanitaria inadeguata, errata o incompleta?

Nel 2020 l'OMS ha lanciato l'allarme sull'infodemia, ovvero «un'abbondanza di informazioni, alcune accurate e altre no, che rendono difficile per le persone trovare fonti affidabili quando ne hanno bisogno» e che «possono potenzialmente danneggiare la salute della popolazione». Quanti italiani cercano risposte ai quesiti sanitari on line? Il 28,4% degli adulti e il 36,9% dei ragazzi intervistati dal Censis, secondo cui, in un solo anno, circa 9 milioni di italiani si sono trovati davanti a una fake news in tema di salute. Per questo è nata SaluTO che, attraverso un programma di conferenze e incontri divulgativi agili e informali, mira a sensibilizzare le persone su salute e benessere, a partire da evidenze scientifiche. A Terra Madre, sfatiamo i falsi miti più comuni attorno al cibo, riportando al centro della scena l'approccio One Health: per il benessere dell'uomo, del pianeta e degli animali.

*Intervengono:*

- Mirko Parasiliti Caprino, medico endocrinologo, ricercatore in Scienze dell'Alimentazione
- Giovanni Abbate Daga, ordinario di Psichiatria, Università di Torino
- Andrea Giaccardi, agricoltore dell'Azienda agricola Orto Pian del Bosco e formatore Slow Food

*Modera:* Federico Mereta, giornalista scientifico e divulgatore

**ore 12:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**La campagna Decolonize Your Food. Valutazione dei progressi, condivisione delle esperienze e pianificazione del futuro per la Rete degli Indigeni di Slow Food**

Nel 2023, la Rete degli Indigeni di Slow Food ha lanciato la campagna Decolonize Your Food. Nata in Messico con il supporto della W. K. Kellogg Foundation, questa iniziativa ha guadagnato rapidamente slancio a livello globale. Vari attivisti stanno ora pianificando e implementando campagne e azioni di advocacy nei loro territori. Questo workshop valuta lo stato attuale della campagna, presenta vari progetti di attivisti e facilita lo scambio di conoscenze ed esperienze. Facciamo inoltre un brainstorming utile a pianificare insieme le azioni future.

*Relatori:* Questo workshop sarà facilitato e moderato dai membri del Comitato consultivo della Rete dei popoli indigeni di Slow Food (SFIPsN) e dai membri della SFIPsN in Messico.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Cerimonia per la firma ufficiale del Manifesto europeo per la Missione sulla salute del suolo**

Il gruppo di ricerca in Agroecologia dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, coordinato dalla professoressa Paola Migliorini, è partner del progetto Europeo H2020 HuMUS Health Municipal Soil che fa parte delle Missioni di Ricerca e Innovazione dell'UE e in particolare del Mission on Soil Health and Food, finanziato da Horizon Europe. L'obiettivo generale del progetto HuMUS è facilitare la realizzazione della Missione sulla salute del Suolo dell'UE a livello regionale e locale in Europa. Verranno creati spazi collettivi di dialogo costruttivo sulla salute e sulle minacce del suolo con l'obiettivo di creare un Accordo di Gestione Territoriale (Territorial Management Agreement): una sorta di manifesto realizzato tra i diversi attori coinvolti al fine di orientare le decisioni politiche che influiscono sulla salute del suolo. Durante la cerimonia intervengono: l'Assessore Agricoltura della Regione Piemonte o un suo rappresentante, alcuni Sindaci piemontesi, i Rettori delle Università piemontesi o loro rappresentanti, alcuni vincitori dei Progetti pilota HUMUS italiani (Comune di Padova e di Pollica) e altri a cui consegneremo l'attestato ufficiale. Evento su invito.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**I ristoranti Mangébin presentano i piatti della tradizione piemontese**

I ristoratori aderenti al circuito Mangébin propongono i piatti della tradizione piemontese in abbinamento ai vini Torino Doc dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino.

Menù del giorno e protagonisti:

- Carne salada marinata nel Vermouth, San Giors Gnocchetti di seirass alla toma d'alpeggio ai fiori di lavanda, La Table Dlouz Amis
- Coniglio gris e peperone corno di bue di Carmagnola, Hotel Celestino
- Crema di ricotta al cacao con croccante di amaretti e cioccolato, Barbagusto

A cura di Camera di commercio di Torino, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e Provincia, Città di Torino e Turismo Torino e Provincia.

**ore 12:30**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Show cooking con la prima Osteria Stella Verde dell'Alto Adige**

Johann Lerchner ha portato la cucina della sua osteria a livelli davvero straordinari tanto da avere guadagnato due anni fa la stella verde Michelin oltre al premio di miglio cucina di osteria del territorio italiano della guida delle osterie. Imperdibile.

Piatto: zuppa di Graukäse e polpettine di Pustertaler Sprinzen. La Val Pusteria si presenta. Con: Johann Lerchner, cuoco dell'Osteria Lerchner's in Runggen.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Allevare con rispetto si può: la tradizione romagnola laboratorio del gusto**

Tutte le carni de La Sangiovesa di Santarcangelo di Romagna (Rn) lavorate dal cuoco Massimiliano Mussoni dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi provengono da una filiera controllata. Sono autoprodotte dalla tenuta dell'osteria

oppure provengono da piccoli e piccolissimi produttori locali e mostrano che allevare con rispetto si può, avvantaggiando anche il sapore dei piatti. Le ricette della tradizione romagnola parlano di biodiversità e insegnano le buone pratiche di utilizzo delle materie prime, in particolar modo della carne. Sono proprio gli ingredienti base di queste ricette, che parlano di quotidianità e di saperi pratici a fare la differenza e a rendere le ricette uniche. Dalla cucina:

- zuppa di cipolla dell'acqua di Sant'Arcangelo di Romagna (Presidio Slow Food) con aggiunta di manfrigoli, una pasta povera antica della Romagna con noce moscata parmigiano e uova. La zuppa verrà realizzata sia con brodo di carne a base di ossa di pollo, sia con brodo vegetale
- galatina di pollo romagnolo (Presidio Slow Food) con cipolla marinata e uovo. Questo è un piatto estivo tradizione, "della festa" che si condivideva la domenica. Una parte della polpa viene tritata con tartufo nero, parmigiano, sedano carota e poi arrotolata e cotta in garza all'interno di un brodo di ossa di pollo. Il piatto viene impiattato infine con la cipolla del Presidio e uovo marinato.

