





Il Salone del Gusto è un evento internazionale che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni. Il Salone del Gusto è un evento che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni.

Il Salone del Gusto è un evento internazionale che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni. Il Salone del Gusto è un evento che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni.

Il Salone del Gusto è un evento internazionale che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni. Il Salone del Gusto è un evento che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni.

Il Salone del Gusto è un evento internazionale che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni. Il Salone del Gusto è un evento che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni.

Il Salone del Gusto è un evento internazionale che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni. Il Salone del Gusto è un evento che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni.

Il Salone del Gusto è un evento internazionale che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni. Il Salone del Gusto è un evento che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni.

Il Salone del Gusto è un evento internazionale che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni. Il Salone del Gusto è un evento che si svolge a Torino, in Italia, dal 1996. È un'occasione unica per scoprire la diversità gastronomica del mondo, incontrare produttori e chef, partecipare a conferenze, workshop e degustazioni.

---

# TEN REASONS TO COME TO TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

June, 27th 2022

Conferences, tastings and workshops in the name of Food RegenerAction

Get press accreditation [here](#)

More than 3000 farmers, cooks and food activists from 150 countries will gather in Turin, Italy from September 22–26, 2022 at Terra Madre Salone del Gusto, the largest international event dedicated to good, clean and fair food. The program includes conferences, workshops for children and families, interactive spaces dedicated to biodiversity, education and advocacy, as well as Taste Workshops and Dinner Dates. The full program of the 2022 edition, dedicated to the theme of regeneration, is available [here](#)

Ten reasons not to miss it!

The International Market

The Market is the beating heart of Terra Madre Salone del Gusto, a meeting place for more than 600 producers from across the world, where visitors discover the extraordinary gastronomic diversity of every continent, first hand, in one place. Our exhibitors are not just merchants, but ambassadors of good, clean and fair food and

international Slow Food campaigns; through their tireless work they defend biodiversity, promote ecological-friendly agricultural practices, protect soil fertility, respect animal welfare, reduce the use of synthetic chemicals and reject GMOs. In short, they are living examples of regeneration.

## Conferences

Where doctors, authors, philosophers, architects and professors try to define the links between regeneration and the food system, and explore the potential responses to the climate, ecological and social emergencies we face. You, me, us: making a difference together is a conference to explore how citizens of the world can restore value to the food system through their daily choices, feeding the world in a healthy manner and ridding ourselves of a toxic system which thinks exclusively in terms of profit margins. Speakers include Raj Patel, economist and food policy researcher; Rupa Marya, doctor at the University of California and promoter of deep medicine; Michael Moss, author of Salt Sugar Fat: How the food giants hooked us, and Corinna Hawkes, Professor and Director at the Center for Food Policy at City, University of London. [LINK](#)

## Bread, cereals and flour as symbol of social regeneration

In a space dedicated to Biodiversity our visitors will find a wide range of breads and all the grains used to make them: wheat, cornflour, cassava, rye, bulgur, millet, as well as a range of different tools used to transform them into bread: because diversity is not vegetable varieties and finished products, but the cultures that produce them and conserve them, as well as the tools used to mill, roll and bake. There is a deeper meaning in talking about the products we make from cereals, from bread to couscous, tapioca and injera, insofar as they symbolize the right to food itself. Not everyone has guaranteed access to cereals, and striving to change that is a powerful symbol of social regeneration. [LINK](#)

## The Educational garden

Slow Food has always had an innovative approach to food and taste education, based on reawakening people's senses and training them to recognize various aspects of our food, from farm to fork. Together with Turin Botanical Garden, Slow Food is preparing a mandala-shaped vegetable patch which will also be the gateway to the Education Area, as it represents the best place to teach people about food. In this mandala garden visitors can find a synergic garden, an urban garden, a permaculture flower bed, and at the center, an edible food forest! [LINK](#)

## Terra Madre Kitchen and the Slow Food Coffee Coalition

At the Terra Madre Kitchen visitors can taste dishes from around the world at breakfast, lunch and dinner, prepared by [Slow Food Cooks' Alliance](#) and other chefs, while a special space is dedicated to the Slow Food Coffee Coalition. Next to the Terra Madre Kitchen an interactive space allows people to learn how to salt anchovies, how to make gnocchi, how to ferment vegetables at home, and more. [LINK](#)

## Taste Workshop: the Latin American Wine Panorama

Taste Workshops are a way to learn through tasting, to widen people's knowledge while stimulating the senses and listening to the stories of the people behind the products. This Workshop celebrates a fascinating approach to winemaking in Latin America that produces high quality wines through sustainable, organic and biodynamic agriculture, with members of the Slow Wine Coalition, the international network that brings together protagonists from the wine world, united in their passion for good, clean and fair wine. [LINK](#)

## 7. Activism Area

Advocacy and activism activities have been one of the pillars of Slow Food activity since its beginnings, and the movement is constantly trying to shape public policies and call attention to topics which are now being taken seriously by governments, particularly concerning the link between food production and the environment. In this space, people will be able to discover Slow Food campaigns on topics spanning from pollinators to GMO regulation. Visitors will also be invited to take part in creative workshops organized by the Slow Food Youth Network. [LINK](#)

## 8. Parco Dora Street Art Tour

The regeneration of the event starts from its location: Parco Dora, a large park beyond Turin's city center on the site of an old steelworks. It is a powerful symbol for the city and for Terra Madre, showing how ex-industrial areas can be transformed into green spaces, for the good of people and the planet. Parco Dora Street Art is an immersive tour of the murals that adorn the walls of this post-industrial area, which begins at the Sacro Volto church and proceeds through the 400,000 square meters of parkland, passing through where there were Fiat and Michelin factories, industrial facilities which also produced the metalwork of the Mole Antonelliana, Turin's most recognizable landmark. This is a constantly-evolving street art gallery, where both local and international artists exhibit their work. [LINK](#)

