

Appuntamenti In evidenza

# Terra Madre Salone del Gusto 2018, a Torino (e in tutto il Piemonte) dal 20 al 24 settembre

di: Redazione

20 settembre 2018



**Torino, 20 settembre.** Inizia oggi Terra Madre / Salone del Gusto e durerà per i prossimi quattro giorni sino al 24 settembre.

Giunta alla dodicesima edizione, è organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e il coinvolgimento del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, nell'ambito delle attività previste per l'anno del cibo italiano. Il luogo: **Lingotto Fiere**.

I biglietti, il programma completo, le ultime notizie e la possibilità di riservare gli appuntamenti su prenotazione sono su <https://salonedelgusto.com>

---

**Food for Change** è il tema dell'edizione 2018, a partire dal progetto stesso della manifestazione, diffuso e aperto, fino ai contenuti dei forum e delle conferenze, perché riteniamo che il cibo sia il più potente strumento per avviare una rivoluzione lenta, pacifica e globale: se vogliamo cambiare il mondo, cominciamo dai piccoli gesti quotidiani, come la scelta consapevole delle materie prime che usiamo per realizzare le nostre ricette. Se lo facessimo tutti, vedremmo gli effetti sulla qualità e salubrità dei prodotti, sulla tutela degli ecosistemi e della biodiversità, sui mercati globali e la distribuzione delle risorse. Sulla vita di ogni giorno.

---

La manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti rimodella quindi i propri confini per offrire alle centinaia di migliaia di visitatori e agli espositori e delegati provenienti da tutto il mondo un'esperienza ancora più appagante. L'intento è coinvolgere nei cinque giorni il più ampio numero di partecipanti, creando di fatto un nuovo evento a partire dal meglio dell'esperienza del 2016, che ha visto la manifestazione propagarsi nel centro della città di Torino, arricchito dalla facilità di visita che le edizioni sino al 2014, raccolte all'interno di Lingotto Fiere, hanno sempre permesso.

Un evento che si diffonde in tutto il Piemonte grazie alle occasioni di scambio con i delegati ospiti nelle famiglie delle 120 Città di Terra Madre e i Tour DiVini, 15 itinerari (organizzati dal 15 al 30 settembre insieme alle Condotte Slow Food) per scoprire le bellezze artistiche e paesaggistiche della regione e gustare i prodotti più significativi nei luoghi in cui nascono.

A Torino, grazie al bando *Io sono Terra Madre* sono oltre 200 gli eventi – organizzati da enti e associazioni e con il coinvolgimento di tantissimi quartieri, a partire da Mirafiori e San Salvario – che rientrano nel programma ufficiale. Nuvola Lavazza e piazza Castello ospitano alcune conferenze e Laboratori del Gusto, l'Enoteca e i Food truck. Lingotto Fiere accoglie due tra le più significative novità di questa edizione: le cinque grandi aree tematiche #foodforchange, costruite insieme ai delegati della rete; le cucine di strada e le birre artigianali, allestite nello spazio antistante l'Oval per consentire ai visitatori di fruirne anche dopo la chiusura serale dei padiglioni che ospitano il grande Mercato italiano e internazionale.

Altra novità di questa edizione è l'area B2B, organizzata da Slow Food, Camera di commercio di Torino, Università di Scienze Gastronomiche e Foodscovy, in collaborazione con Enterprise Europe Network – Een, la più grande rete al mondo di supporto alle Pmi, presente in 66 Paesi.

Terra Madre Salone del Gusto è resa possibile grazie al contributo delle tantissime aziende che hanno creduto in questo progetto e che insieme a noi si stanno impegnando per rendere l'edizione 2018 la più bella di sempre. Citiamo qui gli Official partner: GL events, Iren, Lavazza, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy. Official Sparkling Wine: Consorzio Alta Langa. Con il sostegno di Compagnia di San Paolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Associazione delle fondazioni di origine bancaria del Piemonte.