In abbinamento i vini della cantina Villa Venti e Ancarani.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Le caramelle della natura: una celebrazione della frutta**

Celebra la dedizione dei produttori che portano sul mercato un'ampia varietà di frutta. Questi agricoltori lavorano con i ritmi della natura, utilizzando pratiche sostenibili per coltivare e raccogliere i loro prodotti. Il loro impegno per la qualità e l'innovazione consente loro di produrre frutta non solo deliziosa ma anche sostenibile dal punto di vista ambientale, contribuendo alla salute del pianeta e delle persone che ne acquistano i prodotti.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Aula Cibo**

**Un viaggio fra le tradizioni culinarie dell'Arabia Saudita**

**laboratorio del gusto**

Preparatevi a un viaggio culinario senza precedenti che vi porta alla scoperta delle ricche tradizioni gastronomiche dell'Arabia Saudita. Durante questo Laboratorio del Gusto abbiamo l'opportunità di incontrare cuochi sauditi che ci guidano in un'esperienza sensoriale unica. Attraverso l'assaggio di sapori e ingredienti locali, conosciamo storie e segreti che si celano dietro la cucina araba. Scopriamo come le diverse regioni dell'Arabia Saudita si distinguono per le loro specialità culinarie, influenzate da secoli di storia, cultura e tradizioni.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Demeter**

**Bombe di biodiversità**

Tutti possiamo dare una mano alla biodiversità: prima di tutto rispettandola, poi moltiplicandola.

Il laboratorio condotto da Catia Frignani dell'azienda agricola Camurein di Salerno (RE), suggerisce la preparazione di "seed ball", piccole bombe di semi preparate con terra, paglia, semi e acqua che, una volta seccate, saranno disperse nell'ambiente. Un modo per reintrodurre specie arboree scomparse, in tutto o in parte, negli ambienti naturali, aiutando così la natura a ripristinare la flora autoctona. Il rivestimento della pallina protegge i semi dai predatori e dalle intemperie e il nutrimento contenuto all'interno aiuterà il seme a germogliare.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Tra terra e mare – A spasso per... la Bassa friulana**

**degustazione**

Zona litoranea di grido, una laguna da esplorare e molto altro ancora in un territorio che conserva uno splendido patrimonio urbanistico e una cucina di commistione tra terra e mare tutta da scoprire. In abbinamento, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 13:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Il pesce di lago**

**degustazione**

Le fermentazioni in dialogo con il pesce di lago grazie alle conoscenze di Matteo Simonato, Cuoco dell'Alleanza di Ciasa do Parè in Val di Fassa. Degustazione delle preparazioni e intervista al cuoco che lavorerà la materia prima pescata da Alberto Rania, ultimo pescatore del Garda Trentino. In abbinamento la nosiola Belle Frizzante sui lieviti dell'Az. Agricola Francesco Poli, dei Vignaioli del Trentino.

**ore 14:00**

**Parco Dora, Noi custodiamo natura**

**Conoscere l'ambiente attraverso mappe e dati**

Dati e mappe riguardanti temi ambientali di grande attualità sono riuniti in un unico luogo di facile consultazione. L'EcoAtlante, grazie a una serie di storymap, e l'Atlante dei dati ambientali (edizione 2024), grazie a una serie di cartografie su tutti i principali temi ambientali, sono due strumenti di approfondimento sull'intero territorio nazionale realizzati da ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) e veicolati secondo una modalità agevole e immediata, così che la conoscenza dell'ambiente sia davvero un patrimonio di tutti. L'Atlante e l'EcoAtlante rappresentano un vero e proprio punto di accesso ai dati ambientali e territoriali con la possibilità di successivi approfondimenti attraverso il collegamento diretto alle banche dati pubblicate all'interno del Sistema Informativo Nazionale Ambientale (SINA).

*Intervengono:*

- Gilberto Pichetto Fratin, ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica\*
- Maria Siclari, direttore generale ISPRA
- Secondo Barbero, direttore generale ARPA Piemonte
- Michele Munafò, curatore dell'Atlante e dell'EcoAtlante ISPRA

*Modera:* Chiara Bolognini, ISPRA

**ore 14:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Il verdometro**

**attività di educazione - workshop**

Lo sai quante sfumature di verde può assumere una foglia o un filo d'erba? Il colore delle foglie cambia, e ciò dipende dal pigmento della clorofilla che dona il verde alla pianta. Impariamo a esplorare le 1000 sfumature di verde con il verdometro! Il verdometro è uno strumento per fotografare con il colore quanti verdi contiene la natura. In questo workshop a cura di Antonia Teatino di Il cartolaio del bosco impari a educare il tuo sguardo a cercare i colori nell'orto e comporre il tuo piatto. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Distretti del cibo, un'esperienza nazionale e internazionale**

I distretti del cibo rappresentano una forma di organizzazione territoriale che favorisce la produzione, la trasformazione, la distribuzione e la commercializzazione di prodotti alimentari locali. I distretti del cibo identificano sistemi produttivi locali con forte identità storica e territoriale e vi integrano attività agricole e altre attività imprenditoriali, coerenti con le tradizioni del luogo. L'obiettivo dei distretti è la valorizzazione di produzioni agricole e agroalimentari e allo stesso tempo del paesaggio rurale. Durante l'incontro, discutiamo diversi temi, tra cui la necessità di integrare politiche agricole, alimentari e ambientali per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità a livello nazionale e internazionale. Presentiamo anche esperienze di successo di distretti del cibo in diversi paesi, per trarne ispirazione e stimolare la collaborazione tra i diversi attori.