#### 9. Dinner Dates: Women Chefs and the world of Pasta

This Dinner Date is dedicated to the Barbie project by Pastificio Di Martino: part of the proceeds from the sale of Barbie pasta goes to Food for Soul, an international non-profit dedicated to promoting socially-responsible actions that improve the health of our bodies and our planet. Among the chefs present, Cristina Bowerman, the only female chef with 1 Michelin star in Rome. [LINK](#)

#### 10. Coffee in the kitchen

Coffee is not just a drink: it's a multifunctional ingredient in the kitchen. This workshop will be conducted by a culinary expert at the Lavazza Training Center and visitors can discover the secrets of a complete gastronomic experience starting with the complex coffee blend of iTierra! from Cuba. [LINK](#)

[Click here](#) to discover the program.

A selection of pictures is [available here](#).

All the press releases are [available here](#).

Terra Madre Salone del Gusto is organized by Slow Food, Piedmont Region and City of Turin, with the patronage of the Ministry of Agriculture Food and Forestry, the Ministry for Ecological Transition and Anci. The event has been made possible by the support of companies who believe in the values and objectives of the event, including Main Partners: Iren, Lavazza, Parmigiano Reggiano, Pastificio di Martino, QBA – Quality Beer Academy, Reale Mutua and UniCredit; Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione CRT, Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.

---

# LAS (PRIMERAS) DIEZ RAZONES PARA VENIR A TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

June, 27th 2022

Conferencias, degustaciones y talleres bajo el lema «Food RegenerAction»

Obtén tu acreditación de prensa [aquí](#)

Más de 3.000 agricultores, cocineros y personas indígenas, migrantes y activistas jóvenes de 150 países se reunirán en Turín del 22 al 26 de septiembre de 2022 en Terra Madre Salone del Gusto, el mayor evento internacional dedicado a la alimentación buena, limpia y justa, bajo el lema #RegenerAction. El programa incluye conferencias de alto nivel, talleres para criaturas y familias, espacios interactivos dedicados a la biodiversidad, la educación y la promoción y defensa, así como Talleres de degustación y Cenas con gusto. Aquí está disponible [el programa completo](#).

¡Las primeras diez razones para no perderselo!

## El mercado internacional

El Mercado será de nuevo el corazón palpitante de Terra Madre Salone del Gusto, un lugar de encuentro para más de 600 personas dedicadas a la producción de todo el mundo, donde los visitantes podrán descubrir la extraordinaria diversidad gastronómica de cada continente, de primera mano y en un solo lugar. La gente que trabaja en la producción no son solo comerciantes, sino también embajadores de la alimentación buena, limpia y justa y de las campañas internacionales de Slow Food. Mediante su incansable trabajo, defienden la biodiversidad, promueven prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente, protegen la fertilidad del suelo, respetan el bienestar animal, reducen el uso de sintéticos químicos y rechazan los OGM; en definitiva, son ejemplos vivos de regeneración.

### Conferencias

Junto con el público, expertos, escritoras, filósofos, arquitectas y profesores, intentamos definir los vínculos entre la regeneración y el sistema alimentario y cómo este puede responder ante las emergencias climáticas, ecológicas y sociales a las que nos afrontamos. La temática de la conferencia You, me, us: making a difference together (Tú, yo, nosotros: marquemos juntos la diferencia) será cómo los ciudadanos del mundo pueden devolver el valor al sistema alimentario mediante sus elecciones diarias, alimentando el mundo de un modo más saludable y deshaciéndonos de un sistema tóxico que piensa exclusivamente en términos de márgenes de beneficio. El tema lo debatirán ponentes como Raj Patel, economista e investigador de políticas alimentarias; Rupa Marya, doctor de la Universidad de California y promotor de la «deep medicine», un enfoque descolonizador cuyo objetivo es restablecer los vínculos saludables con la Tierra y otros seres humanos; Michael Moss, autor de Fat Sugar Salt: How the Food Giants Hooked Us (Grasa, azúcar y sal: cómo nos han seducido los gigantes de la alimentación) y Corinna Hawkes, profesora y directora del Center for Food Policy de la Universidad de la City de Londres. [LINK](#)

### Pan, cereales y harinas como símbolo de regeneración social

Dentro del área de biodiversidad los visitantes encontrarán un amplio abanico de panes, así como todos los granos que se han utilizado para elaborarlos: trigo, harina de maíz, mandioca, centeno, bulgur y mijo. A su lado se hallarán todas las diversas herramientas que hemos utilizado para transformarlos en pan: porque la diversidad no son las variedades vegetales y los productos acabados, sino las culturas que los producen y los conservan, así como las herramientas que se utilizan para moler, amasar y hornear. Hay un significado más profundo cuando hablamos sobre los productos que elaboramos a partir de los cereales, desde el pan hasta el cuscús, desde la tapioca hasta la injera, pues estos representan un modo de hablar sobre el derecho a la alimentación en sí mismo. No todo el mundo tiene garantizado el acceso a los cereales, y la lucha por cambiar esto es un símbolo poderoso de regeneración social, con el que Slow Food está muy comprometido. [LINK](#)

### El jardín de la educación

Slow Food siempre ha tenido una perspectiva innovadora de la educación alimentaria y del gusto, basada en despertar de nuevo los sentidos de la gente y en formarla para reconocer varios aspectos de nuestra comida, desde la granja hasta la mesa. Junto con el Jardín botánico de Turín, Slow Food está preparando un huerto en forma de mandala que también será la puerta de entrada al área de Educación, ya que este es el mejor lugar para enseñar al público cuestiones sobre la alimentación. El suelo en el que crece, el agua que se utiliza, el papel de los polinizadores. Cultivando simplemente un arbusto de romero podemos reconectar con estos mundos aparentemente distantes. En este huerto mandala, los visitantes pueden encontrar un huerto sinérgico, un huerto urbano, un parterre de permacultura y, en la parte central, un bosque de alimentos comestibles! [LINK](#)