---

Segnaliamo:

**venerdì 21, alle 18, alla Nuvola Lavazza, conferenza *Le ricette del cambiamento – Come gli chef possono garantire la sostenibilità*. Sul tema si confrontano il cuoco stellato Olivier Roellinger che fa parte dell'associazione Relais & Châteaux, in prima linea insieme a Slow Food nella campagna Food for Change, lo chef senegalese Pierre Thiam, recentemente definito il re della nuova cucina africana e Claudia Albertina Ruiz Sántiz, indigena tsotsil, chef e titolare del ristorante Kokonó di San Cristóbal de las Casas nel Chapas, in Messico.**

È *La dieta mediterranea* il focus del Forum di Terra Madre che si tiene **sabato 22 alle 11** nell'area #foodforchange **Cibo e Salute** a Lingotto Fiere. Ne discutono **Pedro Graça**, professore di Food Policy alla Porto University, membro della Portuguese Interministerial Mediterranean Diet Commission; **Elisabetta Moro**, professoressa di Antropologia Culturale presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli; **Gabriella Cinelli**, storica del cibo e chef.

Stesso giorno e stesso orario per il dialogo fra il giornalista e scrittore statunitense **Barry Lynn** e **John Ikerd**, professore di Agricultural and Applied Economics all'Università del Missouri su *Solo profitto o sostenibilità? Modelli a confronto per l'economia di domani*, nella Sala Gialla a Lingotto Fiere.

È considerato il guru internazionale della fermentazione. **Sandor Ellix Katz** è protagonista di due Laboratori del Gusto **sabato 22 alle 11**, con lo chef **Maximo Cabrera**, e **alle 16** nello stand #foodforchange **Cibo e Salute** a Lingotto Fiere.

*Cibo e migrazioni* è il tema del dibattito che coinvolge il giornalista de La Stampa **Domenico Quirico** e lo storico e docente universitario **Massimo Montanari sabato alle 11** alla Nuvola Lavazza.

Stesso orario anche per il dibattito nello Stand Ismea – Mipaaf (Padiglione 2, Lingotto Fiere) tra il presidente nazionale di Coldiretti **Roberto Moncalvo**, Carlo Petrini e il direttore generale Ismea **Raffaele Boriello**.

**Sabato alle 15,30** in Sala Rossa a Lingotto Fiere torna **Alice Waters**, che partecipa alla conferenza *We are what we eat*, insieme al designer e guerrilla gardener **Ron Finley**, la chef **Gabriela Camara** e il direttore di City Slicker Farms **Rodney Spencer**.

Sempre **sabato alle 18** nella Sala Blu di Lingotto Fiere interviene lo scrittore e teorico del design **John Thackara** alla conferenza *Creatività e design a servizio del futuro*.

Alle **18,30** appuntamento con lo scrittore e attore salentino **Don Pasta**, nello stand Iren a Lingotto Fiere.

**Sabato 22 alle 20,30** c'è *Catalunya rocks!*, l'Appuntamento a Tavola nella Sala dei 200 a Eataly dove si ritrovano **Artur Martinez**, una stella Michelin a Terrassa (Barcellona) e il suo alter ego **Marc Ribas**, vulcanico presentatore della versione catalana di *4 Ristoranti*, il famoso programma televisivo.

Hanno appena vinto il Leone d'Oro alla carriera alla Biennale di Venezia: sono **Antonio Rezza** e **Flavia**

