

In evidenza

Torna Terra Madre – Salone del Gusto nel mezzo della Tempesta Perfetta. Torino, 22 – 26 settembre

di: Redazione

22 settembre 2022



Terra Madre/Salone del Gusto 2022 torna nel mezzo di una tempesta perfetta. Vi assicuro che se ne parlerà a lungo. Sono queste le parole utilizzate da **Carlin Petrini** durante la Conferenza Stampa di apertura avvenuta con la presenza del sindaco di Torino **Stefano Lo Russo**, del presidente della Regione Piemonte **Alberto Cirio** e del commissario europeo per gli affari economici e monetari, **Paolo Gentiloni**.

Terra Madre – Salone del Gusto, dopo l'edizione 2020 svoltasi online a causa della pandemia, torna a Torino dal **22 al 26 settembre 2022**. La manifestazione di Slow Food, Comune di Torino e Regione Piemonte anima le architetture ex industriali di **Parco Dora** a Torino con le sue forme, i colori e profumi, le sue voci ma anche con la gioia e l'entusiasmo di potersi incontrare di nuovo, convinti che il cibo possa essere un ponte per la pace e mostrando come, attraverso l'inclusione e lo scambio, possiamo coltivare insieme un presente migliore.

Giunta alla 14esima edizione, la più importante manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito e giusto e a chi lo produce, riunisce a Torino oltre 3 mila contadini e allevatori, popoli indigeni e cuochi, migranti e giovani attivisti da 150 Paesi e 700 espositori del Mercato intorno al claim **#RegenerAction**: una rigenerazione che parte dal cibo affinché questo diventi motore della transizione ecologica necessaria al profondo rinnovamento del pensiero e della società, unica via per affrontare le crisi in atto. Rinnovare le pratiche agricole, i sistemi di produzione e distribuzione, le diete e le abitudini di consumo, nelle città come nei piccoli borghi, sono azioni tangibili e concrete che la comunità globale può e deve sostenere.

Il programma giorno per giorno su: <https://2022.terramadresalonedelgusto.com>

La Sicilia

La Sicilia anche quest'anno è protagonista di Terra Madre Salone del Gusto, il più grande evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto, in scena a Torino dal 22 al 26 settembre 2022. La regione è presente a Terra Madre Salone del Gusto con uno stand e un programma di appuntamenti organizzati dalla Regione Siciliana e da Slow Food Sicilia. All'evento partecipa anche il **Liberio Consorzio Comunale di Ragusa** con uno spazio ad hoc sostenuto dai Consorzi del vino Cerasuolo di Vittoria DOP, dell'olio EVO dei Monti Iblei DOP, del formaggio ragusano DOP, dai Presidi Slow Food della cipolla di Giarratana, della fava cottaia di Modica, del sesamo di Ispica, dalle Comunità del pane di Modica, della

Granita degli Iblei e Prodotti da Forno Ragusa.

Mai come quest'anno è stata così corposa la presenza delle regioni italiane a Terra Madre: sono, infatti, tutte presenti nel Mercato grazie agli espositori e quasi tutte sono rappresentate dalle istituzioni che hanno aderito all'evento allestendo uno spazio dedicato in cui presentano progetti, produttori e artigiani del loro territorio.

Slow Food Sicilia porta a Torino focus, laboratori, appuntamenti enogastronomici, conversazioni che affrontano tematiche come le food policy, le nuove generazioni, il benessere animale, la moda sostenibile, i Presidi Slow Food, la rete Slow Fish, la transizione proteica. Tra questi, ad esempio, l'incontro con i giovani di Slow Food Youth Network (SFYN) di giovedì 22 settembre, il focus sull'utilizzo della canapa nella moda per rendere il settore ecosostenibile di venerdì 23 o il laboratorio sulla vacca nera siciliana cinisara di sabato 24. E ancora l'evento di domenica 25 organizzato dalla rete Slow Beans su una transizione proteica che comprenda sempre di più i legumi e il laboratorio curato dalla Condotta Alte Madonie sui Presidi Slow Food come strumento per valorizzare biodiversità e paesaggio di lunedì 26.

A far degustare i prodotti e i piatti della tradizione regionale sono, invece, i cuochi siciliani dell'Alleanza Slow Food, ospiti nello spazio espositivo ogni giorno da giovedì 22 a domenica 25 settembre. Tra questi, ad esempio, Adriana Sirone del Ristorante Casa e Putia a Messina, Emanuele Gregorio del Ristorante Alla vigna di Antonio a Pagliara, Luigi Delia del Ristorante Pastificio e cucina a Messina. Ma anche Mareme Cisse del Ristorante Ginger People & Food ad Agrigento, Saro Grasso del ristorante 4 Archi a Milo e Pippo Arcidiacono della pizzeria In un angolo di mondo ad Acireale.