*Intervengono:*

- Paolo Balocco, direttore della direzione agricoltura e cibo, Regione Piemonte
- CleliaMaria Puzzo, programme Specialist FAO GIAHS, Department of Climate Biodiversity Land and Water
- Mimma Vignoli, presidente BioDistretto Casalasco-Viadanese
- Piermichele La Sala, coordinatore comitato scientifico consulta dei distretti del cibo, Università di Foggia
- Ignazio Garau, distretto Bioslow Pane e Olio Rete Nazionale BIOSLOW
- Massimo Fiorio, coordinatore tavolo sul cibo della Città metropolitana di Roma Capitale
- Leandro Ventura, direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale.

*Modera:* Raoul Tiraboschi, vicepresidente del Consiglio Direttivo di Slow Food Italia.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**20 anni di Terra Madre! La rete Slow Food in Asia e Oceania**

**incontro di rete**

Dalla prima edizione di Terra Madre sono trascorsi 20 anni. Vent'anni che rappresentano la storia di una rivoluzione lenta, pacifica e globale. Una rivoluzione che ha sparso i suoi semi in tutto il mondo, ponendo le basi per un confronto continuo: sui temi della biodiversità, dell'educazione, dell'advocacy; sulle problematiche che – in tutto il mondo, e con le proprie specificità – accomunano produttori di piccola scala e consumatori consapevoli sull'obiettivo di contribuire a un pianeta più buono, più pulito, più giusto. A partire dal cibo. Sono trascorsi 20 anni e a Terra Madre 2024 i delegati dei Paesi asiatici e dell'Oceania si incontrano per stabilire i prossimi passi. L'appuntamento si svolge in inglese ed è riservato ai delegati di Terra Madre.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Giovani e Xingù: lotta e resilienza come veicolo di inclusione**

Murilo Juruna e Jailson Juruna, delegati di Slow Food Xingu, ci parlano del cibo come strumento di resistenza e inclusione sociale, sottolineando l'importanza di preservare le tradizioni culturali alimentari. L'incontro riguarda il disastro ambientale della diga di Belo Monte, le discussioni globali sull'Amazzonia alla COP30 e la minaccia del quadro giuridico "Marco Temporal" per i diritti sulla terra delle comunità indigene. L'incontro è a cura dello SFYN di Bra e del gruppo di studenti UNISG del collettivo Food & Justice.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Scopri i tuoi gusti!**

**percorso sensoriale**

Percepisci il gusto dell'amaro leggermente o sei un super taster? Sai riconoscere a quali cibi o preparazioni corrispondono determinati suoni? Vuoi scoprire come si possono riciclare le bucce del pomodoro o i fondi del caffè? Per rispondere a queste e ad altre domande, sali sul nuovo laboratorio mobile UNISG in cui si possono sperimentare dei progetti di ricerca del laboratorio di analisi sensoriale e del Pollenzo Food Lab. Orario: 14:00-16:00 Per fruirne, è sufficiente recarsi presso lo stand Unisg (spazio Food Truck) nella fascia oraria indicata, attendere il proprio turno... e sperimentare!

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**Dall'espresso al filtro, l'innovazione nei metodi di estrazione del caffè**

**degustazione**

Dall'espresso al filtro, una degustazione guidata tra i diversi tipi di estrazione e i caffè che ne risultano.

ASCOM - EPAT - Sezione Caffè Bar.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Extra Vermouth - L'ora del Vermouth di Torino**

**Degustazione**

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista dell'appuntamento: Barney's Bar Circolo dei Lettori. A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**Idrosommelier- le acque del Trentino**

**degustazione**

Laboratorio a cura del MUSE - Museo delle Scienze di Trento con l'assaggio di acque provenienti da diverse sorgenti del Trentino per allenare il gusto a percepire caratteristiche organolettiche e per scoprire peculiarità geologiche di diversi territori che imprimono "un carattere" ad un bicchiere d'acqua. Laboratorio condotto da Maria Bertolini e Maria Vittoria Zucchelli.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Presentazione e degustazione prodotti a Marchio Qualità Alto Adige**

**degustazione**

I prodotti a Marchio Qualità Alto Adige sono alimenti di origine controllata e di qualità certificata.

Dal miele di montagna fino all'aceto di mele, i prodotti che possono fregiarsi di questo marchio sono molto vari ma hanno una cosa in comune: tutti loro sono coltivati e lavorati in Alto Adige rispettando severi criteri. Il risultato è una qualità che si può vedere, annusare e gustare. Prodotti che vengono presentati (parte 2): birra, sidro di mele e grappa a Marchio Qualità Alto Adige. Con un ambasciatore del gusto dell'Alto Adige.

**ore 14:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Langhe Rosso, affettati e formaggi**

**Degustazione**

Il sigaro Toscano Garibaldi il Grande incontra Vigneron Wine che ci presenta Langhe Rosso Bric di Luv '05 Ca' Viola accompagnato dalla selezione di affettati e formaggi in Salumoterapia dell'Hostaria da Ivan a Fontanelle di Roccabianca.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Sergio Staino Arena**

**Dall'albicocca secca keshta allo zenzero selvatico di Kapangan: i 6350 passeggeri dell'Arca del Gusto! conferenza**

L'Arca del Gusto ha iniziato il suo viaggio nel 1999 e, da quel momento non si è fermata più! Il suo è un viaggio in tutto il mondo, fatto per raccogliere i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. Attualmente, i suoi passeggeri sono oltre 6000, e il loro numero continua a crescere. Un patrimonio straordinario di frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci, salumi: l'Arca del Gusto segnala l'esistenza di questi prodotti e denuncia il rischio che possano scomparire. La biodiversità agroalimentare e l'agricoltura familiare e di piccola scala infatti sono in pericolo infatti in tutto il mondo, a causa dell'industrializzazione dell'agricoltura, dell'erosione genetica, della trasformazione degli stili alimentari, dei cambiamenti climatici, dell'abbandono delle aree rurali, delle migrazioni e dei conflitti. L'Arca invita tutti a fare qualcosa: a volte serve riscoprire questi prodotti, riportarli sulle tavole, a volte serve raccontarli e sostenere i produttori; in alcuni casi – quando i prodotti sono specie selvatiche a grave rischio di estinzione – è meglio mangiarne meno o non mangiarli affatto, per tutelarli e favorirne la riproduzione. In questo appuntamento parliamo dei passi compiuti dall'Arca del Gusto nella sua lunga storia, delle prospettive future, dell'importanza della biodiversità per il futuro del pianeta.