**Mastrella** che sabato alle 21 in piazza Castello presentano il loro spettacolo *Pitecus.Cambiamento climatico: come affrontare la più grande sfida dei prossimi decenni?* È l'argomento su cui scambiano vedute e opinioni **Amitav Ghosh**, scrittore, giornalista e antropologo indiano e la connazionale **Sunita Narain**, ambientalista e attivista che dirige l'ong Centre for science and environment di Delhi. Nel 2016 il *Time* l'ha inserita tra le 100 persone più influenti al mondo. L'appuntamento è domenica 23 alle 11 nella Sala Gialla di Lingotto Fiere. Stessa data e stesso orario per *#Foodforchange, l'evoluzione del gusto* alla Nuvola Lavazza con **Carlo Petrini** e **Ferran Adrià**. **Carlotta Sami**, portavoce Unhcr per il Sud Europa è allo stand Unisg a Lingotto Fiere domenica 23 alle 12 per il convegno *Food for inclusion: la cucina come luogo di integrazione*, con l'assessore regionale alle politiche giovanili, cooperazione decentrata internazionale e immigrazione **Monica Cerutti**. Il filosofo tedesco **Wilhelm Schmid**, autore di libri quali *Filosofia dell'arte di vivere, L'arte dell'equilibrio e Felicità*, e l'entomologo ed ecologo **Gianumberto Accinelli** sono i protagonisti della conferenza *Come gestire il cambiamento? Dalla filosofia al mondo degli insetti: istruzioni per vivere*, domenica 23 alle 16 nella Sala Gialla di Lingotto Fiere. Alla stessa ora nell'area *#foodforchange* Semi a Lingotto Fiere il presidente di Coldiretti **Roberto Moncalvo** anima il Forum di Terra Madre *Nuove tecnologie, vecchi problemi*.

**Alice Waters** e **Carlo Petrini** ancora protagonisti domenica alle 18 alla Nuvola Lavazza con la presentazione del memoir *Con tutti i miei sensi*, di Slow Food Editore, moderata dal direttore di Origami **Cesare Martinetti**.

*Un assaggio di Islanda* nella Sala dei 200 a Eataly per l'Appuntamento a Tavola di domenica 23 alle 20,30 con **Gísli Matthías Auðunsson**, giovane chef islandese di Heimaey, membro dell'Alleanza Slow Food dei cuochi.

La parata di studiosi ed esperti si conclude lunedì 24 alle 14 nella Sala Gialla di Lingotto Fiere con il Forum di Terra Madre *La scelta vegetariana* a cui partecipano **Leonardo Caffo**, filosofo; **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità; **Barbara Pollini**, presidente di Allevamento Etico; **Pietro Leemann**, chef stellato; **Piero Bevilacqua**, saggista, **Richard McCarthy**, direttore esecutivo Slow Food Usa. Modera **Rocco Moliterni**, giornalista de La Stampa.

---

## Osterie d'Italia 2019

La guida *Osterie d'Italia 2019* sarà presentata lunedì 24 settembre alle 11 in Sala Gialla a Lingotto Fiere. Un'occasione unica per ripercorrere i 29 anni di un volume che ormai non può mancare nella libreria degli appassionati di gastronomia.

Nessuno all'epoca poteva immaginare che l'osteria non solo non era finita, ma, al contrario, era più viva che mai e stava evolvendosi, espandendosi, assumendo nuove forme, a quei tempi imprevedibili e inattese. Tradizione e territorio sono diventati concetti propri dell'osteria tanto quanto della ristorazione d'avanguardia. La cultura del vino (e delle bevande in genere) è cresciuta ed è ormai raro trovare locali in cui la proposta si limiti a un anonimo vino bianco o rosso. La ricerca di sapori e prodotti lontani ha lasciato il posto a nuove forme di localismo e in ogni cucina d'Italia si ragiona di prodotti di prossimità e di ricette della nonna; a cambiare è soprattutto il livello di astrazione dal prodotto e dalla ricetta di partenza: limitato nelle cucine delle osterie, ben più ampio nei ristoranti di cucina creativa.

Per tutti questi motivi il concetto di osteria è oggi ancora più liquido di quanto già non fosse in quella prima visionaria edizione. Tra le pagine della guida Osterie convivono locali di estrema semplicità che propongono pochi piatti di strettissima tradizione, e altri che puntano su ricette di fantasia e prodotti lontani dalla propria cultura gastronomica, ristoranti dove dietro i fornelli ci sono la mamma lombarda e la nuora cinese che porta nelle ricette un po' dei suoi sapori. E ancora, ci sono le osterie guidate da giovanissimi e quelle cittadine, dove il tema del territorio è più sfumato e difficile da definire. La guida Osterie d'Italia racconta questo caleidoscopio fatto di tanti piccoli frammenti che uniti sono la migliore immagine possibile di quale sia oggi lo stato della cucina italiana.