### La Cocina de Terra Madre y la Slow Food Coffee Coalition

En la cocina de Terra Madre, los visitantes podrán probar platos de todo el mundo para desayunar, comer y cenar que preparará [la Alianza de Cocineros de Slow](#) junto con otros chefs, mientras que se dedicará un espacio especial a la Slow Food Coffee Coalition (la Coalición del café de Slow Food). Junto a la Cocina de Terra Madre, habrá un espacio interactivo que permitirá que la gente aprenda cómo salar las anchoas, cómo hacer gnocchi y cómo fermentar vegetales en casa, entre otras cosas. [LINK](#)

### Taller de degustación: el panorama del vino latinoamericano

Los talleres de degustación son un modo de aprender a través de degustaciones, ampliando el conocimiento de los participantes mientras estos estimulan los sentidos y escuchan las historias de las personas que hay detrás de los productos. Este taller celebra un método de viticultura fascinante que produce vinos de alta calidad mediante una agricultura sostenible, orgánica y biodinámica. La Slow Wine Coalition, la red internacional que reúne a los protagonistas del mundo del vino en torno a su pasión por un vino bueno, limpio y justo, está creciendo en Argentina, Brasil, Chile y Perú, donde las personas dedicadas a la producción de vino se han agrupado en Slow Wine Latam. [LINK](#)

## 7. Área de activismo

Las actividades de defensa y activismo han sido uno de los pilares de la actividad de Slow Food desde sus inicios; el movimiento está constantemente intentando modificar las políticas pública y llamar la atención acerca de cuestiones que los gobiernos están ahora tomándose en serio, concretamente en lo que respecta a la relación entre la producción alimentaria y el medio ambiente. En este espacio, la gente podrá descubrir las campañas de sensibilización de Slow Food sobre cuestiones que van desde la salvaguarda de los polinizadores a la necesidad de mantener los nuevos OGMs regulados en Europa. Las personas que lo visiten también están invitadas a formar parte de los talleres de creatividad organizados por la Red de Jóvenes de Slow Food. [LINK](#)

## 8. Tour de arte urbano en Parco Dora

La regeneración del evento empieza por la localización. El evento tendrá lugar en Parco Dora, un gran parque que se encuentra más allá del centro de la ciudad de Turín, en el emplazamiento de una antigua acera. Es un símbolo poderoso de la ciudad y de Terra Madre, y que muestra cómo zonas que antiguamente eran industriales pueden ser transformadas en espacios verdes, para el bien de la gente y del planeta. El arte urbano de Parco Dora es un tour inmersivo por los murales que adornan los muros de esta área posindustrial, que empieza en la iglesia Sacro Volto y continúa a lo largo de 400.000 metros cuadrados del parque, pasando a través de donde se hallaban antes las fábricas de Fiat y Michelin, instalaciones industriales que también produjeron los trabajos de metal de la Mole Antonelliana, el monumento más emblemático de Turín. Esta es una galería de arte urbano en evolución constante, donde tanto artistas locales como internacionales exponen su trabajo. [LINK](#)

## 9. Cenas con gusto: Mujeres cocineras y el mundo de la pasta

Las Cenas con gusto se dedicarán al proyecto Barbie de Pastificio Di Martino: una parte de lo que recauden las ventas de pasta Barbie se destinará a Food for Soul, una organización internacional sin ánimo de lucro dedicada a promover acciones de responsabilidad para con la sociedad para mejorar la salud de nuestros cuerpos y de nuestro planeta. Entre los chefs presentes estará Cristina Bowerman, la única mujer cocinera con 1 estrella Michelin en Roma. [LINK](#)

## 10. Café en la cocina

El café no es solo una bebida, sino que en la cocina se convierte en un ingrediente multifuncional.

Este taller será impartido por un experto culinario en el Lavazza Training Center; las personas que acudan podrán descubrir los secretos de una experiencia gastronómica completa, empezando por la compleja mezcla de café de iTierra! de Cuba. [LINK](#)

Haz clic aquí para [descubrir el programa](#).

Consulta la [selección de fotografías](#).

Consulta [todos los comunicados](#) de prensa

Terra Madre Salone del Gusto está organizado por Slow Food, la región de Piemonte y la ciudad de Turín, bajo el patrocinio del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, el Ministerio para la Transición Ecológica y Ancestral. El evento ha sido posible gracias al apoyo de empresas que creen en sus valores y objetivos, incluidos los socios principales: Iren, Lavazza, Parmigiano Reggiano, Pastificio di Martino, QBA – Quality Beer Academy, Reale Mutua y UniCredit; Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione CRT, Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.

---

# ZEHN (SEHR GUTE) GRÜNDE FÜR EINEN BESUCH DES TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

June, 27th 2022

Konferenzen, Verkostungen, Erlebnisstationen im Zeichen von RegenerAction

[Presseakkreditierung unter](#)

Vom 22.–26. September 2022 werden in Turin mehr als 3.000 Bäuerinnen und Bauern, Köchinnen und Köche, Einheimische, Eingewanderte und junge Aktivistinnen und Aktivisten aus 150 Ländern beim Terra Madre Salone del Gusto zusammenkommen – der weltweit größten internationalen Veranstaltung für gute, saubere und faire Lebensmittel, die dieses Jahr unter dem Motto #RegenerAction steht. Das Programm beinhaltet hochrangige Konferenzen, Erlebnisstationen für Kinder und Familien, interaktive Bereiche zu den Themen biologische Vielfalt, Bildung und Aufklärungsarbeit sowie Geschmackserlebnisse und Verabredungen zum Essen. [Das gesamte Programm unter](#)

Hier zehn (sehr gute) Gründe, warum der Besuch sich lohnt!

