

In evidenza

La Sicilia con nuovi Presìdi al Salone del Gusto di Torino, 22-26 settembre. Il programma di Slow Food

di: Redazione

6 settembre 2016



Una Sicilia smisurata! Slow Food ha pubblicato il programma della Sicilia al **Salone del Gusto – Terra Madre di Torino**, in programma dal **22 al 26 settembre** prossimi.

Presso Piazza Castello, lo **stand di Slow Food Sicilia**, patrocinato dall'assessorato Turismo, sport e spettacolo, si ripromette di essere una vera propria full immersion nelle eccellenze enogastronomiche dell'isola. Percorsi turistico-gastronomici d'eccezione portano i visitatori alla scoperta e all'assaggio di formaggi, salumi, dolci, vini e molti altri prodotti che rientrano nei progetti Slow Food dei Presìdi, delle Comunità del cibo e dell'Arca del Gusto.

Nuovi Presidi

Lungo la centralissima Via Roma e in Piazza San Carlo l'eccellenza gastronomica del territorio italiano è presente in tutta la sua varietà grazie ai Presidi Slow Food che sostengono le produzioni tradizionali a rischio. Si allunga la lista dei Presidi siciliani con i progetti di tutela e promozione di **cinque nuovi Presidi**: le **antiche mele dell'Etna**, la **cipolla paglina di Castrolibero**, il **peperone di Polizzi Generosa**, la **fava di Ustica** e il **sesamo di Ispica**.

Ma andiamo con ordine: nei terreni agricoli alle pendici dell'Etna fino agli anni '70 erano coltivate antiche varietà di melo che rappresentavano la biodiversità pomologica dell'Etna, fra cui la cola, la gelato, la gelato cola, e la cirino. A partire da quegli anni, le antiche varietà sono state progressivamente sostituite da varietà molto più produttive e apprezzate dal mercato. Oggi solo pochi coltivatori continuano a preservare le **antiche mele dell'Etna**: Slow Food, grazie al sostegno del Parco Naturale dell'Etna, ha messo insieme alcuni custodi di queste antiche varietà al fine di recuperare un panorama varietale storico della zona.

La presenza d'acqua nei terreni di Castrolibero (Ag) ha favorito la coltivazione delle cipolle, tanto che da sempre gli abitanti di Castrolibero sono chiamati "cipuddara". La tunica color giallo pallido distingue la **cipolla paglina di Castrolibero** da tutte le altre, oltre alla grande pezzatura dei bulbi, l'aroma gradevole e la dolcezza. L'assenza di note piccanti la rende ideale per il consumo crudo, ma nella gastronomia locale è anche ingrediente di alcune preparazioni tradizionali: la cipuddata, la 'mpanata di cipudda, la frittata di cipuddetti.

La **fava di Ustica** è sopravvissuta grazie ai contadini più anziani dell'isola che hanno conservato gelosamente i semi. La coltivazione è manuale e non si usano né concimi, né erbicidi. Cibo povero per eccellenza, le fave sono consumate verdi, tra marzo e maggio, sia crude sia cotte: la preparazione più tipica è il macco di fave, che si prepara con le fave secche con germogli di finocchietto selvatico.

Il **peperone di Polizzi Generosa** è piccolo, di forma conica e buccia di un colore verde intenso che vira al rosso a maturazione. Ma soprattutto, è un peperone che cresce all'insù: la sua bacca, invece di pendere sotto le foglie, si protende verso l'alto. È possibile ricostruire la storia di questo peperone (detto pipiddu nel dialetto locale) solo grazie alle testimonianze orali: si racconta che i raccoglitori stagionali di nocciole di Polizzi Generosa fossero ricompensati con gustosi intermezzi a base di pane di casa condito con olive, pecorino e pipiddi arrostiti. Oggi un gruppo di giovanissimi agricoltori sta recuperando questa antica tradizione. Il sesamo di Ispica rischia di scomparire, le quantità prodotte sono minime e i pasticceri locali si trovano costretti a utilizzare il sesamo indiano, per via delle difficoltà a reperire quello locale. Fino a cinquanta anni fa gli ettari di sesamo coltivati nella provincia di Ragusa, in particolare nella zona di Ispica, erano 300 ma poi la produzione è scemata per via della laboriosità del procedimento. Oggi il recupero della produzione del sesamo di Ispica è ristretto a pochi anziani produttori ma sta cominciando!

Quasi tutti i Presidi Slow Food della rete siciliana sono presenti alla manifestazione.

Ai cinque nuovi si aggiungono:

- Aglio rosso di Nubia – comuni di Paceco, Trapani, Erice, Val Elice e Palizzolo
- Albicocca di Scillato – comune di Scillato (provincia di Palermo)
- Ape nera sicula – l'area nord-occidentale della Sicilia (province di PA, TP e AG)
- Capperi di Salina – isola di Salina (provincia di Messina)
- Cipolla di Giarratana – comune di Giarratana (provincia di Ragusa)
- Fagiolo badda di Polizzi – comune di Polizzi Generosa (provincia di Palermo)
- Fagiolo cosaruciaru di Scicli – comune di Scicli (provincia di Ragusa)
- Fava cottoia di Modica – agro modicano, contrade Cannizzara, Mauto, Rassabia, Famagiorgia Calamarieri, Baravitalla, Bosco, Torre Palazzalla, Frigintini e Cinquevie
- Fragolina di Sciacca e Ribera – comuni di Sciacca, Ribera, Caltabellotta, Menfi (Ag)
- Lenticchia di Ustica – isola di Ustica (provincia di Palermo)
- Lenticchia di Villalba – territorio del comune di Villalba e in parte dei comuni di Mussomeli, Vallerlunga e – Cammarata (provincia di Caltanissetta)
- Mandorla di Noto – comuni di Noto, Avola, Rosolini, Canicattini Bagni (provincia di Siracusa)
- Masculina da magghia – golfo di Catania
- Melone cartucciaru di Paceco – comune di Paceco e parte del comune di Trapani
- Piacentinu ennese – comuni di Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Enna, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa (provincia di Enna)
- Pistacchio verde di Bronte – comune di Bronte (provincia di Catania)