*Intervengono:*

- AhmedZaki Kamel, Arabia Saudita, fondatore e amministratore di AZKA, direttore di Slow Food Arabia Saudita
- Sergei Danilov, Uzbekistan, esperto di turismo, giornalista e attivista Slow Food. Attualmente dirige Silk Road Delicious. È stato consulente dell'ONU per l'alimentazione e l'agricoltura, dedicandosi allo sviluppo delle indicazioni geografiche in Uzbekistan
- Alejandra Leighton, Cile, responsabile del progetto La Melga Chioloé, per la riscoperta del patrimonio alimentare pre-ispánico dell'arcipelago Chiloé
- Margaret Tunda Lepre, donna Maasai. Coordinatrice del Presidio della pecora rossa Maasai. Ha coordinato la pubblicazione *Ricette tradizionali dei popoli indigeni africani*. Proteggere la biodiversità e le culture attraverso l'Arca del Gusto di Slow Food.
- Karolina Lorenzo Cruz, donna Nahuatl. Membro del Presidio del peperoncino Tlaola. Ha coordinato il Diplomado (formazione intensiva) in Messico, utilizzando l'Arca del Gusto come strumento di formazione

*Moderata:* Melissa De Billot, Sudafrica, consigliera internazionale di Slow Food con delega su pilastro biodiversità

**ore 14:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Home Barista masterclass**

Il caffè è un prodotto complesso e dietro la preparazione di una tazza di caffè si nascondono molte conoscenze e molta pratica. Durante la masterclass Home Barista, trattiamo le conoscenze teoriche sul caffè, le origini, il processo di tostatura e, naturalmente, gli aspetti pratici. Il corso è incentrato sul caffè agroforestale e si rivolge sia ai professionisti che ai semplici amanti del caffè. Al termine del corso, i corsisti acquisiranno una comprensione teorica e pratica dell'erogazione dell'espresso, del filtro e di altri metodi alternativi di estrazione, nonché delle abilità di base della latte art. Il caffè utilizzato proviene dalle Comunità Slow Food che fanno parte della rete della Slow Food Coffee Coalition. Argomenti trattati: erogazione dell'espresso e del filtro, selezione del macinino, dosaggio, impostazione della macinatura, pressatura. Latte e latte art. Preparazione di bevande a base di latte sia animale che vegetale. Pulizia quotidiana, manutenzione e ottimizzazione del flusso di lavoro. Intervengono: i torrefattori della Slow Food Coffee Coalition.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**I cereali nelle cucine del mondo: un'immensa gamma di sapori**

Esplora il ruolo vitale dei produttori di cereali in tutto il mondo. Questi agricoltori sono esperti nella coltivazione dei cereali, gestendo ogni aspetto, dalla salute del suolo al controllo dei parassiti, per garantire il successo del raccolto. Il loro lavoro è essenziale per fornire le materie prime per un'ampia varietà di alimenti, a sostegno delle diete tradizionali e moderne in tutto il mondo. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 14:30**

**Parco Dora – Museo A come Ambiente - MACA, Corso Umbria, 90**

**Le visite guidate settimanali del MACA – Speciale Terra Madre**

Sei curioso di visitare il Museo A come Ambiente? La visita multiarea alle nostre aree espositive è l'evento che fa per te! Vieni a scoprire il primo Museo in Europa interamente dedicato ai temi ambientali. Vivi un'esperienza all'insegna della scienza e della sostenibilità, un intenso viaggio alla scoperta dell'ambiente accompagnati dai PILOT del MACA, i nostri animatori scientifici. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2024 un particolare focus verrà dedicato all'area Alimentazione del Museo.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Scopri l'orto Slow Food con il percorso sensoriale  
attività educative per famiglie**

Cosa si prova nel toccare il suolo fertile? Che sensazioni restituisce al nostro tatto?

Sappiamo riconoscere i profumi delle diverse essenze aromatiche? E come possiamo renderci conto, alla vista se un frutto è maturo o se invece dobbiamo concedergli altro tempo? Nell'orto Slow Food bambine, bambini e adulti possono partecipare a un percorso sensoriale che ne mette alla prova i sensi, e affidarsi alle nostre guide esperte per scoprire tutti i segreti dell'orto, oltre ad approfondire temi, pratiche e argomenti diversi: dal compost al ciclo chiuso, dalla biodiversità al sovescio, dalle consociazioni ai fiori amici degli impollinatori, dalla gestione dell'acqua al semenzaio... fino ai tanti manufatti che possono aiutare orticoltrici e orticoltori nel loro lavoro: spaventapasseri, cassette per insetti, e molto altro! Il percorso sensoriale per le famiglie Il percorso può essere fruito liberamente in qualsiasi momento, dall'orario di apertura fino alle 20:30, e si rivolge a tutto il pubblico dell'evento: i diversi livelli di lettura a cui si presta consentono di accogliere adulti, bambini e ragazzi.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**I semi: moltiplicatori di biodiversità  
attività di educazione**

Nell'Orto in una stanza uno spazio importantissimo è occupato da piccoli e importantissimi semi. Riprodurre i propri semi richiede conoscenze, attenzione e passione. In questo workshop vi mostriamo come farlo, e vi facciamo scoprire come selezionare e riprodurre i propri semi significativi recuperare un sapere prezioso e custodire un patrimonio di biodiversità unico e a rischio. Questo workshop è gratuito e aperto a tutti gli interessati e i curiosi di saperne di più. Partecipare è facile! Basta presentarsi presso lo spazio l'Orto in una stanza 10 minuti prima dell'inizio dell'appuntamento.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Abbiamo un mondo in comune**

Istituito dalla Città di Torino in memoria di Maurizio Baradello, Aurelio Catalano e Anna Tornoni, tre suoi dirigenti prematuramente scomparsi, il premio "Abbiamo un mondo in comune" valorizza altrettanti progetti di cooperazione internazionale attinenti ai 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile approvati dall'ONU per il 2030 e realizzati da organizzazioni della società civile, enti locali e soggetti della cooperazione per lo sviluppo. In questa seconda edizione, il bando ha incoraggiato i partecipanti a candidare progetti che contribuissero a contrastare le povertà alimentari e a garantire il diritto a un cibo adeguato.

