

mercoledì 4 Maggio

ore 18:00 - Stand , Piazza San Leonardo, 1 - Mantova (MN)

Il pianeta divorato – Rassegna di incontri su cibo e ambiente

the road to terra madre

Il Pianeta divorato è una rassegna di incontri per parlare di cibo e ambiente e per riflettere sulla produzione e il consumo del cibo nella transizione ecologica, progettando una scienza e una tecnica che assecondino la natura.

Nel giro di pochi anni le risorse del pianeta sono state dilapidate. Anche se il legame non sempre appare chiaro, la produzione e il consumo del cibo ne sono in buona parte responsabili. Un'agricoltura e un allevamento intensivo legati alla chimica e alle energie non rinnovabili, la deforestazione, la perdita di biodiversità, l'inquinamento globale, la desertificazione dei mari, l'abnorme produzione di rifiuti sono alcune delle conseguenze di tale legame. Il pianeta divorato vuole quindi per un verso proporre una serie di riflessioni sugli aspetti etici, filosofici, scientifici e tecnici della produzione e del consumo del cibo. Dall'altro vuole offrire all'attenzione dei cittadini alcuni esempi di buon governo del territorio che rinaturalizza le campagne, valorizza coltivazioni naturali e biologiche, che alleva in modo sostenibile, che riscopre l'utilità sociale del verde nelle aree urbane.

Il programma

4 maggio – h. 18:00 – L'essere umano non può essere il padrone assoluto del pianeta – Sala Matilde di Canossa nel Convento francescano sede dell'Università, via Scarsellini 2, Mantova Con: Carlo Petrini, fondatore di Slow Food il vescovo Domenico Pompili, fondatore delle Comunità Laudato Sì don Libero Zilia, vicario generale diocesi di Mantova
28 maggio – h. 18:00 – Utilità sociale e ambientale degli alberi nelle zone urbane e periurbane: i progetti della città di Mantova – Giardini Valentini, Mantova Conferenza e degustazione di frutti dei giardini e degli orti urbani. La dott. Susanna Perlini del Patto per gli alberi intervista ad Andrea Murari, assessore all'ambiente del Comune di Mantova.
5 giugno – h. 9:30 – I prati stabili: una coltura naturale per un formaggio di qualità Tavola rotonda con vari testimoni fra cui: il professor Giampiero Lombardi Università di Torino Piero Sardo e Raffaella Ponzio, Slow Food sulla opportunità di realizzare un Presidio Slow Food Escursione con visita alla latteria S. Pietro di Cerlongo, degustazione comparata Grana, pranzo nel ristorante Stella di Soave, passeggiata nei prati stabili.
24 giugno – h. 18:00 – Il Mincio e i fiumi mantovani fra inquinamento civile e agricolo – Partenza dal Club Amici del Lago Superiore Viaggio in battello sul Lago Superiore alla scoperta della problematica bellezza del Mincio. Ci accompagnano svelandone i segreti due grandi esperti: Marco Bartoli, professore di Scienze chimiche, della vita e della sostenibilità ambientale, Università di Parma Marco Faggioli, communication manager, Università di Ferrara
8 luglio – h. 17:00 – La rete ecologica regionale: infrastruttura fondamentale ma inapplicata per la salvaguardia della biodiversità – Parco della Fondazione Senza Frontiere onlus, Castelgoffredo Rappresentanti del Patto per gli alberi interrogano esperti dell'argomento sulla realizzazione della Rete ecologica regionale, principale strumento di difesa del paesaggio, della biodiversità, della qualità del reticolo idrico. Relatore Simone Massori, dottore in Scienze ambientali
8 luglio – h. 21:00 – L'agricoltura sostenibile e la rinaturalizzazione delle campagne – Azienda Neorurale Hub L'agricoltura industriale ha minimizzato le aree marginali perché improduttive ed ostacolo alle lavorazioni. Il paesaggio si è semplificato e banalizzato, favorendo le erosioni, gli allagamenti e l'inquinamento delle acque superficiali e di falda. Il Comprensorio Neorurale della Cassinazza (Giussago, Pv) ha invece valorizzato queste aree marginali creando zone umide e boscate di grande bellezza che ripristinano la biodiversità dell'anno 1000. Dopo la cena a buffet presso Parco della Fondazione Senza Frontiere onlus Castelgoffredo.
20 luglio – h. 21:30 – L'emblematica e tragica storia di Fritz Haber, il Nobel che ha portato la chimica in agricoltura – Sala estiva del Cine Mignon, Mantova Racconto teatrale con immagini d'epoca e interviste a scienziati sui temi toccati
4 settembre – h. 18:30 e h. 20:00 – L'agroecologia: una concezione e un movimento per una nuova e più sostenibile agricoltura – Peristilio del ristorante Ai garibaldini, Mantova Incontro con Francesco Sottile, professore associato in Scienze agrarie dell'Università di Palermo e degustazione-cena con cereali antichi e di miglioramento evolutivo
18 settembre – h. 10:00 – L'allevamento suino: un problema per l'ambiente – Fattoria Porcalora, Villa Garibaldi di Roncoferraro Visita ai maiali bradi, pranzo sull'aia e conferenza con Stefano Liberti, autore di I signori del cibo, viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta Questo ciclo di incontri fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

venerdì 6 Maggio

ore 15:00 - Stand Città dell'Altra Economia, Largo Dino Frisullo - Roma (RM)

Terre e città #1 – Un ecosistema per la rigenerazione e il cambiamento

the road to terra madre

Terre e città è un ecosistema per la rigenerazione e il cambiamento.

Terre e città è anche il titolo del lungo weekend ospitato dal 6 all'8 maggio alla Città dell'Altra Economia e organizzato da **Slow Food Roma** con il sostegno di Regione Lazio / Arsial e la collaborazione di Roma Capitale – Assessorato Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti.

Il programma

15:00 | Apertura 15:00-20:00 | Fiera commercio equo ed economie solidali (spazio mercato e M4) 15:00-20:00 | Spazio bambini – Kapla: le tavolette naturali per dare sfogo all'immaginazione e sviluppare la creatività 19:00-24:00 | Osterie Slow Food, Enoteca Slow Wine, Birrifici artigianali 19:00-24:00 | Musica con Fabio 128, Snesty, Soul Safari dalle 21:00 alle 23:00 con Radio M100 con Double Fab Laboratori e incontri 15.30 | Assemblea dei soci Slow Food Lazio (spazio incontri) 16:00-17:00 | Workshop | L'Orto dell'Altra Città (spazio bambini) | Avvicinare i bambini alla terra per educarli alla biodiversità, alla stagionalità, al rispetto della natura e di tutte le creature viventi: per diventare piccoli cittadini consapevoli 17:00-18:00 | Workshop | Apri gli Occhi (spazio formazione adulti) | Sai capire se frutta e verdura che acquisti sono state coltivate in maniera naturale? Sai che circa il 35% di ciò che trovi in commercio presenta più di tre pesticidi? Conosci le differenze tra agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica? Slow Food ti farà aprire definitivamente gli occhi!

In evidenza 17:30 | Incontro | Sistemi alimentari e Food Justice. La parola alla società civile (spazio incontri)

Il Meccanismo della società civile e dei popoli Indigeni ha affermato l'esigenza di riconoscere e far rispettare il diritto umano a un'alimentazione sana e adeguata mediante gli obblighi degli Stati e delle agenzie delle Nazioni Unite. Serve una governance inclusiva, che mantenga la centralità della sfera pubblica e si basi sui meccanismi normativi e regolatori costruiti in questi anni. Cosa non funziona nel Sistema Alimentare italiano e quali sono le proposte della società civile? Intervengono: Nora Mc Keon, autrice di Food Governance Margarita Ackerman, Policy and Advocacy Officer for Food Systems, Agroecology and Nutrition at Society for International Development Food and Health, SID* Justicia Alimentaria (Barcelona)* Coalizione Cambiamo Agricoltura Nbb. Per evitare assembramenti e lunghe code ai banchi delle osterie Slow Food e dell'enoeca Slow Wine sarà necessario cambiare i gettoni-chiocciola in cassa. Contatti e info: www.slowfoodroma.it, terrecitta@slowfoodroma.it Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

sabato 7 Maggio

ore 10:00 - Stand Città dell'Altra Economia, Largo Dino Frisullo - Roma (RM)

Terre e città #2 – Un ecosistema per la rigenerazione e il cambiamento

the road to terra madre

Terre e città è un ecosistema per la rigenerazione e il cambiamento.

Terre e città è anche il titolo del lungo weekend ospitato dal 6 all'8 maggio alla Città dell'Altra Economia e organizzato da **Slow Food Roma** con il sostegno di Regione Lazio / Arsial e la collaborazione di Roma Capitale – Assessorato Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti.

Il programma

10:00-20:00 | Mercato della Terra Collettivo
10:00-20:00 | Fiera commercio equo ed economie solidali (spazio mercato e M4)
10:00-20:00 | Spazio bambini – Kapla: le tavolette naturali per dare sfogo all'immaginazione e alla creatività; Ottimomassimo: libreria itinerante su ruote, Truccabimbi a tema animali e vegetali
12:00-24:00 | Osterie Slow Food, Enoteca Slow Wine, Birrifici artigianali
19:00-24:00 | Musica con Music with M100, Blanko, Fabio 128, Soul Safari, Snesty
Spazio bambini 10:30-11:15 & 15:00-15:45 | Letture buone da gustare: Amici Ortaggi, venite a fare incetta di storie per riconoscere tutte le verdure dell'orto & I Minuscoli del prato, a cura di **Ottimomassimo**.
11:00-12:00 | Workshop | L'Orto dell'Altra Città | Avvicinare i bambini alla terra per educarli alla biodiversità, alla stagionalità, al rispetto della natura e di tutte le creature viventi: per diventare piccoli cittadini consapevoli.
12:00-13:00 | Workshop | Indovina L'Ortaggio | Impariamo a riconoscere e a classificare gli ortaggi. Ci sono parti che di solito non mangiamo ma che sono commestibili? Scopriamole insieme.
16:00-17:00 | Workshop | Scopri l'olio del tuo cuore | Attraverso una rivisitazione del gioco dell'oca conosciamo la filiera dell'olio extravergine di oliva, scopriamo il mondo del cibo e di un prodotto unico e fondamentale attraverso l'esercizio dei sensi.
Spazio formazione adulti
11:00-12:00 | Incontri sotto l'albero: Il caffè equosolidale Tatawelo | Una storia di successo con Dolce di Associazione Tatawelo, a cura di **Assobotteghe**
12:00-13:00 | Incontri sotto l'albero: Quando la sostenibilità ha il profumo del caffè, la Slow Food Coffee Coalition | Un percorso di certificazione condivisa per sostenere le realtà locali e sviluppare un prodotto di qualità in un mercato dominato da grandi numeri, grandi distanze e grandi interessi. Assaggi con Torrefattori romani e Micro Roastery
17:00-18:00 | Workshop: Apri gli occhi | Sai capire se frutta e verdura che acquisti sono state coltivate in maniera naturale? Sai che circa il 35% di ciò che trovi in commercio presenta più di tre pesticidi? Conosci le differenze tra agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica? Slow Food ti farà aprire definitivamente gli occhi!
18:30 – 20:00 | Viaggio tra le eccellenze del vino del Lazio in collaborazione con **Slow Wine**
Spazio Incontri 10:00-17:00 | Food Social Forum – Il Consiglio del Cibo per la Food Policy di Roma Capitale: si riuniscono i 7 tavoli tematici | Food governance; Accesso alle risorse, produzione locale e agroecologia; Mercati, cibo locale e logistica; Economia solidale e filiere alternative; Contrasto allo spreco e alla povertà alimentare; Ristorazione scolastica, collettiva, educazione alimentare; Ristorazione, cultura gastronomica ed eventi
16:00 – Azionariato critico, blockchain e la sfida della sostenibilità sociale e ambientale, a cura di Andrea Baranes di Fondazione Banca Etica (Sala Asia – M4)
17:00 | Food Social Forum: Assemblea plenaria Food Policy | Partecipano: **Sabrina Alfonsi** (Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti); Barbara Nappini (Presidente Slow Food Italia); Giammarco Palmieri (Presidente Consiglio del Cibo); Mario Ciarla (Presidente Arsial). Modera Silvia Marzialetti (Il Sole 24 Ore)
Extra Terre e Città 10:00-19:00 | Piantiamo gli alberi da frutto donati da Slow Food Roma con Respiro Verde Legalberi
16:00-17.30 | Visite guidate con **KeepIT**: partenza dallo stand di Slow Food Roma alla scoperta del Monte dei Cocci, Piazza Santa Maria Liberatrice, passando per i palazzi del quartiere e conclusione a piazza Testaccio con saluto gourmet! Info e prenotazioni: info@keepitculture.it Nbb. Per evitare assembramenti e lunghe code ai banchi delle osterie Slow Food e dell'enoteca Slow Wine sarà necessario cambiare i gettoni-chiocciola in cassa. Contatti e info: www.slowfoodroma.it, terrecitta@slowfoodroma.it Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

domenica 8 Maggio

ore 10:00 - Stand Città dell'Altra Economia, Largo Dino Frisullo - Roma (RM)

Terre e città #3 – Un ecosistema per la rigenerazione e il cambiamento

the road to terra madre

Terre e città è un ecosistema per la rigenerazione e il cambiamento.

Terre e città è anche il titolo del lungo weekend ospitato dal 6 all'8 maggio alla Città dell'Altra Economia e organizzato da **Slow Food Roma** con il sostegno di Regione Lazio / Arsial e la collaborazione di Roma Capitale – Assessorato Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti. 10:00-20:00 | Mercato della Terra Collettivo 10:00-20:00 | Fiera commercio equo ed economie solidali (spazio mercato e M4) 10:00-20:00 | Kapla: le tavolette naturali per dare sfogo all'immaginazione e alla creatività; Ottimomassimo: libreria itinerante su ruote, Truccabimbi a tema animali e vegetali 12:00 – 23:00 | Osterie Slow Food, Enoteca Slow Wine, Birrifici artigianali 19:00 – 23:00 | Musica con Fabio 128, Snesty, Soul Safari Spazio bambini 10:30-11:15 & 15:00-15:45 | Letture buone da gustare: Costruiamo i Koinobori, le carpe volanti simbolo della festa giapponese & Vuoi prosciutto e uova verdi? Letture a due voci per imparare ad assaggiare anche i cibi più strani, a cura di Ottimomassimo 11:00-17:00 | Workshop: Dipingiamo con spezie e verdure ° | I bambini preparano i colori spremendo le verdure e diluendo le spezie per usarli come acquarelli che daranno vita a bellissime e delicate sfumature * 11:00-12.30 | Workshop | Costruiamo e giochiamo con la mini ape bottinatrice ° | a cura dell'azienda agricola **Il Fuco e l'Operaia** 11:00-12:00 | Workshop | L'Orto dell'Altra Città | Avvicinare i bambini alla terra per educarli alla biodiversità, alla stagionalità, al rispetto della natura e di tutte le creature viventi: per diventare piccoli cittadini consapevoli. 12:00-13:00 | Workshop | Indovina L'Ortaggio | Impariamo a riconoscere e a classificare gli ortaggi. Ci sono parti che normalmente non mangiamo ma che sono commestibili? Scopriamole insieme! 17:00-18:00 | Workshop | Scopri l'olio del tuo cuore | Attraverso una rivisitazione del gioco dell'oca conosciamo la filiera dell'olio extravergine di oliva, scopriamo il mondo del cibo e di un prodotto unico e fondamentale attraverso l'esercizio dei sensi. Spazio formazione adulti 11:00-12:00 & 17:00-18:00 | Workshop | La mindfulness per la coscienza ecologica ° | Semplici e accessibili pratiche che ci riconnettono alla Natura per il benessere personale e ambientale. 16:00-17:00 | Workshop | Apri gli occhi | Sai capire se frutta e verdura che acquisti sono stati coltivati in maniera naturale? Sai che circa il 35% di ciò che trovi in commercio presenta più di 3 pesticidi? Conosci le differenze tra agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica? Slow Food ti farà spalancare gli occhi definitivamente! Spazio Incontri 16:00 | Cos'è una comunità energetica, il percorso di Roma | con Mauro Gaggiotti, Senior Energy Manager (Sala Asia – M4) 17:30 | Roma e le sue campagne: una Food policy per la transizione agroecologica | Roma sta scrivendo la sua Food policy: è il momento di indicare il percorso della città e delle sue campagne verso una vera transizione ecologica, basata sulla giustizia alimentare, il diritto al cibo, l'agricoltura contadina e i diritti dei braccianti, il benessere animale e la lotta allo spreco Intervengono: Nicoletta Dentico, direttrice del programma di salute globale di **Society for International Development**; Antonio Onorati, **ARI Via Campesina**; Michele Nardelli*, **Forum trentino per la Pace Extra Terre e Città**: 11:30-13.00 | Visite guidate con KeepIT: partenza dallo stand di Slow Food Roma alla scoperta del Monte dei Cocci, Piazza Santa Maria Liberatrice, passando per i palazzi del quartiere e conclusione a piazza Testaccio con saluto gourmet! Info e prenotazioni: info@keepitculture.it Legenda* invitati a partecipare ° contributo liberale Nbb. Per evitare assembramenti e lunghe code ai banchi delle osterie Slow Food e dell'enoteca Slow Wine sarà necessario cambiare i gettoni-chiocciola in cassa. Contatti e info: www.slowfoodroma.it, terrecitta@slowfoodroma.it Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

giovedì 12 Maggio

ore 15:00 - Stand Viale delle Magnolie & Casa del Cinema, Piazzale Napoleone I - Roma (RM)

Conferenza Stampa – Anteprema Terra Madre

conferenza stampa - the road to terra madre

Roma è il punto di partenza di un percorso importante, che attraversa tutta la penisola e affronta il tema della rigenerazione, ovvero quel rinnovamento radicale necessario per una reale transizione agroecologica, che – secondo Slow Food – può e deve partire dal cibo migliorando le pratiche agricole, i sistemi di produzione e distribuzione, le diete e le abitudini di consumo, nelle città come nei piccoli borghi.

Un percorso che conduce a Terra Madre Salone del Gusto 2022, la manifestazione internazionale organizzata da Slow Food insieme a Regione Piemonte e Città di Torino che, a Parco Dora dal 22 al 26 settembre, vedrà

protagonista il cibo buono, pulito e giusto per tutti. Il filo rosso della rigenerazione parte, dunque, da Roma con un viaggio che unisce, tra le altre, il Trentino alla Sicilia, la Campania alla Lombardia. L'anteprima sarà nella Capitale dal 13 al 15 maggio, grazie al sostegno della Regione Lazio. Alla conferenza stampa del 12 maggio intervengono: Nicola Zingaretti, Presidente Regione Lazio Alberto Cirio, Presidente Regione Piemonte Roberto Gualtieri, Sindaco di Roma Stefano Lo Russo, Sindaco di Torino Carlo Petrini, Presidente Slow Food Roberto Scacchi, Presidente Legambiente Lazio Barbara Nappini, Presidente Slow Food Italia Moderano: Federico Varazi, Vicepresidente di Slow Food Italia Cristiana Avenali, Coordinatrice area Piccoli Comuni della Regione Lazio

venerdì 13 Maggio

ore 16:15 - Stand Viale delle Magnolie & Casa del Cinema, Piazzale Napoleone I - Roma (RM)

Rigenerazione #1 – Anteprima Terra Madre

the road to terra madre

L'Anteprima di Terra Madre "Rigenerazione" si svolge nell'ambito della Festa dei piccoli comuni del Lazio.