- Pomodoro siccagno della valle del Bilici – comuni della valle del torrente Bilici, da Valledolmo a Marianopoli (province di Caltanissetta e Palermo)
- Provola dei Nebrodi – tutta l'area dei Nebrodi (province di Messina, Enna e Catania)
- Provola delle Madonie – massiccio delle Madonie (provincia di Palermo)
- Razza bovina cinisara – tutta la provincia di Palermo
- Suino nero dei Nebrodi – tutti i comuni dell'area dei Monti Nebrodi (province di Messina, Enna e Catania)
- Susine bianche di Monreale – comune di Monreale (provincia di Palermo)

Gli eventi su prenotazione

Tutto il territorio siciliano arricchisce con le sue eccellenze gastronomiche la proposta dei Laboratori del Gusto, della Scuola di Cucina, degli Appuntamenti a Tavola e della Cucina dell'Alleanza. Ecco gli eventi in cui sono protagonisti chef, prodotti e produttori provenienti dalla Sicilia. **Laboratori del Gusto**

Sabato 24, ore 12, I regionali di Slow Food presentano – Le Isole Slow. Oltre la maestosità delle bellezze naturali, le isole vivono di chi le preserva: contadini, pescatori, artigiani, ristoratori che danno vita a prodotti di valore che, in questo appuntamento, fanno viaggiare i sensi. Facciamo un giro a Filicudi, Salina, Ustica e Lampedusa?

Domenica 25, ore 12, Da Prieuré-Roch a Calabretta: rossi chiari bevibilità lunga! Pur avendo poca pigmentazione, i vini anemici sono in grado di esprimere qualità gustative eccellenti: le scopriamo in una degustazione di cinque vini, ottenuti con pratiche agricole e di cantina naturali, fra cui il nerello mascalese di Calabretta (Etna, Sicilia).

Domenica 25, ore 18, Anfore del mondo. Giro del mondo degustando i vini in anfora, l'espressione più originale e autentica del vino, a partire da quello della Georgia (Ovevri) che all'inizio del 2000 stava per scomparire e che, grazie al Presidio Slow Food e a Luca Gargano, anima e cuore della Velier di Genova, oggi vive una nuova ed esaltante stagione. Per la Sicilia, Gabrio Bini dell'azienda agricola Giotto Bini di Pantelleria.

Lunedì 26, ore 15, Formaggi a caglio vegetale e vini naturali. Il caglio può essere di due tipi: animale, il più utilizzato, e vegetale, ricavato principalmente dal cardo, carciofo e fico. In questo laboratorio la Sicilia è rappresentata dai formaggi di capra girgentana (Presidio Slow Food) dell'Azienda Montalbo, con caglio di fico e finocchietto selvatico, e i formaggi pecorini prodotti dall'Azienda Salvatore Vassallo, che utilizza caglio di carciofo e fico. In abbinamento una selezione di vini naturali delle stesse zone.

Scuola di Cucina

Venerdì 23, ore 16, Legumi in verticale. Dopo i giardini in verticale di Milano ecco i legumi in verticale, quelli che Ivan Milani, lo chef del ristorante Piano 35 propone al pubblico dell'evento. Ivan si cimenta con alcuni legumi che fanno parte del progetto dei Presidi Slow Food. In abbinamento i bianchi siciliani della cantina Planeta di Menfi (Ag).

Domenica 25, ore 14, Into the wild: Martina Caruso, un caso di resilienza culinaria. La più giovane stella Michelin d'Italia, Martina Caruso, è nata a Salina, dove la stagionalità e il chilometro zero sono obbligatori per la difficoltà di reperimento delle materie prime. Martina, chef dell'Hotel Signum, vi parla della bellezza e della difficoltà del suo lavoro e vi dimostra attraverso i suoi piatti tutto l'amore per la sua isola.

Appuntamenti a Tavola

Lunedì 26, ore 20.30, Di ludica cucina: chi ha cucinato l'ultima cena? Cinque rinomati chef si cimentano nella preparazione di una cena sopra le righe, pensata per chi ha memoria e intelligenza gastronomica, per chi possiede un palato allenato o quantomeno papille curiose. Fra le dieci abili mani stellate che cucinano questa cena c'è anche una chef siciliana. Chi sarà

Lunedì 26, ore 20.30, Dalla Sicilia al Piemonte, con Pino Cuttaia e Pierpaolo Livorno. Due maestri d'eccezione, Pino Cuttaia, chef stellato di La Madia di Licata (Ag), e Pierpaolo Livorno chef del ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo, al lavoro insieme agli studenti della Scuola di Cucina di Pollenzo. Una cena unica, in cui sperimentare la creatività con cui sono rivisitate le ricette della tradizione siciliana e combinazioni inedite dei Presidi Slow Food, abbinati alle spezie.

Cucina dell'Alleanza

Venerdì 23, ore 18, Bonetta dell'Oglio: Sicily I love you! La cucina della cuoca palermitana Bonetta dell'Oglio è coerente con il recupero di saperi e materie prime del suo territorio. Per ritrovare la Sicilia in ogni boccone, Bonetta prepara tartare di modicana (Presidio Slow Food) con robiola di capra girgentana (Presidio), capperi di Salina (Presidio), croccante di pane nero di Castelvetrano (Presidio), gelatina di estratto di melissa, erba medica scottata.

Lunedì 26 alle ore 21 al Teatro Carignano va in scena lo spettacolo *Supplici a Portopalo* con Vincenzo Pirrotta e Gabriele Vacis, in cui il testo di Eschilo s'intreccia con le tragiche testimonianze dei migranti che, dopo viaggi estenuanti per terra e per mare, giungono sulle coste del nostro Mediterraneo a chiedere asilo. Così il teatro recupera la funzione originaria, il suo primario ruolo politico. Ideazione e drammaturgia: Monica Centanni. Scenofonia e luminismi: Roberto Tarasco. Video: Indyca. Regia: Gabriele Vacis. Spettacolo realizzato per Terra Madre Salone del Gusto in occasione del II Festival Internazionale della Cucina Mediterranea, in collaborazione con l'Associazione Mediterran: il nostro stile di vita e con Circolo dei Lettori e Cooperativa CMC.