Oltre al calendario di eventi promossi da Slow Food Sicilia, anche Ragusa e la Sicilia Sud-Orientale si raccontano a Terra Madre attraverso laboratori del gusto, prodotti locali, degustazioni e incontri per far scoprire il territorio ibleo caratterizzato da ulivi secolari, mare, città tardo barocche e patrimoni Unesco. Il ragusano racchiude in sé eccellenze architettoniche e territoriali. Ma anche eccellenze gastronomiche come il pane di Modica e i Presidi Slow Food della cipolla di Giarratana, della fava cottoia di Modica, del sesamo di Ispica, del formaggio ragusano DOP, a cui si aggiungono le razze autoctone dell'asino ragusano e della bovina modicana. Nel suo spazio espositivo a Terra Madre Salone del Gusto, Ragusa racconta la biodiversità che caratterizza il territorio ibleo attraverso i suoi prodotti e la voce delle sue comunità, partendo dalla tradizione per arrivare alla rigenerazione.

Si parla quindi di sapori iblei nel laboratorio del gusto di giovedì 22 settembre, di pane di Modica e olio extra vergine nella degustazione di venerdì 23, di sapori e rigenerazione nell'incontro di sabato 24, della rete Slow Fish in Sicilia con il progetto Street & Truck Food Festival domenica 25 e di eccellenze territoriali lunedì 26 settembre

Il programma giorno per giorno su: <https://2022.terramadresalonedelgusto.com>

Numerosi anche gli appuntamenti in programma a Terra Madre con un focus sulla Sicilia. Di seguito una selezione.

Laboratori del Gusto

Immane anche quest'anno i Laboratori del Gusto, l'occasione perfetta per assaggiare formaggi e salumi naturali, vini, preparazioni a base di nocciole, cozze tarantine e spezzine, pesci di lago ed erbe spontanee, ma anche per conoscere e testare con mano materie prime e lavorazioni italiane e internazionali.

Domenica 25 settembre ore 11:30

Dopo il terremoto, la rigenerazione parte anche dalle vigne

Belice, Marche, Emilia-Romagna, Irpinia, L'Aquila 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. Durante questo Laboratorio del Gusto si parla delle attività produttive che hanno contribuito alla rinascita del territorio, tra cui la viticoltura.

Giovedì 22 settembre ore 12:30

Colombino di Manduria, cobaita e confetto riccio: dolci antichi dal cuore del Mediterraneo

Una cialda riempita con pasta di mandorle all'arancia, un torrone a base di zucchero, sesamo e miele con possibili aggiunte di scorza di agrumi e mandorle, una mandorla ricoperta di glassa che prende la forma di un piccolo riccio. In questo incontro i partecipanti possono vedere in diretta come nascono tre Presidi Slow Food, simbolo dell'arte dolciaria del sud: il colombino di Manduria, la cobaita siciliana fatta con il sesamo di Ispica, il confetto riccio di Francavilla Fontana.

Venerdì 23 settembre ore 17

Youth & Food: il cibo veicolo di inclusione per 60 minori stranieri a Torino e Agrigento

Hanno tra i 17 e i 19 anni, vengono dal Mali, dal Pakistan, dal Senegal, dal Maghreb: sono i primi 30 giovani, ragazze e ragazzi, che partecipano al percorso di inclusione sociale, lavorativa e abitativa previsto dal progetto Youth & Food – Il cibo veicolo di inclusione, coinvolti tra Torino e Agrigento. Ospiti a Terra Madre nell'Arena Berta Cáceres, hanno la possibilità di raccontarsi insieme ai ristoratori che li hanno accolti dimostrando come il cibo può essere uno strumento efficace di inclusione sociale, politica, lavorativa ed economica.

Nutrire la città

Un luogo in cui si illustrano i percorsi e i progetti delle città, italiane e internazionali, e si discute con visione olistica del futuro delle politiche del cibo del nostro pianeta e del ruolo delle città nella transizione ecologica.

Domenica 25 settembre ore 11:30

Lentamente viaggiare: l'Italia di Slow Food Travel. Costa d'Amalfi, Valdarno, Etna e Catania

Simone Scandura, team leader Slow Food Travel Etna e Catania, racconta in anteprima uno dei 12 itinerari di Slow Food Travel, il nuovo progetto dell'associazione nato per offrire ai territori la possibilità di sviluppare le proprie potenzialità come destinazioni gastronomiche sostenibili e di qualità. Un modello di viaggio fatto di incontri e scambi con agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, ristoratori e albergatori, per conoscere attraverso le esperienze turistiche il patrimonio gastronomico, culturale e sociale di un territorio. Il nuovo percorso tocca in particolare l'Etna e Catania.