Attraverso un programma di incontri, attività educative rivolte ai bambini, e il Mercato della Terra che ha per protagonisti i produttori laziali Rigenerazione è l'occasione per confrontarsi sul lavoro delle città che hanno deciso di dotarsi di una food policy e sul ruolo della biodiversità come motore per la rinascita dei piccoli comuni.

Programma del 13 maggio

16:15-18:30 | Conferenza | Il cibo al centro della rigenerazione urbana | Casa del Cinema

Oltre il 50% della popolazione mondiale vive in città. Entro il 2050 questa percentuale raggiungerà il 70%. Gli abitanti delle città consumano la maggior parte del cibo prodotto nel mondo, con tutto quel che comporta in termini di uso del suolo, acqua dolce ed emissioni di Co2. Senza una profonda trasformazione del sistema alimentare urbano, quindi, non potrà esserci sicurezza alimentare e non potrà verificarsi alcuna transizione ecologica. Per questo, va seguito con attenzione il percorso delle città che hanno deciso di dotarsi di una politica del cibo (food policy), mettendo insieme soggetti diversi per raggiungere obiettivi fondamentali, come la lotta agli sprechi, la promozione di diete sostenibili, il riavvicinamento e l'integrazione del contesto urbano con la campagna circostante. Intervengono: Mario Ciarla, presidente Arsial Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti del Comune di Roma Andrea Calori, autore di Food and the cities. Politiche del cibo per città sostenibili e presidente di EStà – Economia e Sostenibilità Gigi Ranieri, responsabile della pianificazione strategica della città metropolitana di Bari e referente per lo sviluppo della food policy Gabriella D'Amico, associazione Botteghe del mondo, Comitato Promotore della Food Policy per Roma Enrica Onorati, assessora all'Agricoltura, promozione della filiera e della cultura del cibo, ambiente e risorse naturali della Regione Lazio Modera: Raoul Tiraboschi, vicepresidente Slow Food Italia Nell'ambito della conferenza, "raccontiamo le buone pratiche": La ristorazione collettiva Una rete di mense sostenibili che ha cambiato l'agricoltura della città metropolitana di Firenze, con Filippo Fossati, amministratore unico di Qualità e Servizi, Alleanza Slow Food dei cuochi Si mangia bio in tutte le mense pubbliche di Copenaghen, con Betina Bergmann Madsen, capo del dipartimento che gestisce gli appalti per la ristorazione collettiva pubblica di Copenaghen I produttori e la città Taranto guarda al mare: i mitilicoltori disegnano un nuovo destino per la città, con Luciano Carriero, mitilicoltore del Presidio Slow Food della cozza nera di Taranto Campagne sullo spreco alimentare Un progetto solidale e contro lo spreco alimentare a Roma, con Giulia Micozzi, associazione Roma salva cibo ReFoodGees La partecipazione all'evento è gratuita. L'evento sarà trasmesso in streaming sulla homepage di Terra Madre e su questa pagina. Per iscriverti alla conferenza in presenza, alla Casa del Cinema, [clicca qui](#). La tre giorni di Slow Food Italia, è organizzata con il sostegno della Regione Lazio, in collaborazione con Legambiente, Arsial, Comune di Roma e Slow Food Lazio, e la partecipazione dei Piccoli Comuni del Lazio. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

ore 17:00 - Stand Slow Food Usa, 9322 3rd Avenue 402 - Brooklyn (NY)

Slow Seed Summit #1: Conservazione dei semi e sicurezza alimentare

the road to terra madre

Allo Slow Seed Summit, per tre giorni, centinaia di persone provenienti da tutto il mondo si riuniranno virtualmente, ascolteranno e discuteranno la rigenerazione del cibo per promuovere un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

Ogni giorno dello Slow Seed Summit avrà un nuovo obiettivo attraverso il quale i partecipanti ascolteranno, condideranno e pianificheranno il futuro del clima, della salute e della giustizia alimentare.

Programma del 13 maggio – Conservazione dei semi e sicurezza alimentare

Impariamo a conoscere gli sforzi globali per la conservazione delle sementi su diverse scale: dai micro ai grandi progetti comunitari di biblioteca delle sementi. In primo piano la pratica della raccolta selvatica come metodo per garantire la sicurezza alimentare. Tutti gli orari sono espressi in CET. 17:00: Keynote di apertura – Edie Mukiibi, vicepresidente di Slow Food, parla dello stato di Slow Seeds a livello globale e di cosa ci aspetta durante il summit 18:00: Le biblioteche dei semi alimentate dalla comunità. Le biblioteche dei semi proteggono la biodiversità e garantiscono la sicurezza alimentare. Ascoltate le testimonianze di chi sta facendo questo su piccola e grande scala, a livello globale. 19:30: Guardare e imparare. Guardate e imparate alcuni materiali preregistrati su specifici progetti di sementi in tutta la rete! 20:15: La raccolta selvatica responsabile. La sovranità alimentare include i cibi selvatici. Imparate dai nostri relatori a raccogliere in modo responsabile i semi selvatici provenienti da diverse fasce climatiche. 21:30: Guardare e imparare. Guardate e imparate alcuni materiali preregistrati su specifici progetti di sementi in tutta la rete! 00:45: [SPAGNOLO] Semillas Libres y Vivas Para Nuestra Soberanía Alimentaria. La semilla è Vida, soberanía, alimento, libertad, memoria, cultura, resistencia, continuidad, origen, recuperar, conservar, encuentro, intercambio, articulación y relación con el agua, con la tierra y con el territorio. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

sabato 14 Maggio

ore 9:30 - Stand Viale delle Magnolie & Casa del Cinema, Piazzale Napoleone I - Roma (RM)

Rigenerazione #2 – Anteprema Terra Madre

the road to terra madre

L'Anteprema di Terra Madre "Rigenerazione" si svolge nell'ambito della Festa dei piccoli comuni del Lazio.

Attraverso un programma di incontri, attività educative rivolte ai bambini, e il Mercato della Terra che ha per protagonisti i produttori laziali l'evento è l'occasione per confrontarsi sul lavoro delle città che hanno deciso di dotarsi di una food policy e sul ruolo della biodiversità come motore per la rinascita dei piccoli comuni.

Programma del 14 maggio

9:30-18:30 | Mercato della Terra | Viale delle Magnolie | 40 produttori dei Mercati della Terra di Slow Food della regione insieme ai produttori in rappresentanza dei Piccoli Comuni del Lazio espongono ortaggi e legumi, mieli e formaggi. 10:30-13:00 & 15:00-18 | Attività per le famiglie | Percorso sensoriale a libera fruizione (30 minuti) | Casa del Cinema Attraverso le tappe e gli esercizi sensoriali i partecipanti avranno la possibilità di mettersi in gioco sfidando le proprie capacità e i propri sensi assaggiando, toccando e scoprendo così le proprie abilità sensoriali

mentre per i più piccoli, non ancora in grado di scrivere e leggere lungo tutto il percorso, sono state progettate delle attività ad hoc. 10:30-11:30 Attività per bambini | Laboratorio in orto | Fra suolo e biodiversità | Casa del Cinema | Un momento dedicato a instaurare una relazione più stretta con la terra che ci nutre, insieme ai formatori Slow Food, i bambini compiranno i primi passi per realizzare un orto in cassetta, impareranno a conoscere tipi di suoli diversi, cos'è il compost, come si realizza e il suo valore in orticoltura. Non ultimo, impareranno a seminare e piantumare erbe, ortaggi e anche fiori, per la gioia degli impollinatori. 12:00-13:00 Attività per bambini | Laboratorio sensoriale | Per una merenda sana e gustosa | Casa del Cinema | Un percorso di degustazione guidato dalla cuoca dell'Alleanza Slow Food Gabriella Cinelli per conoscere e assaggiare cibi diversi coinvolgendo i cinque sensi, a partire dal gusto. I bambini assaggeranno cibi acidi, dolci, sapidi e non solo...facendo attenzione anche alle consistenze e al rumore che ognuno di questi genera durante l'assaggio. La degustazione si chiuderà con la merenda più sana del mediterraneo: pane e olio. Tutti gli appuntamenti dedicati ai bambini sono **prenotabili online cliccando qui**. Sono tutti appuntamenti gratuiti e durano circa un'ora. Presentarsi 10 minuti prima dell'evento presso l'area educazione, allestita nello spazio antistante la Casa del Cinema.

In evidenza – 9:30-12:00 | Conferenza La rinascita dei borghi parte dalla biodiversità

Come vogliamo proiettare nel futuro i piccoli paesi? Li immaginiamo solo come meta di un turismo stagionale, di investimenti fondiari e immobiliari? Oppure vogliamo recuperare la loro dimensione sociale e produttiva, sostenere la nascita di aziende di giovani agricoltori, allevatori, casari che possano dare autenticità anche al turismo rurale, rilanciare le botteghe in chiave moderna, come luoghi in cui si forniscono servizi fondamentali per gli abitanti, valorizzare la dimensione comunitaria, innescando meccanismi di solidarietà, scambio, accoglienza. In estrema sintesi: mettere al centro il cibo, la biodiversità, il paesaggio, le comunità locali? Saluti introduttivi Cristiana Avenali, responsabile Piccoli Comuni e Contratti di Fiume Regione Lazio Maurizio Gubbiotti, presidente di Roma Natura Stefano Ciafani, Presidente Legambiente Italia Intervengono: Leandro Ventura, direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale Vito Teti, professore di antropologia culturale presso l'Università della Calabria, autore di La restanza Anna Kauber, regista, scrittrice e paesaggista Antonella Galdi, vicesegretario generale Anci Nicola Zingaretti, presidente Regione Lazio Carlo Petrini, presidente di Slow Food Modera: Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia Nell'ambito della conferenza, "raccontiamo le buone pratiche": Capranica Prenestina riparte dai suoi castagneti, con Rosaria Olevano, referente della comunità della mosciarella Priverno, terra di oliveti e antiche cultivar, con Paola Orsini, produttrice di olio extravergine e dei chiacchietegli di Priverno (Presidi Slow Food) La partecipazione all'evento è gratuita. L'evento sarà trasmesso in streaming sulla homepage di Terra Madre e su questa pagina. Per iscriverti alla conferenza in presenza, alla Casa del Cinema, **clicca qui**. 14:30-15:30 Attività per bambini | Laboratorio in orto | Fra suolo e biodiversità, con i formatori Slow Food | Casa del Cinema 16:30-17:30 Attività per bambini | Laboratorio mani in pasta | Scopri l'ingrediente misterioso | Casa del Cinema Guidati dalla cuoca dell'Alleanza Vittoria Tassoni, i bambini si sporcheranno le mani preparando una ricetta fuori dal comune, che prevede fra gli ingredienti anche i legumi, il laboratorio infatti si pone fra gli obiettivi quello di avvicinare i bambini al consumo dei legumi che fanno bene a noi e al pianeta, e possono anche essere molto buoni a discapito dei preconcetti che a volte i bambini sono portati ad avere. Si invitano i genitori a segnalare eventuali allergie e intolleranze in fase di iscrizione. In evidenza: ore 15:00 – Assemblea nazionale Slow Food Italia (riservato a delegati e invitati) Intervengono gli assessori regionali Paolo Orneli e Roberta Lombardi La tre giorni di Slow Food Italia, è organizzata con il sostegno della Regione Lazio, in collaborazione con Legambiente, Arsial, Comune di Roma e Slow Food Lazio, e la partecipazione dei Piccoli Comuni del Lazio. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

ore 17:00 - Stand Slow Food Usa, 9322 3rd Avenue 402 - Brooklyn (NY)

Slow Seed Summit #2: Sovranità dei semi, etica e advocacy

the road to terra madre

Allo Slow Seed Summit, per tre giorni, centinaia di persone provenienti da tutto il mondo si riuniranno virtualmente, ascolteranno e discuteranno la rigenerazione del cibo per promuovere un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

Ogni giorno dello Slow Seed Summit avrà un nuovo obiettivo attraverso il quale i partecipanti ascolteranno, condideranno e pianificheranno il futuro del clima, della salute e della giustizia alimentare.

Programma del 14 maggio – Sovranità dei semi, etica e advocacy

Diverse tecnologie hanno un impatto sulla sovranità dei semi delle comunità e spesso questi sforzi tecnologici mettono a rischio la proprietà dei semi e minacciano la biodiversità, i mezzi di sussistenza, le culture e la salute della Terra. Oggi esploriamo la domanda: Cosa significa avere la sovranità sui semi di una comunità e come possiamo creare meccanismi che facilitino un ecosistema più rigenerativo? Tutti gli orari sono espressi in CET. 17:00: Keynote: Le sfide legate all'ingegneria genetica dei semi. Astrid Oesterreicher parlerà dell'ingegneria genetica, delle tecnologie inerenti alla modificazione genetica e del perché l'attenzione per questa tecnologia sia diversa da regione a regione. 18:00: Piccoli semi in lotta contro i giganti. La proprietà delle sementi da parte delle aziende minaccia la biodiversità, i mezzi di sussistenza, le culture e la salute. Come tenere le sementi fuori dalle mani di chi cerca il profitto? 19:15: Letture d'autore. Ascoltiamo gli autori della serie Kinship Book. 20:15: Costruire una visione collettiva per i semi. Costruiamo insieme un manifesto che parli di semi come parentela, di ecosistemi incentrati sulla comunità, di appartenenza e di proprietà. 21:45: Riconoscere la razza e la "rigenerazione" oltre la fattoria. Cosa intendiamo quando parliamo di agricoltura rigenerativa? Che cosa manca nella conversazione quando i media usano questo termine in modo liberale? 22:45: Guardare e imparare: I semi del film di Vandana Shiva. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

domenica 15 Maggio

ore 9:30 - Stand Viale delle Magnolie & Casa del Cinema, Piazzale Napoleone I - Roma (RM)

Rigenerazione #3 – Anteprima Terra Madre

the road to terra madre

L'Anteprima di Terra Madre "Rigenerazione" si svolge nell'ambito della Festa dei piccoli comuni del Lazio.

Attraverso un programma di incontri, attività educative rivolte ai bambini, e il Mercato della Terra che ha per protagonisti i produttori laziali l'evento è l'occasione per confrontarsi sul lavoro delle città che hanno deciso di dotarsi di una food policy e sul ruolo della biodiversità come motore per la rinascita dei piccoli comuni.

Programma del 15 maggio

9:30-18:30 | Mercato della Terra con i produttori laziali | Viale delle Magnolie | 40 produttori dei Mercati della Terra di Slow Food della regione insieme ai produttori in rappresentanza dei Piccoli Comuni del Lazio espongono ortaggi e legumi, mieli e formaggi. 10:30-13:00 & 15:00-18 | Attività per le famiglie | Percorso sensoriale a libera fruizione (30 minuti) | Casa del Cinema | Attraverso le tappe e gli esercizi sensoriali i partecipanti avranno la possibilità di mettersi in gioco sfidando le proprie capacità e i propri sensi assaggiando, toccando e scoprendo così le proprie abilità sensoriali mentre per i più piccoli, non ancora in grado di scrivere e leggere lungo tutto il percorso, sono state progettate delle attività ad hoc. 10:30-11:30 | Attività per bambini | Laboratorio in orto | Fra suolo e biodiversità | | Casa del Cinema | Un momento dedicato a instaurare una relazione più stretta con la terra che ci nutre, insieme ai formatori Slow Food, i bambini compiranno i primi passi per realizzare un orto in cassetta, impareranno a conoscere tipi di suoli diversi, cos'è il compost, come si realizza e il suo valore in orticoltura. Non ultimo, impareranno a seminare e piantumare erbe, ortaggi e anche fiori, per la gioia degli impollinatori. 12:00-13:00 | Attività per bambini | Laboratorio sensoriale | Per una merenda sana e gustosa | | Casa del Cinema | Un percorso di degustazione guidato dalla cuoca dell'Alleanza Slow Food Gabriella Cinelli per conoscere e assaggiare cibi diversi coinvolgendo i cinque sensi, a partire dal gusto. I bambini assaggeranno cibi acidi, dolci, sapidi e non solo...facendo attenzione anche alle consistenze e al rumore che ognuno di questi genera durante l'assaggio. La degustazione si chiuderà con la merenda più sana del mediterraneo: pane e olio. 14:30-15:30 | Attività per i bambini | Laboratorio in orto | Fra suolo e biodiversità, con i formatori Slow Food | Casa del Cinema 16:30-17:30 | Attività per i bambini | Laboratorio mani in pasta | Scopri l'ingrediente misterioso | Casa del Cinema | Guidati dalla cuoca e formatrice Slow Food Rossella Nalin, i bambini si sporcheranno le mani preparando una ricetta fuori dal comune, che prevede fra gli ingredienti

anche i legumi, il laboratorio infatti si pone fra gli obiettivi quello di avvicinare i bambini al consumo dei legumi che fanno bene a noi e al pianeta, e possono anche essere molto buoni a discapito dei preconfezionati che a volte i bambini sono portati ad avere. Si invitano i genitori a segnalare eventuali allergie e intolleranze in fase di iscrizione.

In evidenza: ore 9:30 Assemblea Nazionale Slow Food Italia (riservata a delegati e invitati)

Tutti gli appuntamenti dedicati ai bambini sono **prenotabili online cliccando qui**. Sono tutti appuntamenti gratuiti e durano circa un'ora. Presentarsi 10 minuti prima dell'evento presso l'area educazione, allestita nello spazio antistante la Casa del Cinema. La tre giorni di Slow Food Italia, è organizzata con il sostegno della Regione Lazio, in collaborazione con Legambiente, Arsial, Comune di Roma e Slow Food Lazio, e la partecipazione dei Piccoli Comuni del Lazio. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

ore 16:30 - Stand Slow Food USA, 9322 3rd Avenue 402 - Brooklyn (NY)

Slow Seed Summit #3: Donne, semi e comunità

the road to terra madre

Allo Slow Seed Summit, per tre giorni, centinaia di persone provenienti da tutto il mondo si riuniranno virtualmente, ascolteranno e discuteranno la rigenerazione del cibo per promuovere un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

Ogni giorno dello Slow Seed Summit avrà un nuovo obiettivo attraverso il quale i partecipanti ascolteranno, condideranno e pianificheranno il futuro del clima, della salute e della giustizia alimentare.