I birrifici

Ad accompagnare le Cucine di strada ai Murazzi non potevano mancare le migliori birre artigianali di tutta Italia. Per la Sicilia è presente il Birrificio Epica di Sinagra (Me). **Il Mercato italiano**

Il Mercato italiano, nel cuore del Parco del Valentino, riassume la varietà e ricchezza del patrimonio gastronomico di ciascuna regione: dalla Sicilia, il meglio della produzione agroalimentare e non solo. **Birra**

Birrificio Epica – Sinagra (Me) Carne e salumi

Azienda Agricola Agrituristica "Il Vecchio Carro" – Caronia (Me)

Conservati

- Azienda Agricola San Matteo Di Carlo Limone – Giarre (Ct)
- La Ghiotta Marmotta – Troina (En)
- Tasting Sicily – Taormina (Me)

Dolci e prodotti da forno

- Le Delizie – Grotte (Ag)
- Pasticceria Siciliana – F.lli Taibi – Castrolibero (Ag)
- Cutaia Dessert – Sicilia – Grotte (Ag)
- Evergreen di Pietro Bonaccorso – Bronte (Ct)
- Antichi Sapori di Rizzo Antonino – Troina (En)
- Bar Pasticceria "Sala Ausilia" – Itala Marina (Me)
- Pasticceria Cerniglia – San Giuseppe Jato (Pa)
- Donna Elvira Dolceria – Cioccolato di Modica – Modica (Rg)

Frutta e derivati

- A Ricchigia – Pistacchio Dop Bio – Bronte (Ct)
- Bonsicilia – Giarre (Ct)
- Società Cooperativa Koinè – Furci Siculo (Me)

Olio

- Romano Frantoio dal 1959 – Olio extravergine d'Oliva –

Bronte (Ct)

- CO.FI.OL – Palermo
- Marino Maurizio Azienda Agricola Biologica – Ferla (Sr)

Ortaggi e conserve vegetali

- Aziende Agricole Scyavuru – Ribera (Ag)
- Campo d'Oro – Sciacca (Ag)
- Perle di Sicilia Bio – Barrafranca (En)

Pesce e derivati

- Maestri del Gusto – Carini (Pa)

Prodotti caseari

- Centro Form – Aidone (En)

Servizi

- Comune di Alessandria della Rocca (Ag)
- Camera di Commercio di Catania – Catania
- Camera di Commercio di Messina – Messina
- Scambi Sostenibili Soc. Coop. – Palermo

Spiriti e distillati

- Amara Amaro di Arancia Rossa – Paternò (Ct)
- La casa della natura Sinagra – Sinagra (Me)



Tutti gli eventi e il programma su:
www.salonedelgusto.com



Terra Madre Salone del Gusto è Voler bene alla terra
A Torino dal 22 al 26 settembre
www.salonedelgusto.com/it/cartella-stampa

Moltissime le novità di questa edizione, in cui si celebrano i 20 anni dalla nascita del Salone internazionale del Gusto e i 30 anni di attività di Slow Food in Italia. Organizzato da Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino dal 22 al 26 settembre, quest'anno l'evento si sposta per la prima volta nel cuore di Torino, uscendo dal polo fieristico, per venire incontro al pubblico e coinvolgere tutta la città. La manifestazione cambia anche nome, portando in primo piano Terra Madre per sottolineare la centralità delle Comunità del cibo e il ruolo da protagonisti che sempre più è assegnato a tutti coloro che nel mondo coltivano e producono il nostro cibo, mettendo in evidenza valori come responsabilità sociale e sostenibilità.

Il tema di Terra Madre Salone del Gusto 2016, Voler bene alla terra, racchiude in sé il cuore delle attività di Slow Food nel mondo. «Voler bene alla terra significa prendersene cura, occuparsene con gentilezza e amore: coltivare e custodire l'ambiente deve essere il segno distintivo di questo momento», commenta Carlo Petrini, presidente di Slow Food. «Serve una mobilitazione delle anime di tutti noi, un movimento globale che prenda in mano le disuguaglianze economiche ed ecologiche e si impegni per risolverle». Tutti possiamo dimostrare il nostro amore per la terra quando facciamo la spesa, quando ci trasformiamo da consumatori a co-produttori, quando non ci limitiamo a comprare ciò che mangiamo, ma cerchiamo di guardare a come quel cibo è stato prodotto, alla sua storia e alla sua origine, alle mani, ai volti e al lavoro che gli hanno dato vita. «Noi, con le nostre scelte, determiniamo il successo di un sistema di produzione, di agricoltura, di allevamento, – continua Petrini – e soprattutto determiniamo il futuro del pianeta».

Contadini, pescatori, artigiani, allevatori e cuochi di Terra Madre mostrano come il primo atto di amore per la terra sia seminarla con semi buoni, innaffiarla quando lo richiede, garantirne la fertilità, raccoglierne i frutti coltivati con rispetto, senza esigere più di quanto possa dare. «Se penso al mondo contadino, vedo i custodi dei saperi e delle conoscenze agricole sostenibili, vedo giovani che decidono di non abbandonare i loro luoghi per continuare a custodirli e coltivarli, vedo donne che non solo cucinano il cibo, ma si prendono cura delle materie prime e ne conservano la memoria. Sono loro i veri protagonisti dell'evento che potete incontrare a Torino».