*Intervengono:*

- Stefano Lo Russo, sindaco della Città di Torino
- Patrizia Manassero, sindaca del Comune di Cuneo ritira il "premio Baradello"

- Taphy Fall, presidente AST (Associazione dei senegalesi a Torino) ritira il “Premio Catalano”
- Marco Ressa, rappresentante legale MAIS Ong ritira il “Premio Tornoni”

*Modera:* Maria Bottiglieri, responsabile Cooperazione internazionale e pace, Città di Torino.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto**

**Il mondo del gelato**

**degustazione**

Degustazione guidata di gusti della tradizione e non solo. ASCOM - EPAT - Sezione Gelaterie.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino, Spazio incontri**

**Torino Doc: i vini che raccontano il territorio**

**degustazione**

I segreti della degustazione attraverso un percorso di conoscenza dei vini Docg e Doc selezionati dalla Camera di commercio di Torino a cura di Piera Genta – ONAV Torino. Camera di commercio di Torino, ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige**

**Prati e vacche: Presidi e razze per il futuro**

**degustazione**

La Grigia, la Rendena, la Pustertaler, razze bovine alpine che sono rare e preziose come prati e fieni di montagna. Da scoprire con un vero esperto come Hubert Auckenthaler in collegamento con la sua filosofia delle tre B: Blüten, Bienen, Bauer, ovvero fiori, api e contadini. Esattamente in quest'ordine per ottenere pascoli e fieno migliori. Degustazione di fieno. Con: Angelo Carrillo, presidente Slow Food Alto Adige in collegamento con Hubert Auckenthaler.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, Anghelu Ruju Alghero Doc Liquoroso, affettati e formaggi**

**degustazione**

Il sigaro Toscanello Bianco raffinato incontra Anghelu Ruju Alghero Doc Liquoroso accompagnato con la selezione di affettati e formaggi in Salumoterapia dell'Hostaria da Ivan a Fontanelle di Roccabianca.

**ore 15:00**

**Parco Dora – Museo A come Ambiente - MACA, Corso Umbria, 90**

**Bombe di semi**

**attività di educazione**

Un appuntamento da non perdere, durante il quale prepareremo insieme delle bellissime bombe di semi, delle palline di terra molto speciali dentro le quali si nasconde l'affascinante mistero della vita da spargere qua e là per rendere più bella la città. Al laboratorio sulle bombe di semi segue una visita guidata all'area Alimentazione del museo.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Torino e le città solidali**

Cerimonia di sottoscrizione dei protocolli di cooperazione tra Torino e Betlemme (Territori palestinesi), Louga (Senegal), Praia (Capo Verde) e Khouribga (Marocco) alla presenza di Stefano Lo Russo, sindaco di Torino e dei sindaci delle Città partner. La Città di Torino sigla o rinnova i Patti di cooperazione con città internazionali. Da due di esse (Louga e Khouribga), provengono molti cittadini torinesi con background migratorio. In tutte e quattro sono attivi e in cantiere progetti di cooperazione internazionale che toccano tematiche alimentari.

*Intervengono:*

- Stefano Lo Russo, sindaco della Città di Torino
- Anton Salman, sindaco del Comune di Betlemme
- M'hamed Zakrani, sindaco del Comune di Khouribga
- Moustapha Diop, sindaco del Comune di Louga
- Francisco Carvalho, sindaco del Comune di Praia.

*Modera*: Maria Bottiglieri, responsabile Cooperazione internazionale e pace, Città di Torino.

**ore 15:30**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche**

**Foodscapes individuali: un viaggio spazio-temporale nell'ecologia delle risorse ambientali  
unig talk**

L'incontro tra scienze e culture gastronomiche ed ecologia storica consente di attraversare nello spazio e nel tempo i paesaggi del cibo (foodscapes) e di esplorare con un'alta risoluzione la moltitudine di pratiche storiche che hanno attivato l'ecologia di paesaggi rurali individuali e delle loro risorse ambientali. Alla scala degli individual foodscapes e grazie all'apporto dell'archeologia ambientale emerge un mondo denso di relazioni prima invisibili. Divengono possibili soluzioni innovative su scala locale basate sull'esperienza e la storia ambientale dei siti per le politiche di conservazione/rigenerazione. Interviene: Roberta Cevasco, professoressa associata di Geografia, UNISG

**ore 16:00**

**Parco Dora – Joannah Stutchbury Arena**

**Noi siamo natura: i popoli indigeni e la Terra Madre  
conferenza**

I popoli indigeni costituiscono il 5-6% della popolazione mondiale. Nelle loro terre custodiscono l'80% della biodiversità del pianeta. Eppure, troppo spesso, la loro voce viene ignorata, e le soluzioni che essi propongono e applicano nel quotidiano per la salvaguardia degli ecosistemi e per ripristinare uno stile di vita in armonia con la natura sono giudicate antieconomiche. Al contrario, dovremmo guardare ai popoli indigeni e al loro patrimonio di conoscenze tradizionali per comprendere appieno come stare dalla parte della natura, come farci natura, e fronteggiare il cambiamento climatico e altri problemi che affliggono il nostro pianeta. Nessuno meglio dei delegati indigeni presenti a Terra Madre può chiudere l'edizione 2024 dell'evento. Siete tutte e tutti invitati a partecipare a questo incontro, che vuole essere celebrazione, festa, sguardo rivolto al futuro. Questo incontro, organizzato da Terra Madre Indigenous, è l'evento conclusivo di Terra Madre 2024. I delegati e i partner, tra cui IFAD e IPAF, evidenziano i temi chiave discussi durante l'evento. L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Cucina dell'Alleanza**