Programma del 15 maggio – Donne, semi e comunità

In tutto il mondo, le donne sono custodi e protettrici dei semi, ed è proprio questo lavoro che metteremo in evidenza nell'ultima giornata del Seed Summit. Ascolteremo visionarie, sostenitrici e paladine dei semi, e sentiremo gli sforzi per rigenerare la salute della comunità coltivando, proteggendo e mangiando semi. Tutti gli orari sono in CET. 16:30: Keynote: Vandana Shiva. Ascoltiamo Vandana Shiva, studiosa, attivista ambientale, sostenitrice della sovranità alimentare, ecofemminista e autrice anti-globalizzazione. 18:15: Riportare i semi a casa. Restituire i semi alle comunità di origine è importante per mantenere la biodiversità, la proprietà e la sicurezza. 19:30: Letture d'autore. Ascoltiamo gli autori della serie Kinship Book. 20:30: Rigenerare la salute della comunità con i semi. Chiudiamo il summit con una discussione sulla rigenerazione della salute della comunità attraverso la coltivazione, la protezione e il consumo di semi. 22:00: Keynote di chiusura. Concludiamo le nostre straordinarie giornate insieme con una riflessione sul Seed summit e uno sguardo al futuro. Grazie per esservi uniti a noi! Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

domenica 22 Maggio

ore 9:00 - Stand Piazza del Vecchio Mercato, SNP 25 Square - Bratislava ()

Degustorium

the road to terra madre

Il 22 maggio si svolge a Bratislava la terza edizione del Festival Degustorium e si inaugura a Batovce il primo Mercato della Terra.

Slow Food festeggia alla grande la giornata mondiale della biodiversità in Slovacchia: si svolge infatti in questa data significativa la terza edizione di **Degustorium**, evento organizzato da Slow Food Pressburg nel centro di Bratislava, nella struttura del vecchio mercato, in Námestie SNP 25. In questa occasione si proclamerà anche l'ingresso del mercato contadino di Bátovce nella rete mondiale dei Mercati della Terra di Slow Food. Attivo fin dal 2019 a Gazdovský dvor, ha raggiunto un successo crescente promuovendo, in un'atmosfera familiare e piacevole, i produttori della zona che portano avanti le tradizioni alimentari slovacche. Coinvolge 22 espositori che propongono miele, fiori e bulbi, ortaggi primaverili, frutta e verdura trasformata (sotto forma di marmellate, succhi, sciroppi, verdure cotte, creme spalabili), formaggi di latte vaccino, farina, semi di zucca, pane a lievitazione naturale, tisane, erboristeria, miscele di spezie e vini. Programma Piano terra / Grande palco – discussioni moderate

10:00 Cerimonia di apertura / Petra Molnárová, Slow Food Pressburg e Peter Varmuža, YEME 10:15 - 11:00 O v?iarstvo - il patrimonio più prezioso che abbiamo a casa / PhDr. Iveta Zuskinová - etnologa, Katarína Klimova - associazione di protezione BROZ, Jozef Zvara - fattoria Zlatý V?šok / Dúbravy, Marcela Nemcová - fattoria Na háji / OZ Náš vlna / Guba?a, Jana Kantorová / Fattoria Kantor, Povrazník 11:30 - 12:10 Il cibo come atto politico / Martin Hojsík - MEP, Martin Ondráš - esperto di diritto alimentare e sicurezza alimentare MPRV SR , Petra Cséfalvayová - Institute of Circular Economics INCIEN , Bálint Pém - Pemak, Patince ; Michal Rohac - Fattoria dei sogni, Harad 13:30 - 14:10 lento Yeme - lento e pieno / Peter Varmuža - direttore generale di YEME, Giuseppe Castagna e - Castagna Formaggi, Andrea Guido - Michelis, Michal Novák - Farma Kuchyna, Marián Jackuliak - Gemerské ove?ky; 14:50 - 15:30 Competenza, professionalità e tradizione al servizio dei gusti - Maître Fromager di Ornavass /Giuseppe Castagna -Castagna Formaggi, Piemonte, Italia, Andrea Castagna - Ambasciatore dell'Università di Scienze Gastronomiche (Slow Food), Pollenzo, Italia 15:45 - 16:30 Andrema avanti lentamente - 10 anni di Slow Food in Slovacchia / Petra Molnárová - Slow Food Pressburg, Róbert Góra - Salka Farm, Eliška Gáliková - Dream Farm, Slavomíra Raškovi? - Gašperov Mlyn Batizovce, Monika Slížiková -MAS Hont Tekov, Peter Bur?o - sindaco di Bátovce; 16:45 - 17:30 Locale e globale - Martina Matejí?ková - KakawCo +, Erik Šimšík - Goriffe; Michal Kucharovi? - Oleamo.sk Piano terra – Slow Market 9:00 - 18:00 si presenteranno i produttori slow, tra cui aziende agricole familiari, manifatture slovacche, ma anche della Repubblica Ceca, che porteranno il meglio della loro offerta al Degustorium; Piano - Cucina dal vivo con Slávka Raškovi? 11:00 - 11:30 Daniel Karas / Rodkva Kimchi, Bratislava 12:00 - 12:30 Martin Miklošík / Bistronomy, Bratislava 13:00 - 13:30 Jožko Breza / Gašperov Mlyn 14: 00 - 14:30 Peter Bracho / Liptovský Dvor, Liptovský Ján Scale - Cuciniamo dal vivo 1 5:00 - 15:45 Cuciniamo senza sprechi con FOODRUS / Tereza Hubá?ová Piano – Palco piccolo 11:15 - 12:00 Come conservare il tesoro della frutta (lezione) - Bruno Jakubec / Ovocný poklad & Ivona Križanová / coltivatrice di gelsi; 12:30 - 13:15 Qual è la differenza tra il cibo Demetra e il cibo biologico comune (lezione) / Agnes Lovecká, Slobodné vinárstvo Zemianske Sady 13:45 - 14:20 Fattorie urbane e coltivazione in condizioni urbane (discussione moderata) - Denisa Lešková e Kristýna Mrkvi?ková, organizzazione praghese KOKOZA; Roman Tóth, DRUŽSTVO e Jakub Hrubý, Città di Bratislava; 15:00 - 15:45 Cosa accadrà al cibo che non consumiamo (discussione moderata) 16:00 - 17:00 proiezione del documentario Ov?iarskou cesta (SK, 2020) Piano – Laboratorio ovisko 11:30 - 12:00 Il percorso dell'operazione gastronomica verso la sostenibilità - workshop con Kokoza / Denisa Lešková e Kristýna Mrkvi?ková 12:10 - 12:40 Workshop "Dal seme al pane" / Zuzana Duši?ková, ZUM ZUM 11:30 - 12:00 Produzione di tovaglioli di cera e confezionamento con FOODRUS 13:30 - 14:00 Tesori in vetro - come avviare la fermentazione - Zuzana Turanská 14:10 - 14:50 Come scegliere i semi giusti - Katarína & Marek Gregušovci 15:00 - 15:30 Lana di pecora e sua lavorazione - Marcela Nemcová, Guba?a e OZ Náš Vlna 16:30 - 17:15 Come iniziare - consigli rari da parte nostra per te (per principianti con vendite dal cortile e organizzazione di mercati alimentari) / Monika Slížiková - LAG Hont - Tekov, Anna Balková - Piattaforma rurale; Produzione palline di semi (per bambini) con Slow Food Pressburg/ ininterrottamente durante la giornata Degustazione con i 5 sensi (per bambini e adulti) - laboratori sensoriali con Slow Food Pressburg e Really Healthy School Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione.

#TerraMadre2022

venerdì 27 Maggio

ore 16:00 - Stand , Via San Martino - Trento (TN)

Terre Alte #1

the road to terra madre

Aspettando Terra Madre scorre verso nord, dove Slow Food Trentino Alto Adige ci dà appuntamento dal 27 al 29 maggio – a Trento e al giardino botanico Viote del Bondone, per una tre giorni dedicata delle Terre Alte.

L'iniziativa è ricca di appuntamenti e stimoli diversi: dal Mercato della Terra ai Laboratori del Gusto a incontri dedicati alla riflessione sul futuro di questo ecosistema e su come possa essere protagonista di una diffusa e capillare rigenerazione. Terre Alte è il titolo dell'iniziativa. E i suoi protagonisti sono gli artigiani del cibo buono pulito e giusto, i cuochi, le associazioni e i numerosi attivisti che si impegnano per il bene della montagna.

Programma del 27 maggio

16:00 | Via San Martino | Inaugurazione Mercato della Terra 16:00-21:30 | Via San Martino, Bookique, Parco della Predara | Mercato della Terra con i produttori delle Terre Alte 16:15 | Parco della Predara | Laboratorio per bambini: Le bombe di fiori, a cura della Comunità Laudato Si' Trento 17:00 | Palazzo Trautmannsdorf, via del Suffragio 3 | Laboratorio del Gusto, Degustazione vini eroici di montagna, a cura di Strada del Vino e Onav | Prenotazioni: trento@onav.it | costo 30€ (20€ per soci Onav e Slow Food) 17:30 | Rione San Martino | Laboratorio del Gusto: L'olio extravergine estremo, a cura di Evo Trentino | Prenotazioni: slowfoodtaas@gmail.com | costo 8€ (5€ per soci Slow Food) 18:00 | Sala Bookique, Rione San Martino | Ecosistemi e nuove geografie | Per un Forum permanente delle Terre Alte. Nel cuore delle vallate alpine, sugli Appennini, sui monti del Mezzogiorno e delle isole, comunità diverse resistono nelle aree interne e nelle terre alte. Una tavola rotonda mette a confronto diversi attori di questo sistema, con l'obiettivo di costituire un confronto permanente tra gli attori delle Terre Alte. | Prenotazioni: slowfoodtaas@gmail.com 20:00 | Bookique, Rione San Martino | Piatto unico con gli ingredienti del mercato, a cura dei cuochi dell'Alleanza 21:30 | Parco della Predara | Musica dal vivo Info: 3277121209; slowfoodtaas@gmail.com L'iniziativa è realizzata con il patrocinio del comune di Trento e il contributo di Fondazione Caritro. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

sabato 28 Maggio

ore 10:00 - Stand , Via San Martino - Trento (TN)

Terre Alte #2

the road to terra madre

Aspettando Terra Madre scorre verso nord, dove Slow Food Trentino Alto Adige ci dà appuntamento dal 27 al 29 maggio – a Trento e al giardino botanico Viote del Bondone, per una tre giorni dedicata delle Terre Alte.

L'iniziativa è ricca di appuntamenti e stimoli diversi: dal Mercato della Terra ai Laboratori del Gusto a incontri dedicati alla riflessione sul futuro di questo ecosistema e su come possa essere protagonista di una diffusa e capillare rigenerazione. Terre Alte è il titolo dell'iniziativa. E i suoi protagonisti sono gli artigiani del cibo buono pulito e giusto, i cuochi, le associazioni e i numerosi attivisti che si impegnano per il bene della montagna.

Programma del 28 maggio

10:00-19:30 | Via San Martino, Bookique, Parco della Predara | Mercato della Terra con i produttori delle Terre Alte 10:00-12:00 Piazzale Bookique, Parco della Predara | El cogo en piazza – I cuochi dell'Alleanza Slow Food tra i banchi del mercato per dare indicazioni e guidarvi nella spesa

In evidenza | 10:00 | Sala Bookique, Rione San Martino | Conferenza | Un Green Deal per le foreste dolomitiche

Un patto per lo sviluppo sostenibile rivolto alle foreste dolomitiche dopo la sciagura di Vaia sottoscritto da diversi rappresentanti della società civile trentina. La tragedia ambientale provocata dal ciclone Vaia deve diventare un'opportunità anche attraverso l'iniziativa dal basso dei cittadini e delle loro rappresentanze. Le associazioni

firmatarie presentano il documento e lo stato dei lavori. Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com 11:00-12:00 | Via San Martino | Musica dal vivo – Le note di San Martino con il gruppo Canzoni & Swing, a cura di el Barrio 11:00 | Rione San Martino | Laboratorio del Gusto: I formaggi Presidio Slow Food | Degustazione con Francesco Gubert | Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com | Costo 8euro (5 per i soci Slow Food) 12:30 | Gradoni del Parco della Predara | Slow Cooking: Le erbe spontanee in cucina con Luigi Montibeller, acura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food | Iscrizioni presso slowfoodtaas@gmail.com 14:00 | Rione San Martino | Laboratorio del Gusto: I mieli di montagna Presidio Slow Food, degustazione con Alessandro Suffriti | Prenotazioni: slowfoodtaas@gmail.com | Costo 8€ (5€ per i soci Slow Food) 14:30 | Parco della Pedrara | Presentazione del libro Il monito della ninfea con l'autore Michele Nardelli 15:00 | Scuole Raffaello Sanzio | Visita guidata – Le scuole Raffaello Sanzio di Adalberto Libera, a cura di Touring Club Italiano | Prenotazioni touringclubtrento@gmail.com 16:00 | Rione San Martino | Laboratorio del gusto per bambini – I paesaggi del Trentino | A cura di Tsm-Step | Appuntamento gratuito | Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com 16:30 | Sala Bookique | Rione San Martino | World Caffè – Incontro con i produttori delle Terre Alte, a cura di Marta Villa, Università di Trento | Appuntamento gratuito | Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com 18:00 | Parco della Pedrara | Presentazione del libro Città fai-da-te: Tra antagonismo e cittadinanza. Storie di autorganizzazione urbana” di C. Cellamare, a cura di Inu e di Libreria due punti 21: 30 | Parco della Pedrara | Spettacolo musicale Maledetti cantautori di Nicholas Ciufferi con la collaborazione di D. Celona e P. Coccato | Ingresso libero, gradita consumazione Info: 3277121209; slowfoodtaas@gmail.com L'iniziativa è realizzata con il patrocinio del comune di Trento e il contributo di Fondazione Caritro. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

domenica 29 Maggio

ore 9:00 - Stand , Località Viote - Trento (TN)

Terre Alte #3

the road to terra madre

Aspettando Terra Madre scorre verso nord, dove Slow Food Trentino Alto Adige ci dà appuntamento dal 27 al 29 maggio – a Trento e al giardino botanico Viote del Bondone, per una tre giorni dedicata delle Terre Alte.

L'iniziativa è ricca di appuntamenti e stimoli diversi: dal Mercato della Terra ai Laboratori del Gusto a incontri dedicati alla riflessione sul futuro di questo ecosistema e su come possa essere protagonista di una diffusa e capillare rigenerazione. Terre Alte è il titolo dell'iniziativa. E i suoi protagonisti sono gli artigiani del cibo buono pulito e giusto, i cuochi, le associazioni e i numerosi attivisti che si impegnano per il bene della montagna.

Programma del 29 maggio

9:00-16:30 | Il Mercato della Terra si sposta alle Viote 10:00 | Viote del Bondone | Incontro | Rigenerare il Monte Bondone – Riappropriarsi di uno spazio di grande valore architettonico, storico e ambientale come occasione per un ripensamento sul futuro del Monte Bondone come ecosistema che unisce un vasto territorio fra la Vallagarina e la Valle dei Laghi, il capoluogo e il Lago di Garda. Una giornata di incontri, escursioni e conoscenza per immaginare un diverso futuro di una struttura oggi semi-abbandonata. Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com 12:30 | Viote del Bondone Pranzo a cura dei cuochi dell'Alleanza Slow Food | Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com | Offerta libera 15:00 | Viote del Bondone | Escursione – Alla scoperta delle erbe spontanee con Giorgio Perini | Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com 16:00 | Viote del Bondone | Presentazione | Giardino Botanico Alpino Viote di Monte Bondone, a cura del Museo – Museo delle Scienze di Trento | Ingresso offerto da Slow Food 16:30 | Viote del Bondone | Merenda e conclusione della manifestazione, a cura del Rifugio Viote L'iniziativa è realizzata con il patrocinio del comune di Trento e il contributo di Fondazione Caritro. Info: 3277121209; slowfoodtaas@gmail.com Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

giovedì 2 Giugno

ore 11:00 - Stand , Piazza Garibaldi, 13 - La Maddalena (OT)

Giugno Slow – I semi del futuro

the road to terra madre

Anche per il 2022 si conferma l'appuntamento della rassegna esclusiva di Giugno Slow che, in una delle vetrine più suggestive della Sardegna, l'Isola di La Maddalena, porta all'attenzione del grande pubblico e degli operatori del settore, i temi dell'identità, dell'eccellenza e della sostenibilità.

L'evento, promosso dal Comune di La Maddalena, da Slow Food e dall'Istituto Internazionale di Studi Giuseppe Garibaldi, avrà inizio il 2 giugno e si concluderà il 4 luglio. Come consuetudine, punto di partenza e di ispirazione di Giugno Slow sono le testimonianze e le azioni del più illustre abitante dell'Arcipelago, Giuseppe Garibaldi. Giugno Slow 2022, infatti, sarà caratterizzato dal claim "i semi del futuro" che vuole essere un omaggio all'approccio orientato all'investimento sulla cultura e le giovani generazioni che caratterizzò Garibaldi quale uomo politico. Giugno Slow 2022, in armonia con questa suggestione, sarà dedicato al tema della visione futura, alle nuove generazioni, alla riscoperta della terra quale fonte di sviluppo, ad un approccio culturale, di studio e di innovazione che, partendo dal rispetto della propria storia e del proprio territorio, vuole dare una risposta alle sfide incombenti e contingenti.

Il programma

Dal 2 al 4 giugno – Casa Slow Food Sardegna Presso l'atrio del Comune di La Maddalena, con una selezione di eccellenze della produzione agricola ed enogastronomica regionali, si offrono percorsi volti a raccontare le storie di agricoltori, con particolare riferimento a giovani uomini e donne, che si rendono protagonisti di una nuova e silenziosa rivoluzione. Dal 10 giugno al 4 luglio – I contest "A tavola con Garibaldi" e "Un brindisi per Garibaldi": questi i due contest dedicati rispettivamente ai ristoranti e ai bar, protagonisti di una sfida all'ultimo ingrediente. Fino al 25 giugno, giudici indiscussi sono gli avventori che esprimeranno il loro voto tramite il portale www.giugnoslow.it. La seconda fase del contest sarà affidata alla giuria di qualità che proclamerà, il 4 luglio, i vincitori tra le proposte migliori dei ristoranti e dei bar di questa edizione 2022. L'organizzazione dell'evento, coerentemente con il suo titolo sarà condotta con la partecipazione diretta e attiva di un team di giovani maddalenini che Slow Food affiancherà cercando di trasmettere elementi, esperienze e mezzi affinché il progetto diventi un patrimonio condiviso e sul quale la comunità locale possa investire. Ma non solo, l'organizzazione si avvarrà anche della rete dei giovani della Fasi (Federazione delle associazioni sarde in Italia) che rinnova la collaborazione con Giugno Slow anche per questa edizione, e la rete giovani di Slow Food Sardegna (Slow Food Youth Network). Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

sabato 4 Giugno

ore 11:00 - Stand , Centro storico - Gualdo (MC)

Terra Madre Sibilla #1

the road to terra madre

Qual è il destino delle comunità colpite dal terremoto? Come possiamo recuperare la loro dimensione sociale e produttiva? Questi gli interrogativi al centro di Terra Madre Sibilla.