Simbolo dell'amore per la terra è senza dubbio l'orto, al centro delle attività di Terra Madre Salone del Gusto: luogo che più di ogni altro serve alla trasmissione dei saperi e del piacere, in cui tutti possono imparare a conoscere da vicino la terra, ad affondarvi le mani e a capire tutto il lavoro e il tempo che c'è dietro il nostro cibo. «Con questo nuovo evento vogliamo andare incontro alla gente che ancora non fa parte della nostra rete, raccontare loro ciò che facciamo ma soprattutto coinvolgerli in ciò che possiamo fare insieme. Siamo in tanti a voler bene alla terra, e se riusciremo a unire tutti i nostri piccoli gesti, potremo davvero fare la differenza», conclude Petrini.

Terra Madre Salone del Gusto è reso possibile grazie al sostegno di numerose realtà, tra le quali citiamo gli Official Partner: Lurisia, Pastificio di Martino, Radeberger Gruppe Italia, Lavazza, Saponi, Iren, Intesa San Paolo; con il contributo di Coldiretti; i sostenitori della Fondazione Terra Madre e di Slow Food: Compagnia di San Paolo, Fondazione CRT-Cassa di Risparmio di Torino e Associazione delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte. Con il sostegno di IFAD, Unione Europea e CIA.

Il Piemonte accoglie il popolo di Terra Madre

In arrivo 5000 delegati da tutto il mondo

Un appuntamento che si rinnova dal 2004 e che mobilita centinaia di famiglie in tutta la regione: è l'ospitalità che i piemontesi riservano ai delegati della rete di Terra Madre durante l'evento che anima Torino. Cinque giorni intensi durante i quali agricoltori, pastori, pescatori, produttori, cuochi ed educatori provenienti da ogni parte del mondo condividono con i loro ospiti piccoli gesti quotidiani, usi e tradizioni, scambiando saperi e tessendo amicizie.

Saranno 5000 i delegati accolti in Piemonte. Oltre al capoluogo piemontese, infatti, sono circa 50 le Città di Terra Madre in tutta la regione a essersi mobilitate per offrire posti letto. A oggi, sono più di 700 le famiglie ad aver garantito la loro disponibilità: un risultato significativo che supera le aspettative e conferma il sostegno dei piemontesi alla rete. A Torino si calcolano finora più di 80 adesioni ma l'obiettivo è raggiungere e superare le 300 sistemazioni.

Oltre alle amministrazioni pubbliche e le associazioni territoriali, anche la Caritas, le Diocesi e l'Università degli Studi di Torino si sono mosse con appelli diretti ai torinesi, invitando ad aprire le porte di casa ai numerosi esponenti delle Comunità del cibo in arrivo nel capoluogo piemontese. Importante anche il sostegno delle associazioni di categoria: Coldiretti, che è un partner fondamentale per la riuscita dell'accoglienza sin dalla prima edizione (nel 2004), ha confermato anche quest'anno la propria disponibilità a ospitare circa 300 delegati; Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) nel 2016 per la prima volta partecipa all'accoglienza mettendo a disposizione 200 posti letto.

«Accogliere i delegati significa aprire le porte al mondo, vivere un'esperienza unica di condivisione e scambio, stringendo legami che dureranno ben oltre l'evento», spiega Stefano Colmo, segretario generale della Fondazione Terra Madre. «L'appello che rivolgiamo a tutti è di cogliere questa opportunità: avete ancora tempo per dare ospitalità a chi arriverà a Torino dai cinque continenti e aiutarci a farli sentire a casa!». Si ringrazia SEAG/Bus Company che facilita la mobilità dei delegati durante l'evento.

È ancora possibile dare la propria disponibilità a ospitare un delegato di Terra Madre mandando una mail a ospitalitainfamiglia@comune.torino.it (per Torino) oppure a ospitalita@slowfood.it (se fuori Torino).

Un evento per scuole e famiglie

Il futuro del cibo parte dai più piccoli

Voler bene alla terra e alle generazioni che la abiteranno dopo di noi dipende molto dal presente e dai comportamenti che assumiamo ogni giorno nel rapporto con il cibo. Per questo da sempre Slow Food punta a coinvolgere bambini e famiglie in attività educative e ricreative. Terra Madre Salone del Gusto 2016 propone un ricco programma di laboratori ideali per tutti basati sull'osservazione e l'esperienza diretta, il modo migliore secondo Slow Food per parlare di cibo ai più piccoli, e perché no, anche ai loro genitori.

I numerosi appuntamenti di Terra Madre Salone del Gusto hanno luogo nel cuore di Torino, fra il Borgo Medievale nel parco del Valentino e il Museo del Risparmio di via San Francesco d'Assisi, e il programma è in continua evoluzione.

Per le scuole

Molte le attività dedicate alle classi, che coinvolgono insegnanti e alunni in incontri ludico-didattici per insegnare ai bambini a crescere da buoni co-produttori, partecipando quindi alle scelte dei genitori al momento della spesa e comprendendo a pieno il ciclo delle stagioni. Per conoscere più da vicino un ingrediente alla base della dieta mediterranea, quest'anno Slow Food Educazione dedica un laboratorio all'olio extravergine d'oliva, Goccia a goccia, una vera e propria palestra per i sensi, che saranno allenati a riconoscere oli diversi e le loro caratteristiche, anche quelle più sgradevoli: chi sarà il primo a individuare l'olio rancido nascosto fra quelli di ottima qualità?

Il giro del mondo in quattro cereali, organizzato in collaborazione con la Condotta Slow Food dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, approfondisce attraverso un'avvincente caccia al tesoro le storie di Mister Mais, Signor Grano, Mukulu Sorgo e Sensei Riso, raccontando chi fu il primo a coltivarli, quante varietà ne esistono al mondo e quante antiche civiltà si sono sviluppate attorno a essi. Ma i bambini sanno chi produce questi cibi? Il laboratorio Contadino a chi? – Incontriamo i mestieri permette agli alunni di avvicinarsi ai protagonisti della produzione alimentare, da chi lavora la terra a chi trasforma i suoi frutti in prelibati manicaretti. I bambini sono guidati alla scoperta dei segreti di mestieri affascinanti ma spesso bistrattati, tramite l'incontro diretto con chi tutti i giorni dà vita a un sistema produttivo sostenibile: chissà, forse così scopriranno che da grandi vogliono diventare osti o torrefattori! Ora che conosciamo bene le materie prime, siamo pronti per metterci a tavola: Il gusto di mangiare insieme, dal titolo dell'omonimo libro di Carla Barzanò pubblicato da Slow Food Editore, è un divertente gioco di ruolo che parla di ricette, cibi, produttori e condivisione con altre culture. Solo se uniranno le loro forze e saranno in grado di comunicare bene fra loro, i bambini trasformeranno il pasto in un bel momento di convivialità!