Der internationale Markt

Auch in diesem Jahr wird der Markt das Zentrum des Terra Madre Salone del Gusto bilden: eine Begegnungsstätte für über 600 Erzeugerinnen und Erzeuger aus allen Teilen der Erde, die Besucherinnen und Besucher dazu einlädt, die schier unendliche gastronomische Vielfalt aller Kontinente aus erster Hand und unter einem Dach zu entdecken. Alle Händlerinnen und Händler sind auch Botschafterinnen und Botschafter für gute, saubere und faire Lebensmittel und internationale Slow-Food-Kampagnen – und damit lebendige Beispiele für Regeneration: unermüdlich im Einsatz für den Schutz der biologischen Vielfalt, die Förderung umweltschonender landwirtschaftlicher Verfahren, den Erhalt von Bodenfruchtbarkeit, mehr Aufmerksamkeit für den Tierschutz, weniger Einsatz von synthetischen Chemikalien und eine Abkehr von GVOs.

Die Konferenzen

Gemeinsam mit dem Publikum, mit Expert\*innen, Schriftsteller\*innen, Philosoph\*innen, Architekt\*innen und Professor\*innen beleuchten wir die Zusammenhänge zwischen Regeneration und dem Lebensmittelsystem und versuchen Wege aufzuzeigen, wie letzteres auf die aktuellen Krisen im Bereich Klima, Umwelt und Gesellschaft reagieren kann. Die Konferenz You, me, us: making a difference together diskutiert, wie wir als Bürgerinnen und Bürger überall auf diesem Planeten durch unsere täglichen Entscheidungen dem Lebensmittelsystem zu wahren Wert verhelfen können, um gesunde Ernährung für alle Menschen zu ermöglichen und uns von einem toxischen System zu befreien, das primär auf Gewinnmaximierung abzielt. Zu den Rednerinnen und Rednern gehören Raj Patel, Ökonom und Forscher im Bereich Lebensmittelpolitik; Rupa Marya, Ärztin an der University of California und Fürsprecherin der 'Deep Medicine'; Michael Moss, Autor von „Das Salz-Zucker-Fett-Komplott: Wie die Lebensmittelkonzerne uns süchtig machen“; sowie Corinna Hawkes, Professorin für Lebensmittelpolitik und Direktorin des Center for Food Policy der City, University of London.

[LINK](#)

Bot, Getreide und Mehl als Symbol sozialer Regeneration

Im Bereich, der der biologischen Vielfalt gewidmet ist, erwartet die Besucherinnen und Besucher eine reiche Palette von Brot und dem Korn, aus dem es entsteht – Weizen, Maismehl, Maniok, Roggen, Bulgur, Hirse.



Daneben all die Hilfsmittel, die wir nutzen, um aus Korn Brot zu machen. Denn echte Vielfalt meint nicht Sorten, Arten und fertige Produkte, sondern die Kulturen, die diese erzeugen und bewahren, und die von ihnen genutzten Werkzeuge zum Mahlen, Kneten, Backen. Jedes Gespräch über die Verarbeitung von Getreide zu Brot, Couscous, Tapioka oder Injera ist auch ein Gespräch über das Recht auf Nahrung. Nicht alle Menschen haben freien Zugang zu Getreide. Die Bemühungen, das zu ändern, setzen ein starkes Zeichen für soziale Regeneration – eines der Hauptziele von Slow Food.

[LINK](#)

#### Der Lehr-Garten

Slow Food verfolgt seit jeher einen innovativen Ansatz in der Ernährungs- und Geschmacksbildung, der auf der Wiedererweckung unserer Sinne und einer Sensibilisierung für alle Aspekte unserer Ernährung, vom Hof bis auf den Tisch, beruht. Der Botanische Garten von Turin und Slow Food lassen gemeinsam einen Mandala-förmigen Gemüsegarten entstehen, der gleichzeitig den Eingang zur „Bildungsinsel“ bildet – denn welcher Ort könnte uns mehr über Ernährung lehren. Fruchtbare Böden, der Wasserkreislauf, die Funktion der Bestäuber: Wer einen Rosmarinstrauch pflanzt, schafft eine direkte Verbindung zu diesen nur scheinbar weit entfernten Welten. Unser Mandala-Garten ist Synergiegarten, Stadtgarten, Permakultur-Blumenbeet und – ganz in seiner Mitte – essbarer Waldgarten zugleich!

[LINK](#)

#### Die Terra-Madre-Küche und die Slow Food Coffee Coalition

Die Terra-Madre-Küche lädt alle Teilnehmenden ein, zum Frühstück, Mittag- und Abendessen Gerichte aus aller Welt zu kosten, die von der [Slow Food Cooks' Alliance](#) und weiteren Chefs de Cuisine zubereitet werden, während ein spezieller Bereich der Slow Food Coffee Coalition vorbehalten ist. Im Mitmachbereich gleich nebenan lernen Besucherinnen und Besucher, wie man Sardellen pökelt, eigene Gnocchi herstellt, selber Gemüse fermentiert und vieles mehr.