L'accelerazione di dinamiche già in atto e la conseguente necessità di ricostruire, spesso completamente, il tessuto sociale di questi luoghi può costituire un'occasione di sperimentare virtuose modalità di rigenerazione di comunità presenti e future? Con Terra Madre Sibilla sosteniamo la nascita di aziende di giovani agricoltori, allevatori, casari che possano dare autenticità anche al turismo rurale. Rilanciamo le botteghe in chiave moderna, come luoghi in cui si forniscono servizi fondamentali per gli abitanti. Valorizziamo la dimensione comunitaria, innescando meccanismi di solidarietà, scambio, accoglienza. In estrema sintesi, mettiamo al centro il cibo, la biodiversità, il paesaggio e le comunità locali.

Programma del 4 giugno

ore 11:00 – Inaugurazione del mercato dei produttori dei Sibillini ore 13:00 – Pranzo con i cibi di strada dei food truck
In evidenza – Ore 16:00 - La rinascita dei borghi parte dalla biodiversità Introduce i lavori: Vincenzo Maidani, Presidente di Slow Food Marche Nel corso della conferenza, raccontiamo le buone pratiche, esempi virtuosi dalle comunità appenniniche: Comunità di Favallone, con Matteo Mattei Comunità della **mosciarella** di Capranica Prenestina, Arca del Gusto, con Rosaria Olevano Presidio della **roveja** di Civita di Cascia, con Silvana Crespi Il forno di comunità di Loro Piceno, con Raffaele Pozzi e Ilaria Santandrea Il Geoportale della Cultura Alimentare e la promozione del patrimonio immateriale legato al cibo, con Angelo Boscarino Intervengono: Massimo Sargolini, direttore Scuola di Architettura e design, Università di Camerino Marco Ciarulli, presidente Legambiente Marche Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia ore 18,30 Degustazione di prodotti locali offerta dalle botteghe di Gualdo L'evento è patrocinato da Slow Food Italia. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

domenica 5 Giugno

ore 10:00 - Stand , Centro storico - Gualdo (MC)

Terra Madre Sibilla #2

the road to terra madre

Qual è il destino delle comunità colpite dal terremoto? Come possiamo recuperare la loro dimensione sociale e produttiva? Questi gli interrogativi al centro di Terra Madre Sibilla.

L'accelerazione di dinamiche già in atto e la conseguente necessità di ricostruire, spesso completamente, il tessuto sociale di questi luoghi può costituire un'occasione di sperimentare virtuose modalità di rigenerazione di comunità presenti e future? Con Terra Madre Sibilla sosteniamo la nascita di aziende di giovani agricoltori, allevatori, casari che possano dare autenticità anche al turismo rurale. Rilanciamo le botteghe in chiave moderna, come luoghi in cui si forniscono servizi fondamentali per gli abitanti. Valorizziamo la dimensione comunitaria, innescando meccanismi di solidarietà, scambio, accoglienza. In estrema sintesi, mettiamo al centro il cibo, la biodiversità, il paesaggio e le comunità locali.

Programma del 5 giugno

In evidenza – Ore 10:00 – La rigenerazione sociale ed economica delle comunità locali Saluti: Giovanni Zavaglini, sindaco di Gualdo Introduzione dei lavori: Vincenzo Maidani, presidente di Slow Food Marche Intervengono: Ruben Baiocco, architetto, Università degli Studi di Milano, "La rigenerazione di un territorio" Tito Vagni, sociologo, Università Mercatorum, "La montagna come luogo alto" Filippo Tantillo, responsabile Officine Coesione Aree Interne Renzo Marinelli, presidente I Commissione consiliare della Regione Marche Guido Castelli, assessore alla Ricostruzione della Regione Marche Giovanni Legnini, commissario straordinario alla Ricostruzione sisma 2016

Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia ore 13:00 – Pranzo con i cibi di strada dei food truck ore 16:00 – Laboratorio del Gusto "Conosciamo l'olio", con Palmiro Ciccarelli ore 18:00 – Laboratorio del Gusto "Il pecorino dei Monti Sibillini" con Giocondo Anzidei L'evento è patrocinato da Slow Food Italia. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

domenica 12 Giugno

ore 10:00 - Stand , Via Palazzo di Città, 15 - Saluzzo (CN)

Cine Tour Visioni sul Po #1

the road to terra madre

Un programma di camminate e visioni per approfondire la conoscenza del Po.

Ore 10:00 | Camminata dal Pian della Regina al Pian del Re, per ammirare la sorgente del Po, e breve prosecuzione fino al lago Fiorenza, alla presenza di un rappresentante del Parco del Monviso. Ritrovo al parcheggio di Pian della Regina (Crissolo CN), pranzo al sacco e rientro per le ore 16:00 circa. Si consiglia abbigliamento da escursionismo con scarponcini da trekking e di portare uno zainetto con acqua, pranzo, crema solare, eventuale giacca impermeabile e un pile nel caso faccia fresco. Escursione adatta a tutti. Per informazioni sulla camminata contattare la guida Giacomo Bergese +39 3391291789. Prenotazione obbligatoria scrivendo a info@piemontemovie.com entro il 06/06 Cinema Teatro Magda Olivero – (via Palazzo di Città 15 – Saluzzo) Ore 19:00 | Merenda Sinoira a cura della condotta Slow Food Marchesato di Saluzzo e racconto dell'esperienza CINE. Prenotazione obbligatoria scrivendo a info@piemontemovie.com entro il 06/06 Ore 20:30 | Concerto del gruppo rock folk Lou Tapage. Mescolando culture e lingue (italiano, francese, occitano, piemontese, catalano) dal 2000 i Lou Tapage portano a spasso tra palchi italiani ed Europei un rock folk nato dalla musica popolare delle Alpi piemontesi. Due ore di musica popolare, in un viaggio che dall'Italia di De Andrè arriva fino alle melodie delle scogliere irlandesi. Tra la prima e la seconda parte del concerto: Proiezione dello Spot CINE e del documentario Lungo il futuro del Po di Gian Luca Gasca e Giacomo Piumatti. Questo evento è organizzato da Piemonte Movie e fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

sabato 18 Giugno

ore 10:00 - Stand , Via Giussani, 9 - Nova Milanese (MB)

Terre Basse di Lombardia

the road to terra madre

Terre Basse di Lombardia si inserisce nel programma di The Road to Terra Madre, il ciclo di eventi che anticipa l'appuntamento con Terra Madre Salone del Gusto.

Food policy e agricoltura periurbana per un futuro sostenibile: è questo il tema di Spazi per il cambiamento, la tavola

rotonda organizzata nell'ambito di Terre Basse di Lombardia da Slow Food Nord Milano, Slow Food Monza e Brianza e Legambiente Cinisello Balsamo con il patrocinio della Città di Nova Milanese e del Parco Grugnotorto Villoresi e Parco della Brianza Centrale.

Il programma

L'appuntamento, che intende creare spazi di apprendimento e scoperta per la comunità valorizzando le caratteristiche del territorio e le realtà locali, si svolge sabato 18 giugno alle 10:00 nella Sala congressi della sede del Parco GruBria presso il Palazzo Comunale di Nova Milanese (Mb). L'area del Nord Milano è uno dei contesti più urbanizzati d'Europa: le aree costruite si estendono a perdita d'occhio, senza soluzione di continuità in gran parte dell'hinterland milanese e, più a nord, della provincia di Monza e Brianza. Tuttavia, continuano a resistere spazi aperti come il Parco GruBria, al quale aderiscono i comuni di Bovisio Masciago, Cinisello Balsamo, Cusano Milanino, Desio, Lissone, Nova Milanese, Paderno Dugnano, Seregno, Muggiò, Varedo. Per il territorio questo parco rappresenta un forte elemento di congiunzione ecologica e fruitiva, ma costituisce anche un'occasione per ripensare a un rinnovato rapporto tra spazi urbanizzati e spazi aperti, in un'ottica di sostenibilità concreta e transizione ecologica. Focus della tavola rotonda Spazi per il cambiamento, introdotta e moderata da Valeria Ratti della condotta Slow Food Monza e Brianza, sono le relazioni degli esperti che hanno analizzato il contesto territoriale partendo dall'agricoltura di queste aree periurbane per arrivare al concetto più ampio di food policy, cercando di calarlo nella realtà del Parco GruBria, passando per il racconto di alcune buone pratiche di agricoltura sociale e sostenibile. Tra i relatori anche Claudio Rambelli e Giuliana Daniele del Direttivo Slow Food della Lombardia che, nell'ambito delle food policy urbane, presentano il protocollo di intesa tra ANCI e Slow Food sui sistemi alimentari locali. A discutere dei distretti del cibo come opportunità per il territorio è, invece, Paolo Lassini del Direttivo Legambiente Lombardia, mentre l'Azienda Agricola CascinaGallina di Busnago racconta la sua esperienza con la filiera locale per la produzione del pane. A chiudere il panel sono Giorgio Brioschi, Direttore Consorzio Parco GruBria, Paolo Conte, CdA Parco GruBria, e Andrea Apostolo, Presidente Assemblea Consortile del Parco, che si confrontano sulla relazione tra l'attuale stato e un possibile futuro del territorio compreso nei confini del Parco. Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

domenica 19 Giugno

ore 9:00 - Stand , Piazza Verdi, 4 - Carmagnola (CN)

Cine Tour Visioni sul Po #2

the road to terra madre

Un programma di camminate e visioni per approfondire la conoscenza del Po.

Ore 9:00 | Con partenza da Piazza Sant'Agostino, pedalata ecologica in collaborazione con la Pro Loco e il Comune di Carmagnola. La pedalata si snoderà per 20 km lungo strade comunali asfaltate e sterrate, con arrivo al Parco Cascina Vigna e pranzo alle ore 12:00. Costo € 3,00 da versare direttamente alla Pro Loco di Carmagnola, comprensivo di colazione, un piatto di pasta, un bicchiere di vino e acqua minerale (gratuito per bambini fino alla 5a elementare). Iscrizioni presso i negozi cittadini convenzionati e alle 8:30 del mattino stesso nel luogo della partenza. Per rinfo: tel.011.9724270/221 – www.comune.carmagnola.to.it Cinema Elios (piazza Verdi 4) Ore 19:00: Merenda sinoira con prodotti del territorio e racconto dell'esperienza CINE. Prenotazione obbligatoria scrivendo a info@piemontemovie.com entro il 13/06 Ore 20.30: Incontro con Paola Gianotti, ultra ciclista, coach, scrittrice e detentrica di 4 Guinness World Record. Racconterà le sue imprese in giro per il mondo con una forte impronta solidale, focalizzandosi in particolar modo sul suo ultimo progetto "Bike4Tree", dove ha pedalato da Stoccolma fino a Milano per piantare 2.022 alberi in Italia e sul suo progetto del rispetto del ciclista sulla strada. A seguire, proiezione dello Spot CINE e del documentario Lungo il futuro del Po di Gian Luca Gasca e Giacomo Piumatti. Questo evento è organizzato da Piemonte Movie e fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative

organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

venerdì 24 Giugno

ore 14:30 - Stand , Via Traiano 3 - Benevento (BN)

Sementia – Rigenerare il futuro #1

the road to terra madre

Dopo un anno di stop dovuto alla pandemia, torna finalmente a Benevento Sementia – Rigenerare il futuro, l'appuntamento Slow Food dedicato al mondo dei grani antichi e dei cereali.

I grani tradizionali hanno caratteristiche organolettiche peculiari e diverse tra di loro, alimentano e fanno crescere filiere locali, creano comunità, sono espressione dell'identità culturale di tanti territori, dalle Alpi alle sponde del Mediterraneo (africane ed europee), dagli Stati Uniti all'Australia. Scegliere varietà autoctone di grano significativi favorire un'alimentazione più sana, modelli agricoli in armonia con l'ambiente, consumi locali.

Il programma del 24 giugno

ore 14:30 | Accoglienza e registrazione ore 18:00 | Inaugurazione – Saluti di Angelo Lo Conte, presidente Slow Food Campania; Gianna De Lucia, fiduciaria della Condotta Slow Food Benevento – Saluti istituzionali di Gerardo Canfora, rettore dell'Università degli Studi del Sannio; Clemente Mastella, sindaco di Benevento; Nicola Caputo, assessore all'agricoltura della Regione Campania; Nino Lombardi, vicepresidente della Provincia di Benevento; Giovanni Pietro Ianniello, presidente dell'Ordine dei medici e degli odontoiatri della provincia di Benevento; Salvatore Velotti, presidente dell'Ordine dei tecnologi alimentari di Campania e Lazio; Angelo Marino, presidente dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali della provincia di Benevento – Saluti dei partner: Giuseppe Di Martino, Pastificio Di Martino; Aristide Valente, Almaseges; Angelo Moretti, Consorzio Sale della Terra In evidenza – ore 18:30 – Poiga: andamento della ricerca e prime idee per il futuro Intervengono: Giuseppe Marotta, responsabile scientifico del progetto Poiga; Concetta Nazzaro, Università degli Studi del Sannio; Pasquale De Vita, Crea-Ci; Mauro Mori, Università degli Studi di Napoli; Silvana Cavella, Università degli Studi di Napoli; Patrizia Spigno, Arca 2010; Giovanni Cicia, Università degli Studi di Napoli; Angelo Lo Conte, Slow Food Campania ore 19:30 | Presentazione del libro **Seminare il futuro** con Salvatore Ceccarelli e Stefania Grando ore 20:30 | Cena Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

sabato 25 Giugno

ore 8:30 - Stand , Via Traiano 3 - Benevento (BN)

Sementia – Rigenerare il futuro #2

the road to terra madre

Dopo un anno di stop dovuto alla pandemia, torna finalmente a Benevento Sementia – Rigenerare il futuro, l'appuntamento Slow Food dedicato al mondo dei grani antichi e dei cereali.

I grani tradizionali hanno caratteristiche organolettiche peculiari e diverse tra di loro, alimentano e fanno crescere filiere locali, creano comunità, sono espressione dell'identità culturale di tanti territori, dalle Alpi alle sponde del Mediterraneo (africane ed europee), dagli Stati Uniti all'Australia. Scegliere varietà autoctone di grano significati favorire un'alimentazione più sana, modelli agricoli in armonia con l'ambiente, consumi locali.

Il programma del 25 giugno

ore 8:30 | Accoglienza e registrazione ore 9:30 | La rete Slow Grains: le comunità si incontrano | Introducono: Giacomo Miola, vicepresidente di Slow Food Italia; Mimmo Pontillo; Matteo Calzolari ore 10:00 | RegenerAction: l'agricoltura che rigenera la vita | Intervengono: Matteo Mancini, Deafal; Sergio Capaldo, Agricoltura simbiotica; Maurizio Agostino, Rete Humus – Modera Antonio Pellegrino ore 11:30 | Sementi e diritti: produrre e certificare le sementi | Intervengono: Alessandra Sommovigo, Crea-Dc Bologna; Assunta Di Mauro, Regione Campania; Salvatore Ceccarelli, ricercatore; Pasquale De Vita, Crea-Ci; Antonio Lo Fiego, Arcoiris – Modera Riccardo Franciolini ore 13:30 | Pranzo a buffet a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food In evidenza | ore 16:00 | L'Alleanza delle 4P: pane, pasta, pizza, pasticceria Le esperienze di: Claudio Pozzi, Rete dei Semi Rurali; Giuseppe Di Martino, Pastificio Di Martino; Bartolo Calderone, Slow Grains Francia panificatore di Bordeaux; Giovanni Civitillo, pizzaiolo dell'Alleanza – Pizzeria Millenium; Roberto Maturo, pasticciere; Salvatore De Rinaldi, pizzaiolo dell'Alleanza – Casa De Rinaldi; Carlo Di Cristo, docente universitario e panificatore; Francesco Capece, pizzaiolo dell'Alleanza – Locanda dei Feudi; Federica Mignacca, pizzaiola dell'Alleanza – Montanarina Story – Modera Antonio Puzzi e Alfonso Del Forno Ore 17:00 | Cibo e salute: i cereali risorsa per il nostro microbiota | Intervengono: Francesco Sofi, Università degli Studi di Firenze; Renata Alleva, Isde Medici per l'Ambiente – Modera Annamaria Fucile Ore 20:00: Presentazione della Guida alle Birre d'Italia e, a seguire, cena Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

ore 10:00 - Stand , Via Sant'Averna, 234 - Caltanissetta (CL)

Terra Madre Caltanissetta #1

the road to terra madre

Terra Madre Caltanissetta è un percorso di esplorazione dei grani antichi e del mondo dei cereali. Ed è un'occasione per scoprire o riscoprire i Presìdi Slow Food regionali.

A Terra Madre Caltanissetta puoi: affinare le tue conoscenze sul mondo brassicolo, approfondire la tua conoscenza sui grani antichi e le farine che se ne ricavano, degustare arancine fatte col riso siciliano, riscoperto a Lentini dopo 100 anni di assenza. E infine... visitare il mercato che espone, tra gli altri alcuni del **Presìdi Slow Food siciliani**.

Il programma del 25 giugno

10:00-12:00 | Attività educativa a cura di Legambiente Caltanissetta | Piccoli ambientalisti crescono (dai 6 ai 10 anni) 10:30 | Inaugurazione evento e saluti istituzionali 11:00-12:30 | Forum | Innomalto – Progetto piccoli birrifici artigianali agricoli | Con: Dario D'Angelo, tecnico Esa e innovation broker progetto Innomalto; Alessia Lo Scalzo, borsista presso il Crea di Acireale; Luca Traina, cotitolare del birrificio Paul-Bricius di Vittoria; Massimo Galli, degustatore e tutor formazione Unionbirrai; onorevole deputato Dedalo Pignatone, componente Commissione agricoltura 17:00-18:30 | Forum | Le maiorche di Sicilia: un patrimonio di biodiversità a rischio di estinzione | Con Enzo Lo Presti, produttore maiorche e delegato Slow Food Sicilia Grani antichi 18:00-19:30 | Laboratorio | Presentazione della guida Birre d'Italia di Slow Food Editore e degustazione delle birre Special Ale di Paul Bricius di Vittoria e 5 Cereali del birrificio 24 Baroni di Nicosia abbinati a formaggi dei Presìdi Slow Food (posti limitati su prenotazione) | Con Stefano Ferrante, coordinatore regionale della guida Birre d'Italia 19:00-20:30 | Laboratorio | L'antica farina maiorca nei pani e nei dolci: degustazione preparazioni salate e dolci di maiorca. 'Mpanata di Niscemi e 'ngiambella di San Cataldo, Arca del Gusto (posti limitati su prenotazione) | Con Enzo Lo Presti e Silvia Turco, produttori di grani antichi siciliani 20:00-21:30 | Conversazione | Il ritorno del riso in Sicilia dopo 100 anni | Con: Salvatore Giuffrida, Condotta Slow Food Lentini; Sebastiano Conti, produttore di riso dell'azienda Agribio Conti 20:30-22:00 | Convivialie | Il riso siciliano riconcilia arance e arancini: cena con arancini realizzati con Presìdi Slow Food, e cucinati dalla cooperativa Etnos | Conduce Sebastiano Scatà della Condotta Slow Food Lentini L'iniziativa è a cura di Slow Food Sicilia e Slow Food Caltanissetta. Info e prenotazioni: slowfoodsicilia@network.slowfood.it Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la

strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

domenica 26 Giugno

ore 9:00 - Stand , Via Traiano 3 - Benevento (BN)

Sementia – Rigenerare il futuro #3

the road to terra madre

Dopo un anno di stop dovuto alla pandemia, torna finalmente a Benevento Sementia – Rigenerare il futuro, l'appuntamento Slow Food dedicato al mondo dei grani antichi e dei cereali.