**Profumi, colori e sapori d'Africa e Sicilia: unione di culture e cucine degustazione  
laboratorio del gusto**

La cuoca dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi siciliana, Mareme Cissé del locale Ginger People&Food mette a disposizione la sua esperienza culinaria in un laboratorio che profuma di spezie, raccontando una cucina familiare che unisce passato, presente e futuro. Perché? Mareme è una cuoca nata in Senegal che vive in Sicilia da 20 anni e che si è lasciata ispirare e attraversare dalla tradizione gastronomica di questo luogo aggiungendoci però un pizzico di sole d'Africa. Il risultato sono piatti i cui aromi e sapori sono un perfetto connubio fra tradizione siciliana e africana e che allo stesso tempo presentano una nuova idea di cucina che si fa ponte fra culture e strumento di integrazione.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Diversity**

**Bee-utiful: un'armonia di miele  
eventi world - incontro**

Scopri gli apicoltori e i produttori che coltivano e raccolgono i prodotti delle api. Essi svolgono un ruolo cruciale nel mantenere sane le popolazioni di api, essenziali per l'impollinazione delle specie vegetali, e per la produzione di miele, cera d'api e altri prodotti. Il loro lavoro consiste nel gestire gli alveari, raccogliere i prodotti e garantire che le loro pratiche siano sostenibili e benefiche sia per le api che per l'ambiente. L'evento è fruibile gratuitamente da tutti gli appassionati di biodiversità, agricoltura, prodotti dal mondo. Mettetevi alla prova, e venite ad ascoltare le voci dei produttori, conoscerne i prodotti.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Slow Food Farm, Area Knowledge**

**Slow Food Farm: pronti, partenza, via!**

In questo incontro i partecipanti riflettono sulle loro esperienze, condividono le loro intuizioni e discutono i punti chiave dei corsi di formazione sulle Slow Food e dell'intero evento di Terra Madre. L'incontro vuole dare l'opportunità di valutare i passi successivi, affrontare eventuali sfide incontrate e garantire che tutti siano pronti ad agire dopo l'evento. L'obiettivo consiste nel mantenere lo slancio acquisito durante Terra Madre e nel costruire una comunità forte e collaborativa, impegnata a promuovere la transizione agroecologica attraverso il programma delle Slow Food

Farm.

*Modera:* Nicholas Panayi, collaboratore per il progetto Slow Food Farm

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Università di Scienze Gastronomiche  
Politiche alimentari, fame e insicurezza alimentare globale  
unisg talk**

Quali sono le cause e quali le conseguenze di fenomeni drammatici che purtroppo ancora affliggono il nostro pianeta? Quali le prospettive politiche per il futuro? La fame e l'insicurezza alimentare nel mondo sono al centro di questo incontro: a discuterne e presentare dati, analisi e riflessioni emerse durante un ciclo di lezioni coordinati dalla professoressa Donatella Saccone, sarà un gruppo di studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche. Interviene: Donatella Saccone, ricercatrice di Economia Politica, UNISG

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del Gusto  
Conosciamo l'olio torinese  
degustazione**

Assaggi guidati di oli franti nelle colline e nelle vallate della provincia di Torino. Il laboratorio di degustazione è condotto in collaborazione con la Fondazione EVO SCHOOL nata a Roma grazie alla Confederazione nazionale Coldiretti, e ASSPO, Associazione Piemontese Olivicoltori che ha lo scopo di valorizzare, promuovere e diffondere l'olivicultura nel territorio piemontese. Coldiretti Torino.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand buddy  
Torneo buddy challenge. Sfida i tuoi amici a ping pong**

Dal 26 al 30 settembre vieni a trovarci presso il nostro stand insieme al tuo buddy per sfidarlo in un avvincente torneo di ping pong. Tante sorprese sono lì ad attenderti. Cosa aspetti? Il torneo è aperto a tutti! Ogni giorno dal 26 al 29 settembre ti aspettiamo dalle 18.00 alla chiusura dell'area diurna della manifestazione, e il 30 settembre dalle 16.00 fino al termine della manifestazione, allo stand buddy (SP1). Il podio del torneo sarà premiato da Slow Food con eccellenze regionali: Maxibag Slow Food al primo classificato; Bag Slow Food al secondo classificato; Confezione con due bottiglie di vino al terzo classificato. Tutti i partecipanti, inoltre, riceveranno un buono spendibile presso lo stand di Slow Food Editore. L'evento è gratuito.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Trentino  
Il Vino Santo Trentino Presidio Slow Food  
degustazione**

A nord del Lago di Garda si estende la Valle dei Laghi il cui particolare microclima, in particolare l'azione dei venti, ha reso possibile la nascita del vino con il più lungo appassimento al mondo. I grappoli spargoli di uva nosiola restano infatti sulle arele nelle vinsantaie dalla vendemmia fino alla settimana di Pasqua, per poi essere spremute e iniziare un lunghissimo processo di lavorazione e affinamento che porterà il Vino Santo Trentino ad essere stappato almeno una quindicina d'anni più tardi. I vignaioli aderenti al Presidio sono e si stanno affacciando nelle aziende le giovanissime generazioni che ci condurranno in questa degustazione. Paolo Betti, cuoco dell'alleanza, propone un abbinamento insolito per accostare il Vino Santo non solo al dessert.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Südtirol - Alto Adige  
Dulcis in fundo: chiusura in dolcezza con dolci dell'Alto Adige  
degustazione**

Presentazione e degustazione di un dolce tradizionale dell'Alto Adige (Strauben) in abbinamento a sidro di mele e birre a Marchio Qualità Alto Adige.