Conferenze di Terra Madre

Le conferenze di Terra Madre sono, da sempre, il luogo privilegiato per riflettere sul tema dell'edizione in corso. Nel 2022 non possiamo che affidare a questi appuntamenti il compito di sviluppare il concetto di rigenerazione.

Venerdì 23 settembre ore 16:30 – Salviamo i prati stabili e i pascoli

In questa occasione Slow Food presenta il progetto "Salviamo i prati stabili e i pascoli" realizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) e il Dipartimento di Scienze Veterinarie (DSV) dell'Università di Torino, l'Università di Palermo, l'Institut Agricole Régional della Valle d'Aosta e la Fondazione Mach. I Partner tecnici sono Agricoltura Simbiotica e il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino. Il progetto è sostenuto da Eataly.

Gli espositori del Mercato di Terra Madre

Dal pane ai salumi, dai latticini ai prodotti ittici, il Mercato di Terra Madre accoglie anche quest'anno oltre 700 produttori dall'Italia e dall'estero che pongono una particolare attenzione all'uso di prodotti locali naturali e al benessere degli animali allevati.

A Ricchigia – Pistacchio di Bronte DOP – Bronte
Agrisana Società Cooperativa Agricola – Sciacca
Associazione capperi di Salina – Leni
Azienda Agricola Salamone – Agrigento
Aziende Agricole Scyavuru – Ribera
Azienda Agricola Romano – Menfi
Centro form – Aidone
Consorzio di tutela del pistacchio verde di Bronte DOP – Bronte
Consorzio di tutela della vastedda della Valle del Belice DOP – Poggioreale
Cooperativa Zaufanah – Zafferana Etnea
Ficodi srl – Gagliano Castelferrato
Fratelli Burgio – Floridia
I Carusi – Scillato
Le delizie – Aragona
Loman srl – Siracusa
Manfredi Barbera & figli – Palermo
Nuovo consorzio di tutela del pecorino siciliano DOP – Poggioreale
Olio extravergine italiano siciliano – San Mauro Castelverde
Simonte Francesca Azienda Agricola Biologica – Paceco
Pasticceria Cerniglia #IlCannoloSiamoNoi – San Giuseppe Jato
Pasticceria siciliana f.lli Taibi – Castrolibero
Terra d'aromi – Giarratana
Torroneificio Trapani di Trapani Giuseppe – Giarratana

Birrifici, food truck e cucine di strada

A Terra Madre Salone del Gusto 2022 non possono mancare birrifici, food truck e cucine di strada che ci offrono una vasta scelta tra bombette, patate ripiene, schiacciate, polpette, gnocco fritto e molto altro dalle tradizioni delle regioni italiane. Con:

- Antica Focacceria S.Francesco di Palermo

Presidi Slow Food

Non possono mancare i Presidi Slow Food dall'Italia e dall'estero, simbolo dell'impegno di Slow Food a tutela delle produzioni locali che racchiudono storia, sapori e tradizioni da proteggere. Per la Sicilia segnaliamo:

Aglione rosso di Nubia
Albicocca di Scillato
Antiche mele dell'Etna
Ape nera sicula
Carciofo spinoso di Menfi
Cipolla di Giarratana
Cipolla Paglina di Castrolibero
Cuddireddra di Delia
Fagiolo cosaruciaru di Scicli
Fava cottoia di Modica
Fragolina di Sciacca e Ribera
Grani antichi siciliani
Lenticchia di Ustica e fava di Ustica
Lenticchia nera delle colline ennesi
Masculina da magghia
Melone cartucciarù di Paceco
Olio extravergine italiano siciliano
Pasta reale di Tortorici
Piacentinu ennese
Pistacchio verde di Bronte
Pomodoro buttigieddru di Licata
Pomodoro pizzutello delle Valli Ericine
Provola dei Nebrodi e suino nero dei Nebrodi
Provola delle Madonie
Sale marino di Trapani
Salsiccia di Palazzolo Acreide
Scattata di Alia
Sesamo di Ispica
Vastedda della Valle del Belice

Terra Madre Salone del Gusto è organizzata da Città di Torino, Slow Food e Regione Piemonte, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, il Ministero per la Transizione Ecologica, il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Anci. Tra le numerose realtà con cui stiamo costruendo questa 14esima edizione citiamo i Main Partner: Iren, Lavazza, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, QBA – Quality Beer Academy di Radeberger Gruppe, Reale Mutua, UniCredit. Con il sostegno di Consulta delle Fondazioni di Origine Bancaria del Piemonte e della Liguria, Fondazione Compagnia di Sanpaolo, Fondazione CRT.