I grani tradizionali hanno caratteristiche organolettiche peculiari e diverse tra di loro, alimentano e fanno crescere filiere locali, creano comunità, sono espressione dell'identità culturale di tanti territori, dalle Alpi alle sponde del Mediterraneo (africane ed europee), dagli Stati Uniti all'Australia. Scegliere varietà autoctone di grano significati favorire un'alimentazione più sana, modelli agricoli in armonia con l'ambiente, consumi locali.

Il programma del 26 giugno

ore 9:00 | Accoglienza e registrazione ore 10:00 | Sintesi dei tavoli di lavoro del sabato | a cura di Giacomo Miola, vicepresidente di Slow Food Italia | modera Mauro Pizzato In evidenza – ore 11:00 | Seminare il futuro: economie di prossimità, economie di comunità Intervengono: Giuseppe Marotta, Università degli Studi del Sannio; Francesco Sottile, Fondazione Slow Food per la Biodiversità; Riccardo Bocci, Rete semi rurali; Maria Grazia Mammuccini, Presidente nazionale di Federbio; Angelo Lo Conte, Presidente di Slow Food Campania; Roberta Billitteri, vicepresidente Slow Food Italia – Modera Mimmo Pontillo ore 13:00 | Cerimonia di chiusura Sementia 2022 Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

ore 10:00 - Stand , Via Sant'Averna, 234 - Caltanissetta (CL)

Terra Madre Caltanissetta #2

the road to terra madre

Terra Madre Caltanissetta è un percorso di esplorazione dei grani antichi e del mondo dei cereali. Ed è un'occasione per scoprire o riscoprire i Presìdi Slow Food regionali.

A Terra Madre Caltanissetta puoi: affinare le tue conoscenze sul mondo brassicolo, approfondire la tua conoscenza sui grani antichi e le farine che se ne ricavano, degustare arancine fatte col riso siciliano, riscoperto a Lentini dopo 100 anni di assenza. E infine... visitare il mercato che espone, tra gli altri alcuni del **Presìdi Slow Food siciliani**.

Il programma del 26 giugno

10:00-12:00 | Attività educativa Slow Food Sicilia | I grest di Caltanissetta - Antonia Teatino, delegata Educazione Cer Slow Food Sicilia 11:00-12:30 | Tavola rotonda | La collina frontiera di biodiversità | Con: Serafina Dirosa, Comunità Slow Food per la valorizzazione dell'Alto Belice 11:30 | Conversazione | Il ponte che c'è – La Comunità per la salvaguardia della biodiversità dello stretto di Messina verso Terra Madre. 17:00-18:30 | Conversazione | Educazione attraverso il cibo: la comunità Slow Food educativa gastronomica etnea si racconta | Giovani, motore della rigenerazione | Davide Fede, Slow Food Youth Network, a cura di Carmelo Roccaro, membro Cer Slow Food Sicilia e delegato all'inclusione 17:30-19:00 | Forum | Dieta mediterranea e Presìdi Slow Food e La bottega, anello di

congiunzione tra cibo e rigenerazione sociale | Con Lina Lauria, Condotta Slow Food Ragusa, Teresa Armetta e Luisa Agostino, Comunità Slow Food delle botteghe di quartiere 18:00-19:30 | Laboratorio | La salsiccia di Palazzolo Acreide (Presidio Slow Food) incontra il cavolo trunzu (posti limitati su prenotazione) | A cura di Calogero Maltese, Alleanza Slow Food dei cuochi 19:00-20:30 | Laboratorio | L'olio giusto incontra il pesce sostenibile: Presentazione della Guida Slow Food agli extravergini e degustazione (posti limitati su prenotazione) | Con: Carmelo Maiorca, Condotta Slow Food Siracusa; Gaetano Urzi, Presidio Slow Food della **masculina da magghia** 20:00-21:30 | Conversazione | Il ritorno del riso in Sicilia dopo 100 anni | Con: Salvatore Giuffrida, Condotta Slow Food Lentini; Sebastiano Conti, produttore di riso dell'azienda Agribio Conti 20:30-22:00 | Convivialie | Cena organizzata dalla Comunità Slow Food educativa gastronomia etnea L'iniziativa è a cura di Slow Food Sicilia e Slow Food Caltanissetta. Info e prenotazioni: slowfoodsicilia@network.slowfood.it Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

ore 15:00 - Stand , - ()

Cine Tour Visioni sul Po #3

the road to terra madre

Un programma di camminate e visioni per approfondire la conoscenza del Po.

15:00 | Escursione in bicicletta lungo il Po, con momento di pulizia delle sponde del fiume dai rifiuti. Partenza dal Teatro Sociale di Valenza. Necessario munirsi di guanti e sacchetti medio-grandi della spazzatura. Prenotazione obbligatoria scrivendo a info@piemontemovie.com entro il 20/06 19:00 | Merenda Sinoira a cura della condotta Slow Food del Monferrato Casalese e Moncalvo e racconto dell'esperienza CINE. Prenotazione obbligatoria scrivendo a info@piemontemovie.com entro il 20/06 20:30 | Incontro con Roberto Cavallo, scrittore, divulgatore scientifico ed esperto in temi ambientali, che ci parla della "Keep Clean and Run", un'eco-maratona di plogging da lui ideata nel 2015 che unisce corsa e raccolta dei rifiuti. Ogni anno la manifestazione attraversa l'Italia per sensibilizzare contro l'abbandono dei rifiuti e centinaia di persone si uniscono alla corsa per rendere il territorio più pulito. L'ultima edizione, dal titolo "Keep Clean And Run for Peace" si è svolta dal 29 aprile al 5 maggio tra Toscana e Sardegna, per combattere l'inquinamento dei nostri mari. A seguire proiezione dello Spot CINE, del servizio di Sky Icarus sulla "Keep Clean And Run" del 2019 e del documentario Lungo il futuro del Po di Gian Luca Gasca e Giacomo Piumatti. Ingresso gratuito salvo dove indicato – Prenotazione obbligatoria ove richiesto a info@piemontemovie.com fino a esaurimento posti. Questo evento è organizzato da Piemonte Movie e fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

venerdì 1 Luglio

ore 9:00 - Stand , Via Fossamastra, 1 - La Spezia (SP)

Mitilicoltura: un gusto sostenibile #1

the road to terra madre

Per gli spezzini i muscoli sono vero e proprio elemento culturale, oltre che ovviamente una prelibatezza gastronomica. Rappresentano un mestiere antico, che si tramanda di generazioni con un complesso sistema

di conoscenze e saperi. Due giornate alla scoperta del gusto sostenibile della mitilicoltura spezzina.

Protagonisti del convegno dedicato al gusto sostenibile, organizzato dall'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale in collaborazione con la dalla Cooperativa Mitilicoltori Spezzini da Slow Food La Spezia e patrocinato da Regione Liguria e Comune della Spezia, i frutti di mare del golfo.

Programma di venerdì 1 luglio

9:00 | registrazione partecipanti 9:30 | saluti: Mirko Leonarid, dirigente del settore tecnico dell'AdSP Federico Pinza, direttore Cooperativa Mitilicoltori Spezzini e Associati Sandra Ansaldo, fiduciaria Slow Food La Spezia, CER Slow Food Liguria Pierluigi Peracchini, sindaco del comune di La Spezia Alessandro Piana, assessore all'agricoltura e Vice Presidente Regione Liguria 10:15 | inizio convegno Paolo Varrella, presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati, referente Comunità Slow Food per la conservazione e tutela dei frutti di mare del Golfo della Spezia, La mitilicoltura e i cambiamenti climatici Giampietro Ravagnan, professore ordinario di microbiologia dell'Università Ca' Foscari di Venezia, Mitilicoltura 4.0 Chiara Lombardi, ricercatrice del laboratorio Enea di Biodiversità e servizi ecosistemici, Il Progetto Smart Bay Santa Teresa Federica Montaresi, responsabile settore Innovazione e Progetti Speciali AdSP, Il progetto Horizon On. Lorenzo Viviani, XIII Commissione della camera dei deputati (Agricoltura), La produzione primaria nel Mar Ligure Mirvana Feletti, funzionaria esperta in programmazione e gestione programmi e progetti in materia di pesca e acquacoltura Regione Liguria, Progetti di sviluppo della molluschicoltura in Liguria Barbara Nappini, Presidente Slow Food Italia, Da Slow Food a Terra Madre: le esperienze di rigenerazione che nascono dai territori e dalle comunità 13:00 | Light lunch 14:30 | Tavola rotonda di conclusione convegno 18:00 | Laboratorio Slow Food con degustazione di ostriche, Presso stand Officina dei Sapori della Camera di Commercio Riviera di Liguria Per info sul convegno: 0187-546357335 m.fiorini@adspmarligureorientale.it Per info sui laboratori: gcappe9505@gmail.com Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

sabato 2 Luglio

ore 18:00 - Stand , Via Fossamastra, 1 - La Spezia (SP)

Mitilicoltura: un gusto sostenibile #2

the road to terra madre

Per gli spezzini i muscoli sono vero e proprio elemento culturale, oltre che ovviamente una prelibatezza gastronomica. Rappresentano un mestiere antico, che si tramanda di generazioni con un complesso sistema di conoscenze e saperi. Due giornate alla scoperta del gusto sostenibile della mitilicoltura spezzina.

Protagonisti del convegno dedicato al gusto sostenibile, organizzato dall'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale in collaborazione con la dalla Cooperativa Mitilicoltori Spezzini da Slow Food La Spezia e patrocinato da Regione Liguria e Comune della Spezia, i frutti di mare del golfo.

Programma di sabato 2 luglio

18:00 | Laboratorio Slow Food con muscoli Presso stand Officina dei Sapori della Camera di Commercio Riviera di Liguria 18:30 | Convegno Imprenditrici di mare e di terra Monterosso, a cura di FIDAPA (BPW Italy) e Slow Food Liguria Per info sul convegno: 0187-546357335

m.fiorini@adspmarligureorientale.it Per info sui laboratori: gcappe9505@gmail.com Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

venerdì 8 Luglio

ore 18:00 - Stand , Viale Giovanni XXIII, 64 - Sulmona (67039)

Madre Maiella #1

the road to terra madre

La Maiella è, dopo il suo fratello abruzzese Gran Sasso, il secondo monte più alto degli Appennini continentali. Ma più che monte è meglio chiamarla montagna. Perché la Maiella è considerata la montagna madre, per via delle sue linee, quasi femminili. Con il Gran Sasso condivide il destino di essere un luogo di transumanza.

Su questi pascoli appenninici sono state censite centinaia di essenze foraggere. Una varietà eccezionale che, unita al clima secco delle quote maggiori, ha favorito nei secoli l'allevamento ovino e la transumanza dalle altre regioni: dal Tavoliere pugliese, dall'Agro Romano, dalla Maremma o dalla Terra di Lavoro, nel Casertano. La cultura della transumanza e delle relative produzioni casearie appartiene alla storia dell'Abruzzo. È la transumanza orizzontale, praticata da almeno due millenni, che utilizzava per la salita e la discesa delle greggi i grandi sentieri erbosi, i tratturi. Ma esiste anche una transumanza verticale dei pastori locali, che si limitano a trasferire gli armenti a diverse altitudini. Madre Maiella è un omaggio alla transumanza e alle comunità che la praticano, e trova il suo culmine nella giornata del 10 luglio. Ma è anche un'occasione di festa, grazie alle birre artigianali e alle musiche che accompagnano la tre giorni.

Il programma dell'8 luglio

MoBA! - La festa del Movimento Birraio Abruzzese | Stand dei birrifici abruzzesi, cibo di strada, musica dal vivo ore 18:00 | Apertura di MoBA! ore 18:30 | Nello spazio anfiteatro, talk con alcuni birrifici premiati dalla guida Birre d'Italia | Conduce Pierluigi Cocchini, curatore regionale della guida ore 19:30 | Degustazione guidata sulle birre artigianali: "Malti, lieviti e altro: i gusti delle birre artigianali" | Costo euro 10 a persona ore 20:30 | intrattenimento musicale Info e prenotazioni: 3936132492 (Giorgio) Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

sabato 9 Luglio

ore 18:00 - Stand , Viale Giovanni XXIII, 64 - Sulmona (67039)

Madre Maiella #2

the road to terra madre

La Maiella è, dopo il suo fratello abruzzese Gran Sasso, il secondo monte più alto degli Appennini continentali. Ma più che monte è meglio chiamarla montagna. Perché la Maiella è considerata la montagna madre, per via delle sue linee, quasi femminili. Con il Gran Sasso condivide il destino di essere un luogo di transumanza.

Su questi pascoli appenninici sono state censite centinaia di essenze foraggere. Una varietà eccezionale che, unita al clima secco delle quote maggiori, ha favorito nei secoli l'allevamento ovino e la transumanza dalle altre regioni: dal Tavoliere pugliese, dall'Agro Romano, dalla Maremma o dalla Terra di Lavoro, nel Casertano. La cultura della transumanza e delle relative produzioni casearie appartiene alla storia dell'Abruzzo. È la transumanza orizzontale, praticata da almeno due millenni, che utilizzava per la salita e la discesa delle greggi i grandi sentieri erbosi, i tratturi. Ma esiste anche una transumanza verticale dei pastori locali, che si limitano a trasferire gli armenti a diverse altitudini. Madre Maiella è un omaggio alla transumanza e alle comunità che la praticano, e trova il suo culmine nella

giornata del 10 luglio. Ma è anche un'occasione di festa, grazie alle birre artigianali e alle musiche che accompagnano la tre giorni.

Il programma del 9 luglio

MoBA! - La festa del Movimento Birraio Abruzzese | Stand dei birrifici abruzzesi, cibo di strada, musica dal vivo ore 18:00 | Apertura del MoBA! ore 18:30 | Nello spazio anfiteatro, talk con giovani produttori dal titolo: "(Ri)generare nuove opportunità per i giovani in agricoltura" | Conduce Giorgio Davini, agronomo ore 19:30 | Degustazione guidata sulle birre artigianali: "Le birre particolari artigianali abruzzesi" | Costo euro 10 a persona ore 20:30 | Intrattenimento musicale Info e prenotazioni: 3936132492 (Giorgio) Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

domenica 10 Luglio

ore 9:00 - Stand , Via Badia, 28 - Sulmona (AQ)

Madre Maiella #3

the road to terra madre

La Maiella è, dopo il suo fratello abruzzese Gran Sasso, il secondo monte più alto degli Appennini continentali. Ma più che monte è meglio chiamarla montagna. Perché la Maiella è considerata la montagna madre, per via delle sue linee, quasi femminili. Con il Gran Sasso condivide il destino di essere un luogo di transumanza.

Su questi pascoli appenninici sono state censite centinaia di essenze foraggere. Una varietà eccezionale che, unita al clima secco delle quote maggiori, ha favorito nei secoli l'allevamento ovino e la transumanza dalle altre regioni: dal Tavoliere pugliese, dall'Agro Romano, dalla Maremma o dalla Terra di Lavoro, nel Casertano. La cultura della transumanza e delle relative produzioni casearie appartiene alla storia dell'Abruzzo. È la transumanza orizzontale, praticata da almeno due millenni, che utilizzava per la salita e la discesa delle greggi i grandi sentieri erbosi, i tratturi. Ma esiste anche una transumanza verticale dei pastori locali, che si limitano a trasferire gli armenti a diverse altitudini. Madre Maiella è un omaggio alla transumanza e alle comunità che la praticano, e trova il suo culmine nella giornata del 10 luglio. Ma è anche un'occasione di festa, grazie alle birre artigianali e alle musiche che accompagnano la tre giorni.

Il programma del 10 luglio

ore 9:00-13:00 | Escursione guidata ai prati stabili di Pescocostanzo (Aq) | A cura di Aurelio Manzi e Luciano di Martino, su prenotazione ore 10:00-19:00 | Mercato dei produttori transumanti abruzzesi, degustazioni e analisi sensoriale dei formaggi ore 11:30 e 16:30 | Laboratori manuali sulla lana, su prenotazione In evidenza | ore 17:30 | Convegno | Comunità stabili, comunità transumanti. Dalle economie di luogo alla rigenerazione della montagna Saluti istituzionali: Parco Nazionale della Maiella, Slow Food, Regione Abruzzo Interventi: Federico Varazi, Verso Terra Madre: rigenerazione Francesca Fausta Gallo, La transumanza tra ricostruzione storica e prospettive future Aurelio Manzi, I prati stabili di Pescocostanzo e l'allevamento stanziale Manuela Cozzi, La comunità Slow Food degli allevatori transumanti Rita Salvatore, Processi di rigenerazione della montagna: dai sistemi economici tradizionali all'innovazione sociale Simone Angelucci, Le morre delle pecore. Memoria storica o prospettiva ecologica? Conclusioni: sottoscrizione di un Manifesto per la rigenerazione delle comunità del Parco attraverso la tutela della biodiversità zootecnica e agricolturale Info e prenotazioni: 380 1834628 (Laura) ore 20:00-24:00 | Ristorante Villa Elena, Sulmona | Cena transumante | Costo 35 euro, su prenotazione: 3936132492 (Giorgio) - 3395038030 (Gustavo) Questo evento fa parte di **The Road to Terra Madre**, le iniziative organizzate da Slow Food in Italia e in tutto il mondo per preparare la strada a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per discutere il futuro del cibo, dell'agricoltura, del pianeta. Terra Madre 2022 torna all'aperto, e si svolge a Parco Dora, Torino, dal 22 al 26 settembre, ed è dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

giovedì 22 Settembre

ore 10:00 - Stand Area Educazione, Corso Mortara - Torino (TO)

Il circolo del suolo

attività di educazione

A tutti gli "esploratori" più curiosi, quelli che non si accontentano delle spiegazioni più semplici, Terra Madre propone il percorso il Circolo del suolo.