Nell'edizione 2019 si è deciso di aprire con un decalogo che celebra le caratteristiche dell'osteria per eccellenza, partendo dall'accoglienza, che resta la pietra angolare, per proseguire con l'attenzione verso un corretto rapporto tra qualità e prezzo e la capacità dell'oste di scegliere le materie prime e di utilizzarle in modo corretto. A tale proposito, quest'anno – ed è la prima novità – sono stati raccolti i locali particolarmente attenti nella scelta dell'olio extravergine proposto a tavola e adoperato in cucina. Rinnovata l'attenzione per il simbolo della *bottiglia*, il primo a essere comparso nel 1993 che segnala quali osterie si distinguono per la selezione dei vini. Oltre alla bottiglia, come in ogni edizione, si trovano le *chiocciolate*, per i locali che colpiscono per l'ambiente, la cucina e l'accoglienza, e i *formaggi*, per quelli con una valida selezione di latticini. Non mancano le segnalazioni dei locali che hanno qualche camera per soggiornare, un orto di proprietà, di quelli che offrono piatti vegetariani o adatti a chi non può consumare glutine.

---

Numerosi i vantaggi per gli associati a Slow Food:

- una borsa o uno zaino di Slow Food Italia
- un buono da spendere per una degustazione di pasta nello stand del Pastificio Di Martino (Pad. 2, stand H73 – G64), oppure per una birra in omaggio con una acquistata nello stand QBA (Pad. 2, stand H51 – G52) o nello stand Birra Antoniana (Pad. 1, stand A74)

Per tutti i soci della Chiocciola a Terra Madre Salone del Gusto:

- ingresso ridotto e corsia riservata
- sconti fino a 5 euro per ogni posto acquistato in Laboratori del Gusto e Scuole di Cucina e di 10 euro per gli Appuntamenti a Tavola
- eventi riservati in esclusiva

Ecco l'elenco completo dei Laboratori del Gusto riservati:

- Dall'allevamento alla tavola, la filosofia di Peppino Tinari [SOLD OUT]
- Messico: i fagioli della milpa [SOLD OUT]
- Ostriche: soltanto naturali, grazie! [SOLD OUT]
- Crudo di mare sì, ma sostenibile [SOLD OUT]
- Le fave ai tempi dell'Antico Egitto
- Si fa presto a dire peperone...
- Il fritto permesso [SOLD OUT]
- Il mondo della fermentazione
- In verticale: Pieropan i vini dell'anima
- In verticale: Pietracupa è un'altra cosa [SOLD OUT]
- I territori: tutto il Barolo possibile
- Futuro prossimo venturo: Clairin, Presidio Slow Food
- I vini dei Balcani: antichi vitigni autoctoni e tradizioni ancestrali [SOLD OUT]
- God Save the Beer: viaggio nella tradizione brassicola britannica

- convenzioni su molti eventi del programma "Terra Madre In". Leggi con attenzione i testi dei workshop, le cene, le visite guidate in programma, e scopri se l'appuntamento che ti interessa riserva uno sconto ai soci Slow Food
- sconti per gli acquisti nel Mercato di Terra Madre Salone del Gusto. Molti espositori stanno aderendo all'iniziativa: durante l'evento, cerca quelli che espongono il logo "Qui sconti ai soci Slow Food"
- 30% di sconto sui libri di Slow Food Editore
- sconto sull'acquisto dei gadget Slow Food
- convenzioni presso i seguenti musei e le fondazioni della città (per avere maggiori dettagli, clicca qui):
- Pinacoteca Agnelli
- Museo dell'Automobile
- Museo nazionale della montagna
- Fondazione Torino Musei: Gam – Galleria d'arte Moderna e Contemporanea, Palazzo Madama Museo Civico d'arte Antica, MAO – Museo d'arte orientale, Rocca – Borgo medievale
- Abbonamento Torino Musei
- Museo del Cinema
- Camera – Centro italiano per la fotografia

- Reggia della Venaria reale
- Orto Botanico
- Palazzina di Caccia di Stupinigi
- Parco Arte Vivente
- Fondazione Sandretto Re Rebaudengo
- Museo Egizio
- Museo Lavazza