**ore 16:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano  
Toscano, Turriga Isola dei Nuraghi Igt, affettati e formaggi  
degustazione**

L'Antico Sigaro Nostrano del Brenta Benedettino incontra Turriga Isola dei Nuraghi Igt accompagnati con la selezione di affettati e formaggi in Salumoterapia dell'Hostaria da Ivan a Fontanelle di Roccabianca.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Slow Food Coffee Coalition**

**Dulcis in fundo, il caffè! Una degustazione guidata pensata per chef e ristoratori!**  
**degustazione**

Il gusto del caffè è quello con cui torniamo a casa uscendo dal ristorante, eppure nei ristoranti italiani è ancora una bevanda la cui complessità aromatica e le cui potenzialità di abbinamento sono, nella maggior parte dei casi, da scoprire. Un appuntamento dedicato agli chef dell'Alleanza Slow Food dei cuochi perché il caffè sia considerato una vera e propria portata del pasto.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Orto Slow Food**

**Organic waste is not waste**  
**attività di educazione**

Cosa hanno in comune il fornello della tua cucina, la tua bibita gassata e il tuo orto? Tutto parte da te. Niente panico con l'organico. A cura di Iren.

**ore 16:30**

**Parco Dora – Stand Nutrire le città, Sala 1**

**Buono, pulito, giusto, e a misura di città**

Dialogo tra Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food e gli amministratori delle Città partner del progetto In Cibo Civitas – Torino, Castelbuono, Firenze, Forlì, Cesena, Cuneo e Borgo San Lorenzo – sulle modalità per declinare i principi del “buono pulito e giusto” nelle politiche locali alimentari di ogni città. L'incontro chiude un percorso di co-formazione sulle politiche alimentari focalizzato su diritto al cibo in città, ristorazione collettiva (scolastica e sociale), rapporto fra campagna e città, mercati cittadini e pratiche di agricoltura urbana. Evento conclusivo del progetto “In Cibo Civitas: Empowerment, Azioni, Territorio per una cittadinanza che nutre il futuro” cofinanziato da AICS con capofila LVIA e di cui Città di Torino e Slow Food sono partner. Segue degustazione offerta dal progetto In Cibo Civitas.

*Intervengono:*

- Stefano Lo Russo, sindaco della Città di Torino
- Carlo Petrini, fondatore di Slow Food
- Mario Cicero, sindaco del Comune di Castelbuono (PA)
- Paola Galgani, vicesindaca e Assessora all'Ambiente, agricoltura urbana e tutela degli animali del Comune di Firenze
- Andrea Bertani, assessore all'Ambiente del Comune di Forlì
- Silvia Notaro vicesindaco e Assessore a scuola, formazione e politiche giovanili del Comune di Borgo San Lorenzo (FI).

*Moderata:* Maria Bottiglieri, responsabile Servizio Cooperazione internazionale e pace Città di Torino.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Your Next Arena**

**L'educazione del gusto nei primi mille giorni**

Nei primi mille giorni di vita i bambini vivono il periodo di maggiore sviluppo e contemporaneamente di maggiore vulnerabilità. Un periodo di grandi cambiamenti, in cui alimentazione e nutrizione hanno un impatto importante sulla loro salute. I genitori devono poter avere gli strumenti per scegliere con maggior consapevolezza una nutrizione sana, adeguata e diversificata per sé e per i loro bambini, che proprio in questo periodo sviluppano il loro senso del gusto e la propria sensorialità, forgiando le basi per un futuro benessere psicofisico. Scelte che promuovano, al contempo, sistemi agroalimentari più sostenibili e accessibili. Come accompagnare genitori e caregiver in questo viaggio delicato? Come connettere le scelte alimentari, gli stili di vita quotidiani, l'accesso ai saperi locali e la complessità del sistema sanitario pubblico per garantire lo sviluppo ottimale dei bambini? Scopriamo il ruolo del gusto nell'educazione alimentare dei più piccoli e delle loro famiglie. Scegliendo di nutrire i nostri bambini in modo sano e sostenibile contribuiamo a scrivere oggi la salute degli adulti di domani.

*Intervengono:*

- Gabriella Morini, ricercatrice in Scienze del Gusto e del Cibo, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Martina Riina, dottoranda nel corso di Studi su cibo, salute e longevità, Università del Piemonte Orientale

- Alessandra Bellasio, Ostetrica e consulente in allattamento.

*Modera:* Silvia De Bernardin, giornalista di *Giovani Genitori*, specializzata in genitorialità e alimentazione

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Piazza del gusto**

**La ricetta smarrita: un sapiente recupero nato dalla collaborazione tra Agrichef e studenti dell'Istituto Alberghiero degustazione**

La lavorazione di due ricette che nasce dall'incontro di due progettualità: Protocollo di Alternanza per l'Orientamento Informato promosso da Camera di commercio di Torino e tutte le associazioni datoriali (tra cui Cia) e il Festival nazionale dell'Agrichef (Turismo Verde). Durante l'evento, dando la parola ai protagonisti (studenti e Agrichef) verranno presentate due ricette "smarrite" del territorio rivisitate e riproposte in modo innovativo. Lo spirito di questa iniziativa è valorizzare una cucina che per il suo approccio rispetta il territorio e l'ecosistema in cui è inserita. Obiettivo è anche garantire una sua longevità e una sua trasmissione intergenerazionale. I prodotti protagonisti delle due ricette sono la cipolla piatlina di Andezeno e il cavolo cappuccio, ortaggi tipici del periodo autunnale. I due agriturismi partecipanti sono La Geppina di Agliano Terme e La Vijà di Chieri, mentre l'Istituto Colombatto di Torino partecipa con due coppie di studenti della quinta classe. Provincia CIA Agricoltori Delle Alpi.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Friuli Venezia Giulia**

**Riconnettiamoci alla natura!**

**degustazione**

Brindisi di saluto per festeggiare la chiusura dell'evento e un invito a viaggiare nei territori del Friuli Venezia Giulia. In degustazione, i vini di Io Sono Friuli Venezia Giulia.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Trentino**

**#neverendingTerraMadre - SlowProject**

**degustazione**

Incontro finale con confronto sulle riflessioni emerse nel corso dei cinque giorni a Terra Madre nello Spazio Slow Food Trentino, condivisione delle prospettive affinché le idee e gli stimoli di Terra Madre ci accompagnino nei prossimi due anni. Brindisi finale di ringraziamento.