[LINK](#)

#### Das Geschmackserlebnis „Weinpanorama Lateinamerika“

Lernen durch Schmecken ist das Credo der Geschmackserlebnisse im Rahmen des Salone del Gusto. Teilnehmende haben die Möglichkeit, ihr Wissen zu vertiefen und gleichzeitig ihre Sinne anzuregen und mehr über die Menschen hinter den Produkten zu erfahren. Dieses Geschmackserlebnis widmet sich einem faszinierenden Ansatz in der Winzerei, bei dem nachhaltige, umweltschonende und biodynamische Verfahren Spitzenweine liefern. Das Slow Wine-Bündnis, ein internationales Netzwerk von Protagonisten aus der Welt des Weins, die eines gemeinsam haben – Leidenschaft für guten, sauberen und fairen Wein –, wächst stetig: In Argentinien, Brasilien, Chile und Peru haben sich Erzeugerinnen und Erzeuger zu Slow Wine Latam zusammengeschlossen. [LINK](#)

#### Der Bereich Aufklärungsarbeit

Bildungs- und Kampagnenarbeit sind seit Beginn eine der tragenden Säulen von Slow Food: Die Bewegung ist unablässig bemüht, den öffentlichen Diskurs mitzuformen und auf Themen aufmerksam zu machen, die dank dieses Einsatzes heute von Regierungen zunehmend ernst genommen werden, insbesondere was den Zusammenhang zwischen Lebensmittelherstellung und Umweltschutz angeht. Im Bereich, der sich der Aufklärungsarbeit von Slow Food widmet, können Besucherinnen und Besucher mehr über die Kampagnenarbeit von Slow Food erfahren, von der Rettung der Bestäuber bis hin zur Notwendigkeit einer Regulierung neuer GVOs in Europa. Das Publikum ist zudem eingeladen, an vom Slow Food Youth Network, der Jugendorganisation von Slow Food, organisierten Kreativworkshops teilzunehmen. [LINK](#)

#### Die Führung „Street Art im Parco Dora“

Die Regeneration des Salone del Gusto spiegelt sich auch in der Wahl des Veranstaltungsortes: Parco Dora ist ein weitläufiger Park am Stadtrand von Turin, der auf dem Gelände eines ehemaligen Stahlwerks entstand. Der Ort hat Symbolkraft sowohl für die Stadt als auch für Terra Madre, weil er exemplarisch zeigt, wie einstige Industriegebiete erfolgreich in Grünflächen umgewandelt werden können – zum Wohle der Menschen und des

Planeten. Die Führung „Street Art im Parco Dora“ bietet eine fesselnde Tour der Fassadenbilder, die die Wände des post-industriellen Geländes schmücken. Der Rundgang beginnt an der Kirche Sacro Volto und führt durch die 400.000 m<sup>2</sup> große Parklandschaft, vorbei an den ehemaligen Fiat- und Michelin-Fabriken, in denen auch die Metallarbeiten der Mole Antonelliana, dem Wahrzeichen Turins, gefertigt wurden. Zu erleben ist eine lebendige Street Art-Galerie, die heimischen und internationalen Künstlern als Plattform für ihre Werke dient. [LINK](#)

Eine Verabredung zum Essen: Weibliche Küchenchefs und die Welt der Pasta

Diese Verabredung zum Essen ist dem Barbie-Projekt von Pastificio Di Martino gewidmet: ein Teil der Erlöse aus dem Verkauf von Barbie-Pasta geht an Food for Soul, eine internationale gemeinnützige Organisation, die sich für die Förderung sozial verantwortlichen Handelns zum Schutz der Gesundheit des Menschen und des Planeten einsetzt. Dabei sein wird auch Cristina Bowerman, die einzige Köchin Roms mit 1 MICHELINE Stern. [LINK](#)

Die Erlebnisstation „Kochen mit Kaffee“

Kaffee ist mehr als nur ein Getränk – die moderne Küche entdeckt ihn als erstaunlich vielseitige Zutat. Diese Erlebnisstation, geleitet von den kulinarischen Expert\*innen des Lavazza Training Centers, lädt Besucherinnen und Besucher zu einer überraschenden gastronomischen Entdeckungsreise ein, deren Ausgangspunkt die die einzigartige kubanische Kaffeemischung iTierra! ist. [LINK](#)

[Das gesamte Programm unter](#)

[Ausgewähltes Bildmaterial unter](#)

[Vollständige Übersicht über alle Pressemitteilungen unter](#)

Terra Madre Salone del Gusto wird organisiert von Slow Food, der Region Piemont und der Stadt Turin unter der Schirmherrschaft des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwesen, dem Ministerium für den ökologischen Wandel und dem nationalen Verband der Gemeinden Italiens, ANCI. Die Veranstaltung wird ermöglicht durch freundliche Unterstützung von Unternehmen, die die Werte und Ziele des Salone del Gusto teilen. Unsere wichtigsten Partner sind Iren, Lavazza, Parmigiano Reggiano, Pastificio di Martino, QBA – Quality Beer Academy, Reale Mutua und UniCredit, Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione CRT, Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.

---

## LES DIX (MEILLEURES) RAISONS DE VENIR à TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

June, 27th 2022

Conférences, dégustations et ateliers sous le signe de la « Regeneration » alimentaire

[Cliquez ici](#) pour obtenir votre accréditation presse

Plus de 3 000 agriculteurs, personnes indigènes, chefs, migrants et jeunes militants venus de 150 pays se rassembleront à Turin du 22 au 26 septembre 2022 pour participer à Terra Madre Salone del Gusto, le plus grand évènement international consacré à une alimentation bonne, propre et juste, autour du thème #RegenerAction. Le programme comprend des conférences de haute qualité, des ateliers pour les enfants et les familles, des espaces interactifs dédiés à la biodiversité, l'éducation et la sensibilisation, ainsi que des ateliers du goût et des repas partagés. L'intégralité du programme [est disponible ici](#).

Les dix meilleures choses à ne pas manquer !