Oltre agli appuntamenti organizzati da Slow Food Educazione, anche il Museo del Risparmio ha pensato ai più piccoli, con alcune interessanti attività per approfondire meglio l'aspetto economico legato al cibo. Il laboratorio Price discovery food – Incontriamo i mestieri, per esempio, simula un'asta in cui gli studenti possono capire, martelletto alla mano, il vero valore di un hamburger o di una cassetta di verdura di qualità. Per godere al meglio del cibo, il laboratorio ludico In cucina con For e Mika insegna ai bambini come limitare gli sprechi alimentari, spiegando loro come fare la spesa e come prepararla senza buttare via niente. Anche Pensa, mangia, risparmia, organizzato in collaborazione con Fondazione per l'Educazione Finanziaria e al Risparmio e Barilla Center for Food and Nutrition, vuole sensibilizzare i ragazzi sui temi della green economy, promuovendo la riduzione degli sprechi alimentari: «non si gioca col cibo!» non sarà più un rimprovero a vuoto ma un comportamento ben radicato nella vita quotidiana dei bambini.

Da non perdere anche le interessanti attività della Fondazione Torino Musei: nel corso di una di queste, Mani in terra, le botaniche del Borgo Medievale guidano i ragazzi in giardino alla scoperta di diverse piante, dei loro usi più comuni e delle tecniche di semina, da mettere in pratica tutti insieme. I segreti della natura svela ai bambini le proprietà sconosciute di radici e cortecce: mettendosi d'impegno con mortai e pestelli imparano i colori nascosti delle piante da giardino. Per un viaggio indietro nel tempo, due laboratori dedicati al Medioevo raccontano agli alunni le abitudini alimentari e le ricette di quell'epoca, passando dalle cucine alla tavola del "signore", con un particolare focus sull'acqua e il suo legame indissolubile con il Borgo, costruito non a caso sulla riva del fiume Po. L'esplorazione del Borgo Medievale continua con Orti e giardini, appuntamento in cui gli studenti imparano che il parco può essere visto come un vero e proprio laboratorio vivente, nel quale riconoscere le diverse specie alimentari, i loro usi in cucina e le tecniche di coltivazione, magari da ricreare nel cortile della scuola! Una volta piantati i semi, le piante cresceranno e a quel punto dobbiamo sapere cosa mangiare: Identikit di un ortaggio insegna ai bambini a osservare le diverse parti di una pianta (foglia, radice, frutto e seme) e a scoprire quali possono essere mangiate. Pensato per i più piccoli, il laboratorio Toc toc! Chi è? Sono il lupo mangia frutta, ispirato all'omonimo gioco d'infanzia, porta i bambini a familiarizzare con frutti di diverse tipologie per comporre un colorato cesto di prodotti di stagione tutti da mangiare!

Per le famiglie

Altrettanto varie e coinvolgenti sono le attività dedicate alle famiglie, in cui bambini e genitori possono imparare divertendosi. Per spiegare ai più piccoli come si fa l'orto, il mini-laboratorio Seminiamo la biodiversità è l'occasione perfetta. Per scoprire che non esiste una sola varietà di prezzemolo e, cimentandosi in attività pratiche di semenzaio, imparare come nasce il cibo che mangiamo ogni giorno. Per un'esperienza più artistica, il laboratorio Che cibo senti? guida i bambini a una narrazione del cibo che superi il classico vocabolario gastronomico: dopo aver assaggiato un alimento, non potranno esclamare «ottimo!» o «amarissimo!» ma esprimeranno ciò che sentono con espressioni facciali, disegni o suoni.

Per scuole e famiglie

Adatti sia per le classi sia per le famiglie in visita a Terra Madre Salone del Gusto, i due laboratori organizzati da Lavazza introducono i bambini alle meraviglie di una pianta esotica che conosciamo bene, il caffè. In viaggio con il caffè è un percorso dalle Americhe a casa nostra fra piante rigogliose e semi colorati per scoprire e conoscere una bevanda capace di unire popoli e culture come poche altre al mondo. Che cosa succede ai fondi di caffè? Ce lo chiediamo in Behind the coffee grounds: il making off dei fondi di caffè, in cui il duo Marco & Giò, non senza un pizzico d'ironia, propone un vivace incontro interattivo sul viaggio dei fondi di caffè, sulle capsule compostabili e sul riciclaggio.

Ma non è finita qui! Grandi e piccini sono invitati a non perdere, al Borgo Medievale, la mostra Cucurbita sapiens: una zucca dai 1000 utilizzi, a cura di Danilo Raimondo e Cristina Bolla. Realizzata in collaborazione con la Fabbrica dei suoni di Venasca, la mostra ci rivela tutti i possibili impieghi e lavorazioni della Cucurbita lagenaria: avevate mai pensato che una zucca potesse diventare un affascinante gioco per bambini, una borraccia o addirittura uno strumento musicale?