**ore 17:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, vini Santadi Solais, affettati e formaggi**

**degustazione**

Il sigaro Toscano Soldati incontra i vini di Santadi Solais: Gran Cuvée Metodo Classico, Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore, Festa Noria Cannonau Liquoroso accompagnati con la selezione di affettati e formaggi in Salumoterapia dell'Hostaria da Ivan a Fontanelle di Roccabianca.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Sigaro Toscano**

**Toscano, gin tonic e olive essiccate**

**degustazione**

Il sigaro Toscanello XXL Rosso e Mercanti di Spirits presentano Gin Tonic Corricella, accompagnati dalle olive essiccate del Frantoio Sant'Agata di Oneglia.

**ore 18:00**

**Parco Dora – Stand Camera di commercio di Torino – Spazio incontri**

**Extra Vermouth - L'ora del Vermouth di Torino**

**degustazione**

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese. Protagonista della serata: Smile Tree. A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

## GLI OFF

**ore 17:30**

**Fonderie Ozanam – via Foligno, 14**

### **Il recupero delle tradizioni culturali del cibo che cambia la vita delle comunità degustazione**

L'aperitivo conviviale è ospitato da Fonderie Ozanam, una cooperativa sociale che aiuta decine di ragazzi in situazioni difficili a inserirsi nel mondo della ristorazione, ma che è molto più di questo: una grande famiglia fatta di storie che provengono da terre lontane, di parole condivise attorno a una tavola mentre si condivide l'odore del cibo e l'aroma del vino. Durante l'aperitivo i cuochi dell'Alleanza Slow Food offrono una degustazione di piatti utilizzando i prodotti dei Presidi Slow Food. L'appuntamento è preceduto da un momento di approfondimento in cui Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo presenta il suo libro *Selvatici e buoni* realizzato in collaborazione con Fondazione U.N.A. Si parla inoltre di Slow Village per raccontare il cibo sostenibile che influenza tanto i produttori come i cuochi. L'aperitivo è gratuito fino a esaurimento posti.

**ore 20:00**

**Fonderie Ozanam – via Foligno, 14**

### **Il cibo che cambia la vita: racconti di integrazione e idee che creano comunità appuntamento a tavola**

I cuochi dell'Alleanza Slow Food piemontese si mettono al servizio della comunità e offrono gratuitamente il proprio lavoro e la propria passione per rendersi portavoce di un'idea di cibo che unisce persone e culture diverse. Questa cena diventa il palcoscenico perfetto per ospitare storie uniche e irripetibili condivise con l'intento di creare un'idea salda di comunità che sostiene ogni suo membro. L'appuntamento è realizzato grazie alla collaborazione tra diversi locali dell'Alleanza torinese e Fonderie Ozanam, una cooperativa sociale che aiuta decine di ragazzi in situazioni difficili a inserirsi nel mondo della ristorazione, ma che è molto più di questo: una grande famiglia fatta di storie che provengono da terre lontane, di parole condivise attorno a una tavola mentre si condivide l'odore del cibo e l'aroma del vino. In questa cena a buffet i cuochi di diversi locali dell'Alleanza piemontese si affiancano alle Ricette Viventi: oltre a poter gustare piatti unici della tradizione piemontese (e non solo!) i presenti possono spostarsi da un tavolo all'altro ascoltando i racconti di diversi protagonisti che metteranno a disposizione la propria esperienza, dando il via a occasioni di dialogo e confronto tra tutti i presenti.

- Dalla cucina Fonderie Ozanam: guancia di manzo brasato al nebbiolo
- Fuori Tempo Chieri: pani da farine di grano evolutivo
- Fuzion Torino: sushi piemontese con i Presidi Slow Food della Robiola di Roccaverano e della salsiccia di bovino di razza piemontese
- Locanda del Mulino: crema di castagne garessine con crumble di paste di meliga
- Osteria la Cadrega: torta di riso monferrina del Presidio Slow Food de riso gigante di Vercelli
- Passaparola Bottega: sushi piemontese con alaccia di Lampedusa, cevrin di Coazze, miele di montagna, il Presidio Slow Food del peperone corno di bue di Carmagnola e lardo di Muncalè
- Ristorante Battaglino: peperone corno di bue di Carmagnola del Presidio Slow Food con acciughe e bagnetto verde
- Ristorante Garden Albergo Agenzia Pollenzo: panna cotta con vaniglia della Chinantla, Presidio Slow Food
- San Giors: carne salada con il Presidio Slow Food della razza piemontese
- Zheng Yang: assaggio di ravioli misti con i Presidi Slow Food del peperone corno di bue di Carmagnola e del sedano rosso di Orbassano Birrificio Artigianale 5+ accompagna la serata con una selezione di birre.

**ore 20:00**

**Paltò – Via della Rocca 17**

### **Veni, vidi, sidri**

Una serata dedicata ai sidri artigianali raccontati e bevuti con Andrea Bedini, Pommelier APAS e Livio della super Sidreria Craveri Lamberti, dal Piemonte con amore.

**ore 20:00**

**Ailimè – Via Messina, 8/A**

### **I sakè e gli agrumi del Giappone degustazione**

Potevamo farci scappare l'occasione di mettere insieme un faro della cultura del sakè a Torino e coloro che la storia del sakè la scrivono ogni giorno? Giamai! Slow Food Japan presenta Slow Sake, la guida che porta il sake al centro della cultura del bere consapevole. L'evento sarà dedicato anche alla valorizzazione degli agrumi autoctoni del Giappone, un patrimonio di sapori e diversità ancora poco conosciuto in Europa. La delegazione giapponese, presente

a Terra Madre 2024 con un suo stand espositivo, include produttori specializzati nella coltivazione di diverse varietà di agrumi, come yuko, amanatsu, sudachi, tutti protagonisti dei piatti creati da Stefano e accompagnati da una pioggia di sakè. In questa occasione, presentiamo anche la Slow Sake Guide.

Un evento di



Con il patrocinio di



Con il sostegno di



Partner Culturale



Con il contributo di



Main partner



In kind partner



Green partner



Area partner



Mobility partner



Hospitality Partner



Collabora con Terra Madre Salone del Gusto



Media Partner