## Le Marché international

Le Marché sera à nouveau le lieu phare de Terra Madre Salone del Gusto, rassemblant plus de 600 producteurs venus du monde entier. Les visiteurs pourront découvrir en exclusivité l'extraordinaire diversité gastronomique de chaque continent, réunie en un seul lieu. Les exposants ne sont pas de simples vendeurs, mais de véritables ambassadeurs d'une alimentation bonne, propre et juste et des campagnes internationales de Slow Food. Par leur travail acharné, ils défendent la biodiversité et les pratiques agricoles écologiques, protègent la fertilité des sols, respectent le bien-être animal, réduisent l'utilisation de produits chimiques de synthèse et refusent les OGM, incarnant ainsi un exemple vivant de la régénération.

## Conférences

Des experts, auteurs, philosophes, architectes et professeurs essaieront de définir, avec le public, les liens entre la régénération et le système alimentaire et la façon dont ce dernier peut répondre aux urgences climatiques, écologiques et sociales auxquelles nous faisons face. Le thème de la conférence « You, me, us: making a difference together » (Toi, moi, nous : faire une différence tous ensemble) consistera à étudier comment les citoyens du monde peuvent redonner de la valeur au système alimentaire grâce à leurs choix quotidiens, en nourrissant le monde de façon plus vertueuse et en se débarrassant d'un système toxique conditionné par des règles de marges et de profit. Parmi les intervenants de la conférence, on retrouve Raj Patel, économiste et chercheur en politique alimentaire ; Rupa Marya, professeur de médecine à l'University de Californie et défenseur de la « deep médecine » ; Michael Moss, auteur de *Fat Sugar Salt: How the Food Giants Hooked Us*, et Corinna Hawkes, professeure et directrice du Center for Food Policy at City à l'Université de Londres. [LINK](#)

## Pain, céréales et farine, symboles de la régénération sociale

Au sein de l'espace biodiversité, les visiteurs trouveront un vaste choix de pains, ainsi que les grains utilisés pour leur production : blé, maïs, manioc, seigle, boulgour, millet. Ils seront accompagnés des différents outils utilisés pour les transformer en pain : car la diversité ne se limite pas à des espèces végétales et des produits finis, mais englobe également les cultures qui les produisent et les conservent, ainsi que les outils utilisés pour broyer, étaler et cuire. Les produits élaborés à partir des céréales ont une signification particulière : du pain au couscous, du manioc à l'injera, ils permettent d'aborder le droit de s'alimenter en lui-même. Nous n'avons pas tous un accès garanti aux céréales. Lutter pour changer de paradigme est un symbole puissant de la régénération sociale et un défi dans lequel Slow Food est fortement engagé. [LINK](#)

## Le jardin éducatif

Slow Food a toujours tenté d'appliquer une approche innovante en matière d'alimentation et d'éducation au goût, en se basant sur l'éveil et l'entraînement des sens pour reconnaître différents aspects liés à la nourriture, de la ferme à l'assiette. Slow Food prépare, en collaboration avec le Jardin botanique de Turin, un parcours végétal construit comme un mandala qui accueillera les visiteurs à l'entrée de l'espace éducatif, en considérant qu'il s'agit du meilleur environnement possible pour enseigner l'alimentation : le sol dans lequel poussent les aliments, l'eau utilisée, le rôle des pollinisateurs. Par la simple action de faire pousser un buisson de romarin, nous pouvons refaire le lien entre ces univers qui semblent si éloignés. Dans ce jardin mandala, les visiteurs accéderont à un espace vert plein de synergies, un jardin urbain, un parterre de fleurs et de permaculture, avec en son centre une étonnante forêt comestible ! [LINK](#)

## La Terra Madre Kitchen et la Slow Food Coffee Coalition

Dans la Terra Madre Kitchen, les visiteurs pourront déguster des plats venus du monde entier au petit-déjeuner, au déjeuner et au dîner, préparés par les chefs de l'[Alliance Slow Food des Cuisiniers](#) et d'autres chefs. Un autre espace sera consacré à la Slow Food Coffee Coalition. À côté de la Terra Madre Kitchen, un espace interactif permettra d'apprendre comment saler des anchois, faire des gnocchis, faire fermenter des légumes et plein d'autres recettes à réaliser chez soi. [LINK](#)

## Atelier du goût : le paysage viticole d'Amérique du Sud

Les ateliers du goût permettent d'apprendre en dégustant et d'étendre les connaissances des participants tout en stimulant leurs sens et en écoutant les histoires personnelles qui se cachent derrière les produits dégustés.

Cet atelier mettra en lumière une approche fascinante de la vinification, ciblée sur la production de vins de très grande qualité grâce à des pratiques agricoles durables, biologiques et biodynamiques. La Slow Wine Coalition, le réseau international qui réunit les acteurs du monde du vin, unis par leur passion pour un vin bon, propre et juste, se développe en Argentine, au Brésil, au Chili et au Pérou, où les producteurs ont fondé la Slow Wine Latam. [LINK](#)

## 7. Espace militant

La mobilisation et les activités de militantisme ont toujours fait partie des piliers de Slow Food depuis ses débuts : le mouvement essaie en permanence d'influencer les politiques publiques et d'attirer leur attention sur des sujets que les gouvernements reconnaissent enfin comme importants, notamment concernant les liens entre la production alimentaire et l'environnement. Au sein de cet espace, les visiteurs pourront découvrir les différentes campagnes de mobilisation menées par Slow Food, qui couvrent des sujets allant de la préservation des pollinisateurs à la nécessité de réglementer les nouveaux OGM en Europe. Les visiteurs pourront également participer à des ateliers créatifs organisés par le réseau Slow Food Youth. [LINK](#)