Ecco a voi i Laboratori del Gusto

Torino si apre al mondo ospitando chef, mastri birrai, vignaioli, produttori e bartender italiani e internazionali, da incontrare prenotando l'appuntamento che più stuzzica il palato. Il programma completo è disponibile su www.slowfood.it

Nel cuore della città tornano i Laboratori del Gusto, fiore all'occhiello della manifestazione e presenti sin dalla prima edizione, appuntamento imperdibile per chi vuole scoprire tutti i segreti, le curiosità e le caratteristiche dei tesori enogastronomici del mondo confrontandosi direttamente con cuochi, gastronomi ed esperti. Nell'Appartamento della Regina Elena a Palazzo Reale protagonisti i vini, in un viaggio che porta dalla Mosella tedesca alla Bairrada portoghese, attraverso prestigiose regioni vitivinicole internazionali. Un'attenzione particolare per i vini naturali e, ovviamente, per l'Italia, con verticali e denominazioni per scoprire quanto è inscindibile il binomio vino-territorio. Per gli amanti delle birre l'indirizzo da segnare è Eataly Torino Lingotto, con tanti appuntamenti dedicati al presente e al futuro brassicolo artigianale italiano e non solo: mai provato le birre polacche, brasiliane o maltesi? Questa è l'occasione perfetta, anche per accertarsi che La birra non esiste.

Al Circolo dei Lettori invece spazio ai prodotti di territori vicini e lontani, per scoprire le cinquanta sfumature del piccante, assaggiare la carne di canguro o entrare nel caveau della Banca del prosciutto. Ma non finisce qui: tazzina alla mano al Teatro Carignano, per trovare le tante espressioni del caffè all'italiana e approfondire la conoscenza di questa bevanda nelle diverse lingue del mondo. In piazza Castello invece largo agli abbinamenti tra Sigaro Toscano e distillati, bolle e birre. Nello stand del Pastificio Di Martino nel cuore del parco del Valentino va invece in scena tutta la pasta minuto per minuto, tra materie prime, cotture e condimenti, il tutto sotto la guida di grandi chef.

Wooding, shrubs, gin e rum: molte le tendenze che animano gli immancabili appuntamenti di Mixology, organizzati nelle sale di Aste Bolaffi. Rinomati bartender propongono drink a base di fiori, radici e cortecce, insoliti abbinamenti e composti dissetanti creati, udite, udite, con aceti e frutta.

Tutti a Scuola di Cucina

Ospitati nelle sale di Eataly Torino Lingotto, tornano anche quest'anno, con molte curiosità, gli appuntamenti della Scuola di Cucina, in cui cimentarsi in prima persona con alcune preparazioni, guidate dai consigli di esperti chef. Lasciatevi affascinare dai molteplici usi della canapa in cucina e dai piatti proposti dai cuochi messicani della rete di Terra Madre a base di agave, che non serve solo a preparare la tequila! Oltre ai legumi, gli oli e i grani antichi della nostra penisola, non manca la possibilità di affinare le tecniche di conservazione sott'olio, sott'aceto e sciroppo, per dare nuova vita alle verdure. E dopo aver assaggiato i piatti tradizionali della cucina ugandese, in cui sono le banane a dettare le regole, pronti per le storie di cibo giusto assaporando pani, salumi e birre prodotti nelle terre sottratte alle organizzazioni criminali.

Grande novità di questa edizione le Storie di Cuochi e di Cucina, vere e proprie lezioni in cui grandi chef salgono in cattedra e raccontano la loro storia e la loro filosofia, terminando ovviamente con gustosi assaggi! Si comincia con un piatto della tradizione piemontese, gli agnolotti, proposti da Ugo Alciati, che li confeziona ancora oggi con la stessa ricetta di mamma Lidia, e Claudio Vicina, che grazie a questo piatto si è affermato tra i migliori chef italiani, per poi fare un salto nel futuro, accompagnati da Davide Scabin che immagina appunto la cucina del 2036. Sono storie di coraggio, perseveranza e legame con il territorio quelle raccontate da Juri Chiotti, chef del rifugio montano piemontese Meira Garneri, e da Martina Caruso, la più giovane stellata italiana che ha deciso di rimanere sulla sua isola di Salina. Parlano di rivoluzione di sapori invece gli appuntamenti diretti da Xavier Pellicer, chef del Céleri di Barcellona, che stravolge gli equilibri dei piatti mettendo carne e pesce al servizio delle verdure, e quello dei fratelli Sergey e Ivan Berezutskiy del ristorante Twins di Mosca, gli alfieri della cucina pre-sovietica che in un viaggio lungo la Transiberiana uniscono tecnologie moderne e ingredienti classici, rivisitando le tradizioni culinarie in un'esplosione di sapori.

Si sale poi al 36° piano del Grattacielo Intesa Sanpaolo per assaporare l'Alta Cucina di Ivan Milani, in cui scalare una verticale di legumi e le mille sfumature dell'aceto balsamico tradizionale di Modena.

Appuntamento a Tavola!

Contaminazione e scambio: queste le parole d'ordine degli Appuntamenti a Tavola, le cene preparate da grandi chef italiani e internazionali, ospitate da Eataly Torino Lingotto.

Eccoci nel regno di Xavier Pellicer, chef che ci apre le porte del Céleri, il ristorante di Barcellona dove ha stravolto l'equilibrio delle portate: benvenuti in un mondo dove la carne fa da contorno alle verdure. Se il pesce e la carne ci sono (e non succede molto spesso), accompagnano le verdure e non viceversa. Preparatevi ad assaggiare alcune sue creazioni che fanno furore nella capitale catalana.

Il Céleri di Xavier Pellicer: "the place to be" di Barcellona. Giovedì 22 ore 20,30

Sono trentenni e talentuosi i due gemelli più chiacchierati del panorama gastronomico russo. Sergey e Ivan Berezutskiy hanno aperto il loro ristorante, il Twins di Mosca, partendo da un presupposto: offrire piatti tradizionali del loro Paese, reinterprestandoli in chiave moderna e attuale. Semplice no? Nelle loro visioni uniscono giocosità e ironia, nelle loro ricette tecnologie moderne e ingredienti tradizionali in cui il tema della dualità, nella vita come in cucina, ritorna regolarmente.