Grazie al circolo del suolo possiamo scoprire come tutto arriva da lì... anche le uova! Tappa 1. Il nostro viaggio appassionante inizia... Sotto Terra Madre! Per conoscere il suolo, le sue consistenze e i suoi colori. Tappa 2. Scopriamo quanto suolo e cibo siano strettamente interconnessi. Non è difficile intuirlo: un suolo sano e vivo dà un cibo buono, che fa bene alla nostra salute. Tappa 3. Lo sapete che il suolo è un posto estremamente popolato? Tutto l'insieme dei suoi abitanti si chiama pedofauna e tra questi ci sono mammiferi (pure le talpe!), artropodi, batteri e, non ultimi, gli amici lombrichi. Tappa 4. Dai lombrichi alle galline, che dei lombrichi sono ghiottissime! Se lasciate libere di razzolare, le galline smuovono il suolo con le loro belle zampe e ne traggono pranzi deliziosi. Questa tappa del percorso di educazione è tutta dedicata alla filiera avicola, a quanto siano belle e varie le galline, alla loro curiosità e alla loro... **intelligenza!** Tappa 5. L'ultima tappa non può che essere dedicata al simbolo di rigenerazione per eccellenza: l'uovo! È incredibile quanto una forma ovale possa essere interpretata in così tante forme e misure da galline, anatre, oche, quaglie e via dicendo. Ve lo renderemo evidente con un'esposizione fragile e meravigliosa! Il percorso sul Circolo del suolo è a fruizione libera e gratuita, ed è adatto ai bambini, ai ragazzi, ma anche agli adulti! **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 14:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

Il Metodo Classico italiano

degustazione - laboratorio del gusto

Trento, Franciacorta e da qualche anno Alta Langa, tre delle denominazioni più importanti per la produzione del Metodo classico.

Ce ne raccontano la storia, attraverso l'assaggio di due cuvée delle rispettive aziende, Ferrari dei fratelli Lunelli, Bellavista di Vittorio Moretti ed Enrico Serafino dell'americano Krause. Il pinot nero e lo chardonnay sono i protagonisti di questo laboratorio dedicato al metodo classico: Riserva del Fondatore e Perlé Nero Riserva – **Ferrari** Riserva Vittorio Moretti e Pas Operé – **Bellavista** Zero 140 mesi e Blanc de Blancs – **Enrico Serafino** I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 16:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Fellata, ventricina e capocollo: pane e salumi naturali del Sud Italia

degustazione - laboratorio del gusto

Sei amante dei salumi e vuoi scoprire alcune rarità? Eccoti accontentato con un viaggio tra i prodotti del

Sud Italia.

Sono salumi diversi, lavorati sempre a punta di coltello e sempre insaporiti con polvere di peperoni o altre spezie che ne consentono la conservazione naturale. In questa degustazione ti proponiamo i salumi dei Presidi Slow Food: dalla Sicilia, la **fellata di suino nero dei Nebrodi** insaporita con finocchietto selvatico dall'Abruzzo la **ventricina del Vastese**, che è un Presidio ma vale per due. Nel suo impasto, infatti, è presente la polvere di **peperone dolce di Altinola** **salsiccia rossa di Castelpoto** è un salume campano tipico del Beneventano, nel cui impasto rientrano i papauli nell'impasto si unisce la polvere di papauli (peperoni dolci o piccanti essiccati) infine dalla Puglia assaggiamo il **capocollo di Martina Franca**, un salume eccezionale ricavato dalla coppa, la parte di maiale che si trova tra collo e costata. I pani di accompagnamento sono prodotti regionali della comunità **Slow Grains**. In abbinamento i vini delle regioni di appartenenza. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 16:00 - Stand , Via Val della Torre, 11 - Torino (TO)

Parco Dora Street Art Tour

visita guidata

Parco Dora Street Art è un tour immersivo nel mondo dell'arte muraria inserita in un contesto post industriale.

Il Parco Dora Street Art tour parte dalla chiesa del Sacro Volto, che è possibile visitare, per immergersi poi nei 400.000 metri quadri di parco in gran parte riqualificati. Si passeggia laddove prima sorgevano gli stabilimenti della Fiat, delle officine Savigliano, della Michelin, spazi industriali dove si è prodotta anche la guglia in metallo della Mole. Si vedono opere di urban art in continuo mutamento, muri che diventano sorte di lavagne pronti a ospitare artisti locali e di caratura internazionale. Il tutto immerso in un enorme parco che ospita altresì piste da skateboard, campi da basket e spazi fruibili dalle famiglie. Capita spesso di incrociare artisti intenti a terminare una loro opera supportati dal tifo della crew che li appoggia. Si termina con la parte storica del tour, in Borgata Tesso, quartiere operaio nato nel 1877, che ospita anche opere del progetto Mau in realtà aumentata. Fra i punti coinvolti dal tour, si tocca anche la parte di Spina 3, nuovo punto di riqualificazione del quartiere, che racconta ancora una realtà post industriale riattualizzata e altri murales da ammirare, fra cui uno anche legato al progetto Mau di Borgo Campidoglio. Il tour ha un costo di: intero 13€ – guida in italiano ridotto 9€ – soci Slow Food ridotto 6€ (dai 6 ai 18 anni) – guida in italiano intero 15€ – guida in inglese ridotto 7€ (dai 6 ai 18 anni) – guida in inglese Il tour si svolge tutti i giorni di Terra Madre e dura circa due ore. Il numero minimo di adesioni è di 10 persone per tour. La prenotazione è obbligatoria al tel. 339 3885984 – info@culturalway.it. Questo tour è parte del programma ufficiale di **Terra Madre Salone del Gusto** che ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food

ore 17:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

L'Amarone di Franco Allegrini

degustazione - laboratorio del gusto

A pochi mesi dalla prematura scomparsa di Franco Allegrini, protagonista a partire dai primi anni Novanta della rinascita della Valpolicella nelle cui potenzialità fu tra i primi a credere profondamente, proponiamo una verticale del suo vino più amato, l'Amarone.

In degustazione l'Amarone **Allegrini** sia nella versione classica sia in quella legata a un cru specifico, il Fieramonte, che racconta la Valpolicella e le sue più importanti tradizioni, forte di un mix di valori saldamente basati su un vigneto di alta collina caratterizzato da pendii che si affacciano a sud. Sei millesimi per una verticale che dal 2018 ci conduce agli inizi degli anni Duemila. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni

dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 17:30 - Stand Sala Conferenze, Corso Mortara - Torino (TO)

La rigenerazione necessaria

conferenza

Era già un processo in corso, ma la pandemia ha contribuito ad accelerarlo, cambiando per sempre il mondo in cui viviamo, spezzando le relazioni tra le persone, tra le comunità. Le crisi che stavamo affrontando prima di Covid-19 si sono aggravate. Si sono amplificate le emergenze sociali e le disuguaglianze, mentre la crisi climatica è lontana dall'essere risolta. Il tutto è reso ancor più complesso dalla grave situazione geopolitica internazionale. Qual è la risposta possibile, se non addirittura necessaria per affrontare tutto questo? La rigenerazione.

Rigenerare non significa ricostruire, ma piuttosto rinascere. Si rigenera un albero mutilato di un suo ramo, così come può rigenerarsi un suolo, impoverito da monoculture e da prodotti chimici. Possiamo rigenerare le montagne, sfidando l'abbandono delle terre alte, ma anche le acque dolci e salate, e le nostre città, riducendo la distanza fra chi consuma il cibo e la terra che lo produce. L'invito per la rigenerazione è rivolto a tutti noi: abbiamo bisogno di un nuovo sguardo, di un nuovo entusiasmo. Di un cibo che sia fulcro di rigenerazione, e anche ponte di pace.

Tra i relatori confermati...

Elisa Loncón Antileo è una linguista mapuche e attivista per i diritti indigeni in Cile. Nel 2021 è stata eletta come una dei rappresentanti del popolo mapuche per la Convenzione costituzionale cilena. Dopo l'inaugurazione dell'organismo, Loncón è stata eletta presidente della Convenzione costituzionale. **Serge Latouche** è un economista e filosofo francese, il principale promotore dell'idea di decrescita. Contro l'universalismo, si è fatto sostenitore del localismo, nella convinzione che la rilocalizzazione non debba essere soltanto economica, ma anche che la politica e la cultura debbano trovare un ancoraggio territoriale e del dialogo e della coesistenza tra culture diverse. È professore emerito di Scienze economiche all'Università di Parigi XI e all'Institut d'Etude du Développement Economique et Social (IEDES) di Parigi, ed è autore di numerose pubblicazioni. **Corinna Hawkes** è professoressa e direttrice del Centro per le politiche alimentari della City University di Londra. Ha un'esperienza di oltre 20 anni di collaborazione con agenzie delle Nazioni Unite, governi nazionali e comunali, Ong, think tank e università per sostenere la progettazione di azioni più efficaci in tutto il sistema alimentare per migliorare le diete, dalle iniziative a livello locale alle politiche nazionali fino alle strategie globali. Come partecipare Le conferenze di Terra Madre si svolgono in forma sia fisica sia digitale. La partecipazione all'evento fisico è libera. Cliccando sul tasto "registrati", puoi iscriverti all'evento fisico in presenza o alla conferenza digitale, che prevede anche forme di animazione online come la partecipazione a quiz, sondaggi, e sessioni di Q&A. Tutti gli iscritti, nel mese di settembre, riceveranno via mail le istruzioni per l'uso. Grazie! **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 18:00 - Stand Museo Lavazza, Via Bologna, 32 - Torino (TO)

La Tierra de Cuba

degustazione - eventi dei partner - laboratorio del gusto

La miscela iTierra! è un progetto portato avanti da Lavazza per sostenere i produttori di caffè rifacendosi sempre all'etica e alla consapevolezza.

Questo laboratorio porterà tutti i partecipanti alla scoperta del progetto iTierra! a Cuba, in un viaggio narrativo e sensoriale. Si parte dai prodotti classici a base di caffè fino al famosissimo mojito, ovviamente passando per

cioccolato e tabacco. Protagonisti sono preparazioni e prodotti diversi, uniti però dalla stessa passione e dell'impegno sociale. Questo laboratorio si svolge all'interno di **Museo Lavazza**, uno spazio che ti consigliamo di visitare. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 19:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Sapori del sud: itinerario tra latti, grani e uve

degustazione - laboratorio del gusto

Dal Sud Italia proviene un'incredibile varietà di formaggi. Nel nostro viaggio tra i sapori del sud ne incontrerai diverse tipologie, prodotte con latte vaccino, ovino e caprino, e diversi tipi di caglio.

Nell'itinerario tra i sapori del sud facciamo tappa: in Sicilia, dove troviamo il **ragusano**, bellissimo passeggero dell'Arca del Gusto anche noto come "lingotto degli Iblei", ottenuto con il latte di **razza bovina modicana** dalla Basilicata proviamo il **caciocavallo podolico**, espressione raffinatissima della tecnica "a pasta filata", ricavato dal latte di vacche di razza podolica è campano, e si dice sia il più antico formaggio italiano il **conciato romano**, un amalgama di latte vaccino, ovino e caprino coagulato con caglio di capretto in Abruzzo infine ci aspetta il **pecorino di Farindola**, prodotto – caso forse unico in Italia – con caglio di maiale. I pani di accompagnamento sono i prodotti della comunità **Slow Grains**. In abbinamento i vini delle regioni di provenienza dei formaggi. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

ore 19:00 - Stand Sala UniCredit 2, Corso Mortara - Torino (TO)

Slow Food Travel: Tradizioni e sapori del Canton Vallese

degustazione - laboratorio del gusto

Tra le Alpi Pennine, attraversato da possente fiume Rodano, si trova il terzo cantone più vasto della Svizzera: il Canton Vallese.

La regione si caratterizza grazie al suo ricco e unico patrimonio gastronomico che viene preservato da aziende a conduzione familiare, promotrici e custodi di una storia antica, costituita da stretti legami con il territorio e valorizzazione delle materie prime. Particolarmente famosi, nel Canton Vallese, sono i percorsi del pane, un meraviglioso itinerario che parte dai campi, si snoda nei mulini e approda al forno pubblico. Durante Terra Madre sarà possibile incontrare i custodi di questa lunga tradizione, scoprire il tipico **pane di segale di montagna** (Presidio Slow Food) e tante altre produzioni locali e piatti a km0 proposti dai locali della zona. I piatti sono accompagnati da vini del territorio. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 20:30 - Stand Sala dei Duecento, Via Nizza 230 - Torino (TO)

Il foraging dal Piemonte al Trentino Alto Adige ovvero la vita nei boschi

appuntamento a tavola

Inauguriamo la serie degli Appuntamenti a Tavola di Terra Madre 2022 conducendovi tra i boschi piemontesi e altoatesini per assaporare i doni del foraging.

Le nostre guide di foraging che ci conducono tra erbe, bacche – e anche razze – di montagna sono "patentate" entrambe all'**Alleanza Slow Food dei cuochi**. Oskar Messner del **Pitzock** (Pizak, Funes), propone piatti della tradizione altoatesina che hanno per protagonista la **pecora Villnösser Brillenschaf** del Presidio Slow Food. Dal canto suo, Eleonora Matarrese, cuoca selvatica di origine pugliese e anima del **Pikniq**, si focalizza maggiormente su quello che la natura offre – dalle erbe selvatiche alle ghiande – facendo tesoro degli insegnamenti appresi dalla nonna. In abbinamento i vini delle due regioni di provenienza dei cuochi. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

venerdì 23 Settembre

ore 12:00 - Stand Sala Punt e Mes, Via Nizza 230 - Torino (TO)

I balsamici: rigenerazione a flusso continuo

degustazione - laboratorio del gusto

Il mondo dei balsamici costituisce un perfetto esempio di rigenerazione.

Nei balsamici, la rigenerazione è un processo che avviene ogni anno nelle batterie, in quanto per il processo produttivo a "flusso continuo" viene prelevata solo una piccola parte del prodotto contenuto nella botticella più piccola, e la giacenza del barile più grande viene rigenerata con il nuovo mosto cotto. Non solo, nel vigneto ogni anno con la potatura la vite, unico "fornitore" di materia prima per l'aceto balsamico viene rigenerata. Infine nella gestione delle acetarie rigenerazione significa sostenere il passaggio di generazione delle acetarie che da sempre sopravvivono a coloro che le hanno impiantate. In degustazione quattro diversi balsamici in purezza e in abbinamento con altrettante proposte gastronomiche: dal **ravaggiolo dell'Appennino toscano romagnolo** (Presidio Slow Food) ai salumi tipici dell'Emilia, ino al classico risotto arricchito dall'accostamento con l'aceto balsamico. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 14:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

Viaggio in Georgia, tra orizzonti di anfore e cultura millenaria

degustazione - laboratorio del gusto

Georgia? Kvevri! Anfore! Kachapuri! Spesso si rimane solo alla superficie di questo nome, scorgendo orizzonti di anfore e cultura millenaria, distrutta dal periodo sovietico, votato alla grande produzione.

Il nostro viaggio in Georgia inizia accompagnati da Mariam Iosebidge, produttrice di **vino in anfora georgiano** (Presidio Slow Food) della zona di Kecheti. A lei il compito di introdurci al mondo delle fermentazioni spontanee e di presentarci produzioni di altissimo livello legate a vitigni autoctoni e a terroir differenti e affascinanti. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26

settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 15:30 - Stand Sala Conferenze, Corso Mortara - Torino (TO)

Le città che cambiano. Modelli di rigenerazione

conferenza

Come possiamo promuovere la rigenerazione del sistema alimentare nelle nostre città? Come possiamo guardare ai centri urbani come a esempi di rinascita ambientale e sociale?

I centri urbani, occupando appena il 2% della superficie globale, ospitano quasi il 50% della popolazione mondiale consumando, di fatto, la maggior parte delle risorse disponibili. Le città sono le principali responsabili dell'attuale crisi climatica, concentrando inoltre criticità sociali ed economiche. Tuttavia, possono anche essere le principali attrici del cambiamento e questa consapevolezza si sta facendo strada fra le amministrazioni cittadine in tutto il mondo, che ragionano di food policies, e di come rendere le città insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Sono già moltissime le esperienze che fanno scuola, sperimentando pratiche innovative e un approccio sistemico. In questo incontro si uniranno diversi sguardi per riflettere sul presente e sul futuro delle città, sui percorsi di rigenerazione urbana che possono trasformare i punti di debolezza in punti di forza.

Tra i relatori confermati...

Elena Granata, docente associata di Urbanistica al Politecnico di Milano, autrice del volume Biodiversity, città aperte, creative e sostenibili che cambiano il mondo per la collana Terrafutura di **Slow Food Editore** (2019) Carolyn Steel, architetta e autrice del libro **Sitopia: come il cibo può salvare il mondo**, che ci offre una visione provocatoria ed esaltante sul cambiamento e di come riuscire a prosperare sul nostro affollato e surriscaldato pianeta Come partecipare Le conferenze di Terra Madre si svolgono in forma sia fisica sia digitale. La partecipazione all'evento fisico è libera. Cliccando sul tasto "registrati", ti iscrivi alla Conferenza digitale, che prevede anche forme di animazione online come la partecipazione a quiz, sondaggi, e sessioni di Q&A eccetera. Tutti gli iscritti saranno contattati nel mese di settembre con le istruzioni per l'uso. Grazie! **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 16:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Pane, prosciutto e Franciacorta

degustazione - laboratorio del gusto

L'Italia è famosa per la sua varietà di insaccati, ma anche se guardiamo al mondo del prosciutto possiamo trovare una varietà molto ampia.

I prosciutti d'Italia variano ovviamente da regione a regione e sono prodotti in molti casi utilizzando carni di razze suine autoctone. In questo laboratorio proponiamo in degustazione non i classici prodotti nazionali, ma alcune specialità di regioni non proprio famose per la tipologia: da sud a nord iniziamo con il crudo di **suino nero dei Nebrodi**, Presidio Slow Food, passiamo al crudo realizzato con il **suino nero calabrese**, prodotto dell'Arca del Gusto in toscana, e più precisamente in Maremma, gustiamo il crudo fatto con la carne di **mcchiola maremmanina** infine entriamo nella terra dei salumi, dove finiamo il nostro viaggio con si finisce con il **culatello Oro di Zibello**, uno dei salumi più nobili della norcineria italiana. I pani di accompagnamento sono prodotti regionali della comunità **Slow Grains**. In abbinamento le bollicine del Consorzio Franciacorta. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 16:00 - Stand Sala UniCredit 2, Corso Mortara - Torino (TO)

Le mille e una fontina

degustazione - laboratorio del gusto

La Valle d'Aosta è patria di prodotti gastronomici che esprimono a pieno l'essenza della montagna con sapori decisi e intensi. Tra tutti spicca la fontina.