## 8. Street Art Tour du Parco Dora

La régénération de l'évènement commence par sa localisation. L'évènement de cette année aura lieu au Parco Dora, un grand parc situé en bordure du centre-ville de Turin, sur le site d'une ancienne aciérie. Il s'agit d'un lieu emblématique pour la ville de Turin et pour Terra Madre, qui témoigne du fait que les anciens sites industriels peuvent être transformés en espaces verts, pour le bénéfice des citoyens et de la planète. Le Street Art Tour du Parco Dora est une visite immersive des peintures murales qui recouvrent l'enceinte de ce site post-industriel. La visite commence à l'église Sacro Volto et se poursuit dans les 400 000 mètres carrés du parc, à travers les anciennes usines Fiat et Michelin et les infrastructures industrielles qui ont produit les structures en métal de la Mole Antonelliana, un des monuments emblématiques de la ville de Turin. Le parc est une véritable galerie d'art à ciel ouvert en constante évolution, où des artistes à la fois locaux et internationaux peuvent exposer leur travail. [LINK](#)

## 9. Repas partagés : Les Cheffes et le monde des pâtes

Ce repas partagé spécial est consacré au projet « Barbie » organisé par Pastificio Di Martino : une partie des recettes de la vente de la gamme de pâtes Barbie est reversée à Food for Soul, une organisation internationale qui met en œuvre des actions socialement responsables pour améliorer la santé humaine et celle de la planète. Parmi les cheffes participantes, Cristina Bowerman, seule cheffe étoilée (1 étoile Michelin à Rome sera présente). [LINK](#)

## 10. Du café dans la cuisine

Le café n'est pas une simple boisson, mais devient un ingrédient polyvalent à utiliser en cuisine. Cet atelier sera animé par un expert culinaire du centre de formation Lavazza. Les visiteurs pourront découvrir les secrets d'une expérience gastronomique complète, à commencer par l'assemblage de cafés subtil de iTierra! de Cuba. [LINK](#)

[Cliquez ici](#) pour découvrir le programme

[Vous trouverez ici](#) une sélection d'images

[Vous trouverez ici](#) tous les communiqués de presse

Terra Madre Salone del Gusto est organisé par Slow Food, la ville de Turin et la région du Piémont, parrainé par le Ministère italien des Politiques agricoles, alimentaires et forestières, le Ministère italien de la transition écologique et l'Anci. Cette édition est rendue possible grâce à l'engagement d'entreprises qui croient aux valeurs et aux objectifs de la manifestation, notamment les partenaires officiels : Iren, Lavazza, Parmigiano Reggiano, Pastificio di Martino, QBA – Quality Beer Academy, Reale Mutua and UniCredit; Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione CRT, Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.

---

# AS (PRIMEIRAS) DEZ RAZÕES PARA PRESENCIAR O TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

June, 27th 2022

Palestras, degustações, laboratórios, tudo sob o signo da Food RegenerAction

[Obtenha aqui seu credenciamento de imprensa](#)

Mais de 3.000 agricultores, povos indígenas e cozinheiros, migrantes e jovens ativistas de 150 países se reunirão em Turim de 22 a 26 de setembro de 2022 no Terra Madre Salone del Gusto, o maior evento internacional dedicado ao alimento bom, limpo e justo, sob o #RegenerAction. O programa inclui palestras de alto nível, laboratórios para crianças e famílias, espaços interativos dedicados à biodiversidade, educação e advocacy, além de Laboratórios do Gosto e Encontros à Mesa. O programa completo [está disponível aqui](#).

As dez primeiras razões para não faltar!

## O Mercado internacional

O Mercado será novamente o coração vibrante do Terra Madre Salone del Gusto, o ponto de encontro de mais de 600 produtores do mundo inteiro, no qual os visitantes poderão descobrir a extraordinária diversidade gastronômica de cada continente, diretamente, em um só lugar. Os produtores não são apenas expositores, são embaixadores do alimento bom, limpo e justo e das campanhas internacionais do Slow Food e, através de seu trabalho incansável, defendem a biodiversidade, promovem práticas agrícolas ecológicas, protegem a fertilidade dos solos, respeitam o bem-estar animal, reduzem o uso de produtos químicos sintéticos e repudiam os OGMs; enfim, são exemplos tangíveis de regeneração.

## Palestras

Juntamente com o público, especialistas, escritores, filósofos, arquitetos e professores, tentaremos definir as relações entre a regeneração e o sistema alimentar e como este pode responder às emergências climáticas, ecológicas e sociais com as quais nos deparamos. A palestra cujo tema é You, me, us: making a difference together (Você, eu, nós: juntos para fazer a diferença) vai ilustrar como os cidadãos do mundo podem devolver valor para o sistema alimentar através das escolhas diárias dos indivíduos, alimentando o mundo de forma saudável e libertando-nos de um sistema tóxico que pensa exclusivamente em termos de margens de lucro. O tema será abordado por palestrantes como Raj Patel, economista e investigador de políticas alimentares; Rupa Marya, doutora na Universidade da Califórnia e promotora da medicina profunda; Michael Moss, autor de Fat Sugar Salt: How the Food Giants Hooked Us (Sal, Açúcar, Gordura: Como a indústria alimentícia nos fisgou), e Corinna Hawkes, professora e diretora do Centro para Políticas da Alimentação, Universidade de Londres. [LINK](#)

## Pães, cereais e farinhas como símbolo da regeneração social

No espaço biodiversidade, os visitantes encontrarão uma grande variedade de pães e todos os grãos utilizados para elaborá-los: trigo, farinha de milho, mandioca, centeio, bulgur, painço. E, com os grãos, estarão também todos os diferentes utensílios utilizados para transformá-los em pão: porque diversidade não tange apenas a variedade dos vegetais e dos produtos acabados mas também as culturas que os produzem e os conservam, assim como os utensílios usados para moer, sovar e assar. Há um significado mais profundo subjacente as palavras que utilizamos para falar dos produtos que elaboramos a partir dos cereais, desde o pão até o couscous, a tapioca ou injera, uma vez que ao falar deles, na verdade, falamos do direito à alimentação. Nem todos têm garantia de acesso aos cereais, e os esforços para mudar essa situação constituem símbolo

poderoso de regeneração social, com o qual o Slow Food está altamente comprometido. [LINK](#)