Sergey e Ivan Berezutskiy: due facce dello stesso rublo. Sabato 24 ore 20,30

Non c'è risultato senza sforzo, non c'è vittoria senza sacrifici. Lo sanno bene i sous-chef, i secondi dei ristoranti stellati che lavorano all'ombra dei loro maestri. Cinque chef, che furono secondi in alcune tra le cucine italiane più blasonate, danno vita a una cena imperdibile: Pierpaolo Livorno dell'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo, Marco Visciola del Marin presso Eataly Genova, Federico Zanasi del Principe delle Nevi di Cervinia, Yoji Tokuyoshi del ristorante Tokuyoshi di Milano e Franco Aliberti dell'Evviva di Riccione si preparano a stupirvi con i loro piatti migliori. Da secondi a primi. Domenica 25 ore 20,30

E si conclude con una cena sopra le righe, in cui mettersi in gioco e affidarsi completamente ai propri sensi. Dopo aver assaggiato i piatti, siete chiamati a indovinare età, provenienza e formazione di chi ha pensato e preparato le portate. Non sveliamo i nomi degli chef e dei piatti proposti, affidandovi a otto abili mani stellate. Pronti alla sfida? Di ludica cucina: chi ha cucinato l'ultima cena? Lunedì 26 ore 20,30

Il giro del mondo in cinque giorni

Brevi percorsi alla scoperta di Terra Madre Salone del Gusto

Il programma della manifestazione, estremamente ricco e variegato, può essere scomposto e ricostruito decine di volte, dando vita a percorsi che ripercorrono le principali campagne e le più importanti attività di Slow Food. Per chi vuole partire proprio dai fondamentali, ecco due percorsi interattivi al Parco del Valentino e tra Piazza San Carlo e Via Roma per scoprire l'associazione della Chiocciola: Slow Meat ci introduce al consumo consapevole di carne e Salva la biodiversità ci permette di conoscere il mondo attraverso le moltissime varietà vegetali e animali che lo abitano e che rischiano di scomparire.

E ora, mappa alla mano, scopriamo alcuni tra i luoghi più belli del capoluogo piemontese per assaporare l'evento dall'inizio alla fine. Il nostro viaggio a spasso per Torino inizia dai viali del parco del Valentino. Facilmente raggiungibile con la metropolitana – fermate Nizza e Marconi – il parco del Valentino ospita il grande Mercato e i Presìdi internazionali. Qui troviamo prodotti provenienti da ogni parte del mondo, conosciamo gli artigiani, le loro storie e sperimentiamo nuovi sapori. Inoltre, al Castello del Valentino e a Torino Esposizioni si svolgono i Forum di Terra Madre, spazi di dibattito e confronto in cui i delegati della rete di Terra Madre approfondiscono le tematiche legate al cibo. Poco distante, il Borgo Medievale accoglie le attività didattiche per scuole e famiglie con laboratori, workshop, percorsi sensoriali e mostre.

Proseguiamo il nostro tour, direzione centro città, a piedi, in bicicletta grazie al servizio ToBike oppure con il servizio di bus navetta curato da Iveco Bus. Prima tappa piazzale Valdo Fusi, dove i Maestri del Gusto propongono le eccellenze enogastronomiche di Torino e provincia. Continuiamo quindi su via Roma e piazza San Carlo, circondati dai Presìdi italiani che ci accompagnano fino a Piazza Castello, che accoglie i Partner dell'evento, alcune regioni italiane e la Cucina dell'Alleanza, sino alla grande Enoteca realizzata nel cortile del bellissimo Palazzo Reale. Prima di un calice di vino, nell'antistante Piazzetta Reale, lasciamoci tentare dalle proposte di venti originali Food truck.

Lo storico Teatro Carignano è dedicato al ricco programma di conferenze, mentre via Po si trasforma nella Via del Gelato grazie alla maestria di Alberto Marchetti e della Compagnia dei Gelatieri e del miele, con lo spazio dedicato agli apicoltori nel Rettorato dell'Università di Torino. Raggiungiamo Piazza Vittorio e scendiamo ai Murazzi del Po, dove i locali di recente riapertura propongono per l'occasione le migliori birre artigianali italiane. Ad accompagnarle una selezione di Cucine di strada selezionate da Slow Food. Tre luoghi simbolo di Torino che alternano storia e innovazione quest'anno accolgono attesi appuntamenti dell'evento: al Circolo dei Lettori troviamo alcuni Laboratori del Gusto dedicati ai prodotti della terra; il Grattacielo Intesa Sanpaolo ospita invece due appuntamenti della Scuola di Cucina con lo chef Ivan Milani che ci conduce alla scoperta di aceto balsamico e legumi; imperdibili poi gli incontri della Mixology organizzati nelle sale di Aste Bolaffi, dove assaggiare il Vermouth storico di Torino, esplorare tutti gli usi del gin e avvicinarci all'inaspettato mondo del rum guatemalteco.

Ultima tappa, ma non meno importante, è Eataly Torino Lingotto. Tre i cicli di incontri proposti: la Scuola di Cucina e – novità di quest'anno – le Storie di Cuochi e di Cucina. Chef provenienti dai cinque continenti ci guidano alla scoperta di curiosità e innovazioni gastronomiche: diamo uno sguardo alla cucina del futuro, scopriamo i segreti dell'agave e la biodiversità dei legumi, impariamo a riconoscere i diversi tipi di grano italiano e le numerose varietà di banane ugandesi. E poi ancora i richiestissimi Appuntamenti a Tavola serali: ad alternarsi ai fornelli chef spagnoli, russi e italiani del calibro di Xavier Pellicer, Sergey e Ivan Berezutskiy, Federico Zanasi e Pierpaolo Livorno, con un finale a sorpresa. A guidarci durante l'evento tornano i Personal shopper: gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche sono disponibili per consigliarci i prodotti più curiosi da acquistare, condurci in tour enogastronomici con il Bike n'eat e il Walk n'eat, e coinvolgerci negli Eat-in per condividere cibo e idee.

Le attività di Terra Madre Salone del Gusto 2016 proseguono nei musei cittadini con mostre, percorsi e proiezioni alla Galleria civica d'arte moderna e contemporanea, al Museo del Cinema, al Museo di Arte Orientale e al Museo Egizio, e fuori Torino con le visite alle Residenze Reali.