Questa piccola regione italiana confina con le alpi francesi e svizzere alle quali è accomunata dalla produzione di formaggi vaccini di qualità, fiore all'occhiello della produzione gastronomica della regione. In questo laboratorio è protagonista la fontina in tutte le sue sfumature. Ve la presentiamo in una verticale di diverse stagionature partendo da un minimo di tre mesi, fino ad arrivare a stagionature più spinte scoprendo le differenze organolettiche tra le varie forme. L'abbinamento con i vini del territorio è il perfetto compagno per le degustazioni proposte. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento **Slow Food**.

ore 17:00 - Stand Sala Punt e Mes, Via Nizza 230 - Torino (TO)

Come cambia il sapore. Agricoltura simbiotica e convenzionale a confronto

degustazione - laboratorio del gusto

Nutrire il pianeta garantendo a tutti un cibo buono, pulito e giusto è possibile solo ripartendo dalla biodiversità e invertendo il modello di produzione. Ma la biodiversità poggia su un fondamento imprescindibile, il suolo. Questa consapevolezza è l'anello di congiunzione fra Slow Food e l'agricoltura simbiotica.

Per agricoltura simbiotica, si intende un processo all'interno del quale diversi elementi come l'uomo, gli animali e i vegetali, riescono a co-esistere in un rapporto di mutua soddisfazione in un ideale equilibrio biologico. Accompagnati da Sergio Capaldo, promotore di questo tipo di agricoltura, degustiamo prodotti convenzionali in contrapposizione a quelli da agricoltura simbiotica: latte, nocciole, gelato, confetture, uova e verdure a confronto. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento **Slow Food**.

ore 17:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

Zero Waste cocktails

degustazione - laboratorio del gusto

Rigenerare, nell'ottica di dare una nuova vita agli scarti derivanti dalla produzione dei cocktail è il progetto messo in atto da Giacomo Giannotti al Paradiso di Barcellona, al terzo posto nella classifica dei The World's 50 best bars. Ecco gli Zero Waste cocktails.

Grazie alla ricerca sviluppata insieme a laboratori specializzati tutto lo scarato prodotto viene trasformato all'interno del bar, realizzando, ad esempio, gli innovativi sottobicchieri del locale. Approfondiamo il progetto degli Zero Waste cocktails, sperimentando alcune proposte della drink list del locale. I biglietti sono disponibili online, fino a

esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 17:30 - Stand Sala Conferenze, Corso Mortara - Torino (TO)

Voler bene alla terra

conferenza

Con la promessa di sfamare il mondo, i campi si sono trasformati in monoculture sterminate; le stalle sono divenute lager per la produzione di carne; le reti da pesca sono divenute sempre più capienti e distruttive. Con la promessa di sfamare il mondo, ne stiamo esaurendo le risorse a un ritmo sempre più frenetico. È tempo di tornare a occuparsi della natura restituendole ciò che le abbiamo sottratto. È tempo di fare la rigenerazione. Come?

Intanto riconoscendo tutto quello che nuoce al nostro pianeta, e comprendendo – finalmente – che molte promesse di sfamare il mondo celano, invece, politiche che stanno mettendo a rischio la sicurezza alimentare di milioni di persone. In secondo luogo applicando buone pratiche nella gestione della terra, delle acque, degli altri esseri viventi che abitano il pianeta: piante, animali, microrganismi. Attraverso esempi concreti e illuminanti mostriamo come il fare la rigenerazione sia una prospettiva vitale per il cibo che mangiamo.

Tra i relatori confermati...

Larissa Mies Bombardi, 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). Come partecipare Le conferenze di Terra Madre si svolgono in forma sia fisica sia digitale. La partecipazione all'evento fisico è libera. Cliccando sul tasto "registrati", puoi iscriverti all'evento fisico in presenza o alla conferenza digitale, che prevede anche forme di animazione online come la partecipazione a quiz, sondaggi, e sessioni di Q&A. Tutti gli iscritti, nel mese di settembre, riceveranno via mail le istruzioni per l'uso. Grazie! **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 18:00 - Stand Museo Lavazza, Via Bologna, 32 - Torino (TO)

Il caffè in cucina

degustazione - eventi dei partner - laboratorio del gusto

In questo laboratorio il caffè esce dalla classica tazzina e diventa un ingrediente fondamentale e poliedrico da impiegare in cucina, in tanti piatti e ricette.

Il caffè in cucina è condotto da un esperto del Training Center di Lavazza. Grazie all'affiancamento della scuola di Alta cucina Ifse scopriamo quali siano i segreti di un'esperienza gastronomica completa partendo da un ingrediente complesso e intrigante come il caffè della miscela iTierra! de Cuba. Questo laboratorio si svolge all'interno di **Museo Lavazza**, uno spazio che ti consigliamo di visitare. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 19:00 - Stand Sala UniCredit 2, Parco Dora - Torino (TO)

L'Etna, patrimonio di biodiversità

degustazione - laboratorio del gusto

Sull'Etna, Patrimonio mondiale dell'Umanità, si conservano e riproducono le mille facce del Mediterraneo.

In questo laboratorio, lo sfondo degli aromi vulcanici è dato dal pane di segale irmana, ecotipo di cereale locale, condito dalle tante cultivar locali di olio extravergine di oliva. Poi, i **pistacchi verdi di Bronte**, le **masculine da magghia** sott'olio (Presidi Slow Food) e il miele di Zafferana Etnea. Infine, da radici che si nutrono della terra nera dell'Etna, arrivano i vini fermi e gli spumanti metodo classico. Concludiamo con le antiche mele dell'Etna e i liquori da infusioni di agrumi coltivati in modo sostenibile. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 20:30 - Stand Sala dei Duecento, Via Nizza 230 - Torino (TO)

Alleanza adriatica: l'Albania, le Marche e la cucina dell'entroterra

appuntamento a tavola

A livello internazionale, ciò che unisce cuoche e cuochi dell'Alleanza Slow Food è l'impegno per il territorio di cui utilizzano le materie prime valorizzando il lavoro dei produttori di piccola scala. Ne abbiamo prova in una bellissima cena dedicata all'Alleanza adriatica.

Proponendo ricette classiche, in alcuni casi rivisitate e alleggerite, protagonista dell'incontro sull'Alleanza adriatica è Altin Prenga, il cui contributo al rilancio della gastronomia albanese è stato fondamentale, che duetta con Daniele Maurizi Citeroni dell'**Osteria Ophis** di Offida. Il primo, dopo anni di esperienze all'estero ha aperto nel suo paese un agriturismo, **Mrizi I Zanave**, e lentamente ne ha fatto un'impresa che non è solo di ristorazione e di hôtellerie, ma che guarda direttamente alla produzione di cibo. Il secondo, invece, ha riproposto in chiave moderna i valori della cucina di terra marchigiana, lavorando su ricette della tradizione locale, utilizzando materie prime di grande qualità. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

sabato 24 Settembre

ore 9:30 - Stand Museo Lavazza, Via Bologna, 32 - Torino (TO)

La colazione italiana

degustazione - eventi dei partner - laboratorio del gusto

Quando si pensa alla colazione italiana ci vengono subito in mente due prodotti che non possono mancare in tavola: cappuccino e brioches.

Ma se ci discostiamo dalla tradizionale colazione da bar ed esploriamo le diverse opzioni regionali, scopriamo quanto le abitudini degli italiani siano diverse. In questo laboratorio intraprendiamo un viaggio alla scoperta della colazione italiana, che in realtà sono tante colazioni regionali. Questo laboratorio si svolge all'interno di **Museo Lavazza**, uno spazio che ti consigliamo di visitare. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del**

Gusto ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 11:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

Italia in bianco

degustazione - laboratorio del gusto

In Italia si producono grandi vini bianchi ottenuti da diverse tipologie di vitigno. Vini straordinari ottenuti da vitigni autoctoni, prodotti senza utilizzare i classici varietali francesi che hanno monopolizzato gli anni Novanta. Italia in bianco è un giro della penisola bicchiere alla mano, da nord a sud, passando per le denominazioni più importanti.

In Italia in bianco trovate: **Pieropan**, l'essenza del Soave (Veneto) **Edy Keber**, che produce un unico bianco denominato Collio Bianco (Friuli Venezia Giulia) la Vernaccia di San Gimignano della storica azienda **Montenidoli** (Toscana) il mitico Verdicchio Villa Bucci Riserva di **Ampelio Bucci** (Marche) il fantastico Greco di Tufo di Pietracupa (Campania) il vulcanico Etna Bianco di **Planeta** (Sicilia) I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 12:00 - Stand Sala Punt e Mes, Via Nizza 230 - Torino (TO)

La rigenerazione del suolo: l'agricoltura simbiotica e la carne

degustazione - laboratorio del gusto

Sergio Capaldo, il veterinario che da sempre segue i Presìdi Slow Food della carne, ha lavorato in questi anni sul progetto dell'agricoltura simbiotica: un particolare processo produttivo agricolo certificato che lavora con l'obiettivo di creare una perfetta simbiosi fra la terra e il cibo. E di innescare un processo di rigenerazione del suolo.

In questa degustazione Capaldo racconta l'agricoltura simbiotica e la rigenerazione del suolo attraverso l'assaggio di carni di animali allevati in forma convenzionale, contrapposti a quelli allevati con il metodo simbiotico. Carne battuta al coltello, vitello tonnato, preparato da Ugo Alciati del ristorante Guido, altre preparazioni in abbinamento a grandi vini di Langa I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 13:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Extravergini: ambasciatori di biodiversità

degustazione - laboratorio del gusto

I nomi che sentirete in questo laboratorio sono singolari. Sono quegli degli extravergini, che raccontano alcune tra le oltre 500 varietà di olive che si coltivano in Italia e che caratterizzano il paesaggio del nostro paese.

Gli extravergini che si estraggono in purezza raccontano la ricchezza dei profili aromatici che si possono ritrovare

nell'olio di oliva. Una diversità estrema che raccontiamo attraverso la degustazione in purezza degli oli premiati dalla **Guida agli extravergini 2022** e con l'abbinamento a legumi, formaggi freschi, pesce e verdure dei Presidi Slow Food. In omaggio ai partecipanti una copia della guida. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 14:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

Le città del vino

degustazione - laboratorio del gusto

Se si parla di città del vino, normalmente si guarda a centri medi o piccoli che sorgono in prossimità di aree collinari.

Ma città del vino possono essere anche grandi metropoli in cui – ancora o di nuovo – si pratica l'agricoltura. In questo Laboratorio del Gusto ci interroghiamo sulla possibilità di rigenerare il tessuto urbano con l'agricoltura, e mettiamo in luce i vantaggi che la viticoltura urbana apporta alle città in cui è praticata. Tra i diversi casi presi in considerazione, i **vini Gemischter Satz** di Vienna, Presidio Slow Food, prodotti da uve miste in 700 ettari di vigneti che digradano sulla capitale austriaca. Oltre a Vienna, portiamo a Terra Madre i casi di Barcellona, Napoli e altre metropoli europee, per mostrare come anche la viticoltura urbana possa essere all'origine di vini buoni, puliti e giusti. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 16:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Creme, biscotti, gelati e liquori: tutto il buono di noci e nocciole

degustazione - laboratorio del gusto

La pasticceria italiana utilizza le nocciole per produrre dolci tipici in molte regioni. Dalle torte alle creme di cioccolato, dalle paste secche ai gelati.

In questo laboratorio vi proponiamo una degustazione di nocciole intere – per apprezzarne le caratteristiche e le differenze – e dei dolci in cui vengono utilizzate: le **nocciole dei Nebrodi** e pasta reale di Tortoricile **nocciole del Viterbese** e la crema spalmabile che se ne ricavala **tonda gentile trilobata delle Langhe** e i nocciolini di Chivasso, oltre ad alcune creme spalmabili a base di nocciola e al tradizionale gelato. Dalle noci arriva invece il nocino, che proviamo sia nella versione tradizionale emiliano romagnola sia nella versione tipica delle pendici del Vesuvio. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 17:00 - Stand Sala Punt e Mes, Via Nizza 230 - Torino (TO)

Maturo è bello: formaggi stagionati e grandi vini

degustazione - laboratorio del gusto

I grandi formaggiai da sempre hanno adottato tecniche di stagionatura affascinanti per i loro formaggi. Cantine, tunnel e luoghi adatti per la stagionatura sono i luoghi privilegiati in cui portare a compimento la giusta maturazione dei formaggi.

I formaggi che presentiamo in questo laboratorio sono un vero e proprio inno alla stagionatura: pecorini, vaccini e caprini selezionati da **Fiorenzo Giolito**, formaggiaio braidese che da oltre 50 anni si dedica a questa pratica nelle cantine di casa. In abbinamento grandi vini di Langa e non solo: Timorasso di **Borgogno** Pinot Nero di **Serafini & Vidotto** Barolo di **Brandini** i biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

ore 17:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

America Latina: terra di grandissimi vini e di enormi differenze

degustazione - laboratorio del gusto

La Slow Wine Coalition sta crescendo in paesi lontani come l'Argentina, il Brasile, il Cile e il Perù. Molte sono le cantine dell'America Latina che si sono avvicinate a Slow Food e che hanno firmato il Manifesto per il vino buono pulito e giusto, creando la rete di Slow Wine Latam.

In questa interessantissima degustazione celebriamo l'enologia affascinante dell'America Latina che esprime, ormai, punte qualitative altissime. Il tutto unito a un'agricoltura sostenibile e a pratiche agronomiche biologiche e biodinamiche. Sarà anche una cavalcata tra tecniche differenti e vitigni disparati, così da poter godere di un ampio affresco di quello che sta accendendo nel mondo vinicolo latinoamericano, che può ancora riservarci moltissime sorprese. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 17:30 - Stand Sala Conferenze, Corso Mortara - Torino (TO)

Io, tu, noi: quando insieme possiamo fare la differenza

conferenza

Il controllo del sistema alimentare, in ogni settore, dalla produzione dei semi a quella di fertilizzanti e pesticidi, dalla trasformazione alimentare alla vendita, è concentrato nelle mani di poche multinazionali. Come possiamo rigenerarlo grazie alle nostre scelte?

Innanzitutto, la buona notizia è che possiamo farlo. Noi cittadine e cittadini abbiamo un potere straordinario come individui, e a maggior ragione come comunità. Con le nostre scelte quotidiane possiamo restituire al cibo la sua funzione originaria: nutrire in modo sano la popolazione, cambiando un sistema tossico pensato esclusivamente per massimizzare i profitti. È ora di dimostrarlo! È ora di trovare una cura radicale, che rigeneri e ristabilisca le nostre relazioni con la Terra e gli altri esseri umani.

Tra i relatori confermati...

Raj Patel, economista e studioso delle politiche alimentari, ha lavorato per la Banca mondiale e per il Wto prima di impegnarsi in campagne internazionali contro queste stesse organizzazioni. Molti i suoi libri sul sistema alimentare, tra i quali il recente *Infiammazione: medicina, conflitto e disuguaglianza* (Feltrinelli, 2022) **Rupa Marya**, medico dell'Università della California, sostiene e promuove la deep medicine, la medicina profonda della decolonizzazione, che può risanare ciò che è stato diviso, ristabilendo le nostre relazioni con la Terra e gli altri esseri umani. È

coautrice di *Infiemmazione: medicina, conflitto e disuguaglianza* insieme a Patel. **Michael Moss** giornalista del New York Times. Nel 2010 ha vinto il premio Pulitzer per il giornalismo con un'indagine sui rischi legati ai processi di conservazione degli alimenti. È autore del libro *Grassi, dolci, salati. Come l'industria ci ha ingannati e continua a farlo*. **Bela Gil**, è attivista, scrittrice e presentatrice. Laureata in Nutrizione presso l'Hunter College a New York, ha conseguito un corso per diventare chef naturale presso il Natural Gourmet Institute di New York e un Master in Scienze Gastronomiche all'Università di Scienze Gastronomiche di Slow Food, in Italia. È vice presidente dell'Istituto Brasil Organico, creato per rappresentare, promuovere, proteggere e incoraggiare il movimento biologico brasiliano. Come partecipare Le conferenze di Terra Madre si svolgono in forma sia fisica sia digitale. La partecipazione all'evento fisico è libera. Cliccando sul tasto "registrati", puoi iscriverti all'evento fisico in presenza o alla conferenza digitale, che prevede anche forme di animazione online come la partecipazione a quiz, sondaggi, e sessioni di Q&A. Tutti gli iscritti, nel mese di settembre, riceveranno via mail le istruzioni per l'uso. Grazie! **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 19:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Ricotte d'Italia

degustazione - laboratorio del gusto

Sono cotte, infornate, salate, speziate, aromatizzate nel fieno... Vaccine, ovine, e anche caprine. Le ricotte italiane sono numerosissime, e vi proponiamo un piccolo viaggio attraverso le varie tipologie che si incontrano lungo la penisola.

Presentiamo in degustazione le seguenti ricotte: la ricotta infornata di latte vaccino, dalla Sicilia Ricotta fermentata di latte di pecora, dalla Puglia dall'Umbria la **ricotta salata della Valnerina** (Presidio Slow Food), tipico prodotto della transumanza realizzato con latte ovino il piemontese **saras del fen** (Presidio Slow Food), fatto con siero misto vaccino, ovino e caprino e stagionato nel fieno la ricotta di pecora sarda. I pani di accompagnamento sono i prodotti della comunità **Slow Grains**. In abbinamento i vini delle regioni di provenienza dei formaggi. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

ore 19:00 - Stand Sala UniCredit 2, Corso Mortara - Torino (TO)

Il Carso: sapori di mare, di roccia e di vento

degustazione - laboratorio del gusto

Incastonato nei confini tra Adriatico e Centro Europa, spazzato dal vento di bora, il Carso in soli 500 chilometri quadrati di pietraie ospita un ricchissimo habitat.

L'agricoltura eroica della comunità slovena d'Italia si prende cura del Carso da secoli, anche grazie all'aiuto della **pecora carsolina** (o istriana, Arca del Gusto) e al lavoro delle api da cui arriva, negli anni fortunati, il **miele di marasca** (Arca del Gusto) che deriva dal nettare dei fiori di ciliegio canino. Nel laboratorio, confrontiamo questi prodotti con altre golosità locali: il formaggio jamar affinato in grotta, i salumi da suini allo stato semibrado, l'olio extravergine di **bianchera** (o istarska bjelica, Arca del Gusto) e i vini di pietra Malvasia, Vitovska e Terrano. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

ore 20:30 - Stand Sala dei Duecento, Via Nizza 230 - Torino (TO)

La pasta e le cuoche

appuntamento a tavola - eventi dei partner

Negli anni abbiamo imparato a conoscerla come un'azienda che produce ottima pasta, ma anche per il suo grande amore per la moda e il pop.