## A Horta Educativa

O Slow Food sempre adotou uma abordagem inovadora na educação alimentar e do gosto, baseada no despertar dos sentidos e no treinamento das pessoas para reconhecer os vários componentes de nossos alimentos, desde o campo até a mesa. Juntamente com o Jardim Botânico de Turim, o Slow Food está preparando uma horta concebida como uma mandala que também será o portão de entrada para a Área dedicada à educação, já que esta representa o melhor lugar onde ensinar às pessoas sobre os alimentos, o solo onde são cultivados, a água utilizada, o papel dos polinizadores. O simples cultivo de um arbusto de alecrim nos permite restabelecer a nossa conexão com mundos aparentemente distantes. Na horta-mandala, os visitantes poderão encontrar uma horta sinérgica, uma horta urbana, canteiros em permacultura e, no centro, uma floresta alimentar comestível!![LINK](#)

## Cozinha Terra Madre e a Coalizão do Café do Slow Food

No Cozinha Terra Madre os visitantes poderão saborear iguarias do mundo inteiro durante os cafés da manhã, almoços e jantares, elaborados pela [Aliança de Cozinheiros Slow Food](#) e outros cozinheiros. Haverá também um espaço especial dedicado à Coalizão do Café Slow Food. Perto da Cozinha Terra Madre, haverá um espaço interativo onde as pessoas poderão aprender, por exemplo, a salgar anchovas, fazer nhoques ou fermentar verduras em casa, entre outras atividades. [LINK](#)

## Laboratório do Gosto: Panorama do Vinho Latino-Americano

O Laboratório do Gosto é uma ocasião para que todos aprendam através da degustação, ampliem seus conhecimentos mediante estímulos sensoriais e as histórias das pessoas que estão por trás dos produtos. Este Laboratório promove uma abordagem fascinante da vitivinicultura que produz vinhos de alta qualidade mediante uma agricultura sustentável, orgânica e biodinâmica. A Slow Wine Coalition, a rede internacional que reúne os principais atores do mundo do vinho, unidos na paixão pelo vinho bom, limpo e justo, tem crescido na Argentina, Brasil, Chile e Peru, onde os produtores se reuniram no Slow Wine Latam. [LINK](#)

## 7. Espaço Ativismo

As atividades voltadas para as atividades de advocacy e o ativismo estão entre os alicerces das atividades do Slow Food desde seus primórdios, e o movimento procura constantemente formar políticas públicas e despertar a atenção dos governos para temas que hoje requerem séria consideração, especialmente no que tange a relação entre a produção de alimentos e o meio ambiente. Neste espaço, os visitantes poderão descobrir as campanhas promovidas por Slow Food, abarcando temas como a proteção dos polinizadores ou a necessidade de manter a legislação europeia também para os novos OGMs. Os visitantes também serão convidados a participar de laboratórios criativos organizados pela Rede Jovem do Slow Food. [LINK](#)

## 8. Rota da Arte de Rua no Parco Dora

A regeneração do evento tem início a partir de sua localização. O evento ocorrerá no Parco Dora, um grande parque situado fora do centro da cidade de Turim criado no terreno de uma antiga siderúrgica. Trata-se de um símbolo marcante para a cidade e para o Terra Madre, que demonstra como é possível transformar ex-áreas industriais em espaços verdes, para benefício das pessoas e do planeta. A Rota da Arte de Rua no Parco Dora é um passeio imersivo pelos murais que adornam os muros dessa área pós-industrial, que começa na igreja Sacro Volto e percorre os 400.000 metros quadrados do parque, passando pelos locais onde se encontravam as fábricas Fiat e Michelin, e também as instalações industriais onde foram produzidos os elementos metálicos utilizados na Mole Antonelliana, o monumento mais emblemático de Turim. É uma galeria de arte de rua em constante evolução, onde artistas locais e internacionais exibem seus trabalhos. [LINK](#)

## 9. Encontros à Mesa: As Cozinheiras e o mundo das Massas

Este Encontro à Mesa será dedicado ao projeto Barbie promovido pelo Pastificio Di Martino: parte da arrecadação da venda da massa Barbie será destinada ao Food for Soul, uma organização internacional sem fins lucrativos dedicada a promover ações socialmente responsáveis que melhorem a saúde do nosso corpo e do nosso planeta. Entre as cozinheiras presentes, estará Cristina Bowerman, de Roma, a única Chef contemplada com 1 estrela Michelin.[LINK](#)

## 10. O Café na Culinária

O café não é simplesmente uma bebida pois transforma-se em um ingrediente multifuncional na culinária.

Este laboratório será ministrado por um especialista em culinária no Centro de Treinamento Lavazza e os visitantes poderão descobrir os segredos de uma experiência gastronômica completa a partir da complexa mistura de cafés do iTierra! de Cuba. [LINK](#)

[Clique aqui](#) para conhecer o programa

[Aqui você](#) encontra uma coleção de fotos

[Aqui você](#) encontra todos os comunicados de imprensa

Terra Madre Salone del Gusto é organizado pelo Slow Food, Região Piemonte e Cidade de Turim, sob o patrocínio do Ministério da Agricultura, Alimentação e Silvicultura, do Ministério da Transição Ecológica e do Anci. A realização do evento tornou-se possível graças ao apoio de empresas que acreditam nos valores e objetivos do evento, incluindo os Principais Parceiros: Iren, Lavazza, Parmigiano Reggiano, Pastificio di Martino, QBA – Quality Beer Academy, Reale Mutua e UniCredit; Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione CRT, Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.

---