Anche in occasione di questo Terra Madre Pastificio Di Martino non si smentisce, e porta a Torino il **progetto Barbie** che non sono solo pacchi rosa di pasta o una splendida Barbie cuoca, ma anche la promozione di due diritti fondamentali: al cibo, e al gioco. Per l'occasione, la pasta Di Martino sarà cucinata da affermate cuoche italiane, guidate dalla chef stellata Cristina Bowerman di **Glass Hostaria** di Cerignola. In abbinamento alle proposte della cucina, grandi vini italiani. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

domenica 25 Settembre

ore 9:30 - Stand Museo Lavazza, Via Bologna, 32 - Torino (TO)

Caffè e cioccolato

degustazione - eventi dei partner - laboratorio del gusto

Due prodotti legati da una profonda sintonia organolettica e territoriale. Il connubio tra caffè e cioccolato non è facile da dimenticare.

Il nostro percorso sensoriale si muove tra diverse tipologie di caffè e cacao per concludersi con la ricerca dei perfetti abbinamenti tra caffè e cioccolato. Comprendiamo come questo abbinamento vada dosato con estremo equilibrio per non rischiare che uno dei sapori sovrasti l'altro, privandoci dell'intensità di gusto che può offrirci ciascuno dei due ingredienti. Questo laboratorio si svolge all'interno di **Museo Lavazza**, uno spazio che ti consigliamo di visitare. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 11:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

Dopo il terremoto, la rigenerazione parte anche dalle vigne

degustazione - laboratorio del gusto

Belice (1968), Friuli Venezia Giulia (1976), Irpinia (1980), l'Aquila (2009). Sono terre legate da una memoria comune, quella dell'aver sperimentato gli effetti disastrosi del terremoto.

Ma sono anche terre che, dopo il terremoto, hanno sperimentato una rigenerazione potente e necessaria, determinata dalla necessità di non piegarsi alla calamità. In ognuna di esse si è ricostruito – e lo si sta ancora facendo –, e sono riprese le attività produttive. Tra queste, anche la viticoltura ha dato il proprio contributo alla rinascita. In questo laboratorio, attraverso l'assaggio delle etichette più rappresentative di queste terre ne ripercorriamo la storia e ragioniamo della loro rinascita culturale. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento,

sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 13:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Gli alternativi: quando un salume non è di maiale

degustazione - laboratorio del gusto

Che i salumi non si facciano solo con carne suina, ormai, lo sappiamo da tempo. Quello che a volte non sappiamo è l'economia che sta dietro un salume, il perché si è scelto di produrlo con quel tipo di carne, e poi anche perché li si produce in quel modo, il significato dei salumi naturali.

I salumi ottenuti con carne bovina, ovina e caprina spesso hanno lo scopo di promuovere la pastorizia e le aree marginali, creando un reddito integrativo alla produzione di formaggi. I salumi naturali, inoltre, fatti senza nitriti e nitrati ma con il solo ricorso a conservanti naturali – come il sale, il pepe, il peperoncino, le spezie e il fumo – sono più salubri, oltre a rispecchiare pratiche di allevamento rispettose del benessere animale, e particolarmente attente all'alimentazione degli animali e ai loro tempi di crescita. In questo laboratorio assaggiamo: dalla Basilicata, il salame di cinghiale dalla Lombardia il salame di vacca della **razza varzese-ottonese-tortonese**, detta anche biundala bresaola di **capra garganica** dalla Puglia i salumi di **pecora cornigliese** dall'Emilia Romagna. I pani di accompagnamento sono i prodotti della comunità **Slow Grains**. In abbinamento i vini delle regioni di provenienza dei salumi. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 13:00 - Stand Sala UniCredit 2, Corso Mortara - Torino (TO)

Presenze aliene: il selvatico di lago e il selvatico di prato

degustazione - laboratorio del gusto

Chi sono le "presenze aliene", provenienti da lontano, che si stanno insediando nei nostri laghi e nei nostri prati, minacciandone gli equilibri e la biodiversità?

Ti piacerebbe imparare a utilizzare in cucina erbe e pesci commestibili, fino a qualche tempo fa non attestati nei laghi e nei prati nostrani? In questo incontro scopriamo qualche ricetta utile per dare, con gusto, il nostro piccolo contributo alla rigenerazione degli ecosistemi, impiegando queste presenze aliene, materie prime considerate perlopiù alla stregua di rifiuti. Dalla Condotta Slow Food Lago Maggiore e Verbano ci guidano i soci Massimiliano Celeste, cuoco Il Portale e Caffè delle Rose (Verbania) e Maria Cristina Pasquali, consulente Geo Rai3. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 14:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

Ri-generazione Langhe e Roero: giovani vignaioli crescono

degustazione - laboratorio del gusto

In questo laboratorio vogliamo confrontarci con il tema di Terra Madre Salone del Gusto 2022, la ri-generazione.

Lo facciamo raccontando le storie di sei aziende di Langa e Roero che, in alcuni casi vedono l'ingresso in cantina delle nuove leve, mentre in altri sono condotte da nuovi produttori che arrivano da percorsi non sempre vicini al vino. Letteralmente si tratta di esempi di ri-generazione. Ecco il Barolo raccontato da **Alessandro Veglio**, figlio di Mauro di La Morra e quello di **Lalù** di Serralunga prodotto delle amiche Luisa Sala e Lara Rocchetti, che dal 2019 hanno iniziato la loro nuova attività. C'è poi il Barbaresco del giovane Luca Pasquero della cantina **Paitin** di Neive e quello di Francesco Rocca dell'azienda **Bruno Rocca**. Passiamo infine al Roero con **Stefano Almondo** figlio di Domenico e **Alberto Oggero** che ha ereditato la passione del nonno e ha ripreso a fare il vino dopo una generazione. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 16:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Si fa presto a dire cantucci... Biscotti secchi e vini passiti d'Italia

degustazione - laboratorio del gusto

All'inizio erano i cantucci nel Vin Santo, ma la tradizione di intingere biscotti secchi nel vino passito la ritroviamo in molte altre regioni italiane, dal Piemonte alla Sicilia.

Senza rinunciare alla Toscana, con l'abbinamento classico tra i cantucci di Prato e il Vin Santo del Chianti ecco tutti gli altri sodalizi tra biscotti secchi e vini passiti che proponiamo in degustazione: dal Piemonte i tipici Krumiri di Casale Monferrato in abbinamento al Moscato Passito di Loazzolo scopriamo il Presidio laziale dei **giglietti di Palestrina e Castel San Pietro Romano** abbinato al Canellino di Frascati infine in Sicilia troviamo la **cuddredda di Delia**, tipico dolce dei Nebrodi, da abbinare al Passito di Pantelleria. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

ore 17:00 - Stand Sala Punt e Mes, Via Nizza 230 - Torino (TO)

Tome di frontiera

degustazione - laboratorio del gusto

Su tutto l'arco alpino, si trovano ancora prati-pascoli stabili e piante di invasione (rovo, rosa canina, biancospino, frassino, lampone, betulla, faggio) che costituiscono l'alimentazione ideale per le bovine e le greggi. È interessante osservare come tipologie analoghe varino da un confine all'altro e assaggiare le particolarità delle diverse tome di frontiera.

In questo laboratorio sulle tome di frontiera esploriamo questi confini: il Piemonte con il raschera di alpeggio e la Francia con il beaufort la Svizzera con lo **zincarlin da la Vall da Mücc** e la Lombardia con lo **storico ribelle** (entrambi Presidi Slow Food) la Slovenia con una toma stagionata e il Friuli Venezia Giulia con il **formaggio di latteria turnaria** i pani di accompagnamento sono i prodotti della comunità **Slow Grains**. In abbinamento i vini dell'arco alpino. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

ore 17:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

No borders wine

degustazione - laboratorio del gusto

Ha senso parlare di confini quando si assaggia un vino? Forse non sempre. A volte, di qua e di là dal confine sono più numerose le somiglianze e i tratti comuni delle differenze. Spesso si può parlare di no borders wines.

Qualche esempio di questa categoria? In questo Laboratorio del Gusto vi mettiamo alla prova facendovi assaggiare questi illustri no borders wines: il Collio friulano e la Brda slovenai vini dell'Alsazia francese e della valle della Mosellai vini dei due versanti dei Pirenei. Quanto importa nel loro caso una linea di confine? I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 17:30 - Stand Sala Conferenze, Corso Mortara - Torino (TO)

Diritti al cibo! Per contrastare le ingiustizie sociali e ambientali

conferenza

Il sistema alimentare attuale restituisce purtroppo una narrazione profondamente ingiusta. Per rigenerarlo, rendendolo giusto e inclusivo, siamo chiamati ad allearci con i produttori alimentari – che dal Sud al Nord del mondo sono spesso le prime vittime di questa ingiustizia – per comprendere e affrontare le forze economiche che distruggono i loro mezzi di sussistenza.

L'ascesa del movimento internazionale per la sovranità alimentare fa parte di una lunga storia di resistenza all'espropriazione e allo sfruttamento della terra, dell'acqua, delle sementi, del lavoro. Un'espropriazione che in tutto il mondo affligge le produttrici e i produttori di piccola scala, e in maggior modo i gruppi storicamente marginalizzati. Tutti loro costituiscono la spina dorsale di un movimento per la giustizia alimentare che chiede un accesso giusto ed equo a cibo buono e sano, che ci porta diritti al cibo!

Tra i relatori confermati...

Selma Dealdina è stata impegnata in diversi gruppi e movimenti sociali, tra cui i servizi di consulenza per il Coordinamento statale delle comunità quilombola di Espírito Santo Zacimba Caba, La Via Campesina e la Coalizione afrodiscendente per i diritti. È membro del consiglio di amministrazione di Amnesty International, fa parte del Coordinamento nazionale di Articolazione delle comunità rurali afrodiscendenti Quilombola (Conaq) **Don Luigi Ciotti**, sacerdote, giornalista e attivista sociale. Nel 1965 ha fondato il Gruppo Abele, che negli anni si è occupato, tra l'altro, delle persone in difficoltà e di combattere dipendenze di ogni tipo. Nel 1995 ha fondato Libera, associazione che si occupa di contrastare la criminalità organizzata, promuovere la cultura della legalità democratica e la giustizia sociale, valorizzare la memoria delle vittime delle mafie **Willie Peyote**, rapper e cantautore italiano, nei suoi cinque album all'attivo ha sempre cercato di fondere l'energia e la padronanza tecnica della musica rap con testi che affrontano le tematiche sociali e attuali. Lo ha fatto anche con una buona dose di ironia, cosa che negli anni gli ha fatto raccogliere sempre più consensi, da parte del pubblico e anche della critica. Come partecipare Le conferenze di Terra Madre si svolgono in forma sia fisica sia digitale. La partecipazione all'evento fisico è libera. Cliccando sul tasto "registrati", puoi iscriverti all'evento fisico in presenza o alla conferenza digitale, che prevede anche forme di animazione online come la partecipazione a quiz, sondaggi, e sessioni di Q&A. Tutti gli iscritti, nel mese di settembre, riceveranno via mail le istruzioni per l'uso. Grazie! **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 19:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Dietro i formaggi (e i mieli) più buoni c'è un prato stabile

degustazione - laboratorio del gusto

Il prato stabile è quello su cui non viene effettuato nessun trattamento chimico, su cui non vengono spruzzati diserbanti o antiparassitari. È un grande campo agricolo naturale costituito da diverse specie di erbe che crescono in modo spontaneo e per propagazione, senza intervento umano.

Il prato stabile è fondamentale perché conserva la biodiversità, sia vegetale sia animale. Perché offre agli animali che se ne nutrono un foraggio sano e genuino e contribuisce al loro benessere. Un altro elemento che rende speciale il latte e di conseguenza i formaggi che provengono da un prato stabile è il benessere animale. Il benessere degli animali da latte è infatti alla base della qualità del formaggio. Un animale che sta bene produce un latte migliore, sia dal punto di vista organolettico, sia per quanto riguarda la salubrità. Inutile dire che questo latte è migliore anche per noi. In questo Laboratorio del Gusto proponiamo in degustazione formaggi e mieli provenienti da prati stabili in Italia, imparando ad apprezzarne le complessità aromatiche e gustative. In abbinamento, i vini selezionati dalla **Banca del Vino**. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

ore 19:00 - Stand Sala UniCredit 2, Corso Mortara - Torino (TO)

I fermentati: Valli del Torre e del Natisone, quell'idea di est Europa in Italia

degustazione - laboratorio del gusto

Come fossero braci mai spente sotto la cenere, le parlate e le tradizioni slovene non si sono mai arrese alla mancanza di tutela in uno degli estremi lembi orientali della Repubblica Italiana, regno di boschi, acqua e una gastronomia di congiunzione tra popoli che trova nei fermentati uno dei propri temi ricorrenti.

In questo laboratorio potrete assaporare diversi piatti dove i fermentati svolgono un ruolo importante: la briza, minestra del falciatore basata sulla tipica zucca a polpa bianca *štakanje*, un pestato di verdure di stagione, formaggi caprini e vaccini da piccoli allevamenti. Infine la gubana, dolce dalla storia antica. Tutto sarà ancora più goloso perché accompagnato dai vini Slow dei Colli Orientali del Friuli e dallo *slivovitz*, distillato di prugne prodotto in Slovenia, qualche chilometro oltre il confine. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

lunedì 26 Settembre

ore 10:00 - Stand Museo Lavazza, Via Bologna, 32 - Torino (TO)

Il caffè in tutte le lingue del mondo

degustazione - eventi dei partner - laboratorio del gusto

Il caffè in tutte le lingue del mondo è un viaggio entusiasmante tra i diversi paesi del mondo alla scoperta di usanze e abitudini diversissime nella preparazione di questa bevanda.

La storia del caffè viene ripercorsa attraverso la preparazione e degustazione delle tradizioni dei diversi paesi. Con il caffè in tutte le lingue del mondo apprezziamo il caffè alla turca, quello preparato con la calza brasiliana e ancora al tipico caffè toubou senegalese. Questo laboratorio si svolge all'interno di **Museo Lavazza**, uno spazio che ti consigliamo di visitare. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food

ore 11:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

I Barolo di Luciano Sandrone: una verticale

degustazione - laboratorio del gusto

I Barolo di Luciano Sandrone hanno conquistato gli amanti della tipologia a partire dai primi anni Ottanta, con un mitico Cannubi Boschis (oggi Aleste) del 1985.

A questo grande cru del comune di Barolo, i Sandrone – il fratello Luca e la figlia Barbara – hanno affiancato altre selezioni a partire dal Le Vigne e il Vite Talin dedicato a Natale, vecchio proprietario del vigneto. In degustazione, sei annate del Le Vigne, ottenuto da viti di quattro cru di altrettanti comuni, che si rifà alla tradizione di Langa di produrre Barolo mescolando le uve di zone diverse. Una magia. Provare per credere. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 13:00 - Stand Sala UniCredit 1, Corso Mortara - Torino (TO)

Le relazioni pericolose: i Vermouth e i formaggi stagionati

degustazione - laboratorio del gusto

In onore alla città di Torino un abbinamento inusuale ma che sta trovando nel tempo sempre più sostenitori. È il connubio tra il Vermouth storico di Torino e i formaggi di grande carattere, con stagionature prolungate.

Prepariamoci a sperimentare il Vermouth storico di Torino abbinato a: un blu delle valli piemontesi il roquefort **storico ribelle** (Presidio Slow Food) che può "sopportare" anche affinamenti prolungati, di 6/7 anni o più, diventando uno dei rarissimi formaggi da meditazione del mondouin parmigiano reggiano di 60 mesi. I pani di accompagnamento sono i prodotti della comunità **Slow Grains**. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

ore 13:00 - Stand Sala UniCredit 2, Corso Mortara - Torino (TO)

La Carinzia e l'incanto della valle del Lesachtal

degustazione - laboratorio del gusto

La Carinzia è una regione austriaca con una tradizione enogastronomica che esalta i prodotti del territorio e l'amore per la natura.

È l'invito a un turismo lento, fatto di lunghe escursioni tra malghe e laghi alpini. Per gli amanti della montagna sono

nate anche 14 Slow Trail di cui avrete un assaggio in questo laboratorio. Partiamo dagli antichi mulini e dai caseifici che costellano la regione, e assaggiamo il **pane del Lesachtal**, formaggi a latte crudo e salumi, approfondendone le diverse tecniche di lavorazione. Comprendiamo insieme come il filo conduttore che lega tutti questi prodotti sia il legame indissolubile con la terra e il rispetto per la natura circostante. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 16:30 - Stand Sala Vino, Corso Mortara - Torino (TO)

I cocktail della rinascita

degustazione - laboratorio del gusto

Può un bar contribuire alla rigenerazione di un territorio? Proviamo a rispondere a questa domanda raccontando alcune esperienze di eccellenza inaugurate in territori complessi e degustandone i cocktail.

Partiamo da **Cinquanta – Spirito italiano**, progetto di Alfonso Califano (ex manager del Dandelyan a Londra, che ha occupato la prima posizione nella classifica dei **The World's 50 Best Bars**). Il bar ha aperto i battenti in piena pandemia a Pagani (Sa), proponendo piatti cucinati, vini di pregio e una **drink list** ricca di ispirazioni. C'è poi **Plamb** (acronimo per pompelmo, limone, arancia, mandarino e bergamotto) liquore calabrese ricavato dall'infusione delle bucce dei cinque agrumi che gli danno il nome, coltivati a pochi chilometri da San Luca (Rc). Degustando questa particolare drink list, comprendiamo come anche i cocktail possano essere un'occasione di rinascita. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.

ore 20:30 - Stand Sala dei Duecento, Via Nizza 230 - Torino (TO)

On the road, con Osterie d'Italia

appuntamento a tavola

A Terra Madre Salone del Gusto portiamo anche le nostre amate Osterie d'Italia, espressioni della ristorazione italiana più autentica. Un viaggio attraverso le specialità regionali, interpretate in chiave moderna dai giovani chef che capeggiano le cucine dei locali scelti per l'occasione.

Abbiamo scelto tre osterie di nuova generazione, insignite della Chiocciola che premia sulla guida quei locali che più rispettano i valori di Slow Food. Da Ruvo di Puglia **Mezza Pagnotta – Cucina Etnobotanica** (verdure e preparazioni vegetali), da Vasto **Cibo Matto** (preparazioni a base di pescato dell'Adriatico) e da Esine **Da Sapi** (la proposta a base di carne). Puglia, Abruzzo e Lombardia, per tre destinazioni che valgono il viaggio ed esprimo ad alti livelli la cucina del territorio. I vini arrivano dalle tre regioni di appartenenza. I biglietti sono disponibili online, fino a esaurimento, sino al 21 settembre. Nei giorni dell'evento potete trovarli presso la Reception Eventi a Parco Dora. **Terra Madre Salone del Gusto** ti aspetta a Parco Dora, Torino, da giovedì 22 a lunedì 26 settembre, con il Mercato di oltre 600 produttori italiani e internazionali, un ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione. #TerraMadre2022 è un evento Slow Food.