A Terra Madre Salone del Gusto 2016 diamo i numeri

(aggiornati il 17 maggio)

Mercato

800 espositori da 100 Paesi

Partecipano all'evento

180 Presìdi Slow Food italiani

150 Presìdi Slow Food internazionali provenienti da 55 Paesi

5000 delegati della rete di Terra Madre da oltre 500 Comunità del cibo, provenienti da 160 Paesi

Enoteca

Proporrà in degustazione oltre 900 etichette

128 appuntamenti su prenotazione, tra cui:

82 Laboratori del Gusto di cui 30 dedicati al vino, 15 alla birra, 15 ai prodotti del territorio, 8 al caffè, 8 alla pasta, 6 agli abbinamenti con il Sigaro Toscano e 15 appuntamenti di Mixology

27 lezioni di Scuola di Cucina

4 Appuntamenti a Tavola

Oltre 40 chef presenti e più di 300 produttori coinvolti negli appuntamenti 180 attività dedicate a scuole e famiglie

184 appuntamenti organizzati dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche 12 Conferenze al Teatro Carignano

oltre 40 Forum di Terra Madre

Il programma è in costante aggiornamento e si arricchirà di centinaia di altri appuntamenti.

Sostenibilità in città

Innovazione ambientale, sociale e culturale

La ricerca applicata Systemic Event Design (SEeD) sviluppata dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo per Slow Food e adottata al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre fin dal 2006, è un progetto transdisciplinare che definisce un nuovo concetto di qualità dell'evento. Alla sostenibilità ambientale, cavallo di battaglia della progettazione sistemica nelle edizioni passate (progetto "Eventi a ridotto impatto ambientale"), si sono aggiunti nel 2014 nuovi macro-scenari di ricerca: l'innovazione sociale, l'accessibilità all'esperienza culturale, l'impatto economico dell'evento sul territorio. In una cornice del tutto nuova il progetto SEeD quest'anno esalta dunque il rapporto che l'evento ha con il territorio e la comunità, tracciando un manifesto per una società civile attenta a ciò che mangia e alle scelte connesse, in un'ottica di sistema, dove ogni attore ha un suo ruolo.

Pensare a un evento sostenibile significa infatti progettare e organizzarlo in modo tale da lasciare un patrimonio positivo alla comunità attraverso un approccio duraturo ed equilibrato che racchiude temi economici, di responsabilità ambientale, di progresso sociale, e applica regole e principi orientati al risparmio, al riutilizzo, al riciclo delle risorse.

Molte iniziative consolidate negli anni trovano nuove conformazioni, mentre il dialogo con gli spazi e le opportunità che offre la città conferiscono nuova linfa al progetto. L'evento culturale, pur essendo limitato nel tempo, innesca per chi lo osserva e vive un processo di apprendimento collettivo, in cui la sostenibilità è fatta di piccoli gesti e scelte quotidiane. Promuovendo uno sviluppo economico sostenibile, Terra Madre Salone del Gusto rappresenta il punto d'incontro di culture che attraverso la formazione e l'informazione ne condividono le responsabilità.

Per l'edizione 2016, un ruolo centrale nell'ambito dell'approccio sistemico e della riduzione di impatto ambientale è affidato ancora una volta alla progettazione della raccolta differenziata dei rifiuti, con la collaborazione di Novamont, mentre la promozione di una mobilità sostenibile delle persone e delle merci diventa un nuovo tema strategico di riflessione, sviluppato attraverso le partnership con Iveco Bus e Gtt e altre azioni che si stanno definendo. In collaborazione con SMAT si lavorerà sul tema dell'acqua pubblica. Confermato anche in questa edizione il ruolo centrale della progettazione degli spazi e la scelta dei materiali per l'allestimento, come l'uso di pallet in legno certificato FSC e PEFC di Palm.

L'area dell'innovazione sociale, riconfermando alcune azioni intraprese nella scorsa edizione, come i percorsi guidati per persone con disabilità e le attività e i servizi per un evento family friendly, promuove i Salotti Sociali che si caratterizzano come luoghi di incontro e condivisione per i visitatori. Innovative anche le tecnologie scelte per facilitare la comprensione delle indicazioni, per muoversi con facilità tra le varie location coinvolte con l'obiettivo di far sentire ogni visitatore parte integrante dell'iniziativa.

Un po'di storia

Ragionando su materia, energia e relazioni culturali, nel corso delle cinque edizioni della ricerca legata alla progettazione sistemica si è modificato il modo di pensare l'evento in tutte le sue componenti: allestimento (riduzione ed eliminazione del superfluo, selezione di eco-materiali e/o percorsi sistemici di valorizzazione dei componenti a fine vita), comunicazione reale e virtuale, raccolta e valorizzazione dei prodotti secondari (rifiuti), valorizzazione di eco-imballaggi (dal food packaging ai componenti per la fruizione del cibo), logistica delle merci, mobilità delle persone, approvvigionamento di energia rinnovabile e riduzione dei consumi di energia, gestione della risorsa acqua, riduzione delle emissioni nocive all'ecosistema. La ricerca si è progressivamente trasformata in un percorso condiviso da più soggetti del territorio: nel 2014 l'Università degli Studi di Torino, il Politecnico di Torino e l'Università di Scienze Gastronomiche, con oltre sessanta aziende, hanno sviluppato complessivamente centodieci azioni. La corretta intuizione di ampliare il raggio d'azione e di analisi dell'evento attraverso i nuovi scenari progettuali ha portato il progetto a essere riconosciuto dall'Associazione per il Disegno Industriale (ADI) tra i migliori progetti di design italiano per il 2014/2015 oltre che a ottenere il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare a partire dall'edizione del 2010.

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo a Terra Madre Salone del Gusto 2016

Seguendo il nuovo progetto di Terra Madre Salone del Gusto 2016, che per la prima volta vede la manifestazione ramificarsi per la città di Torino, all'insegna di uno straordinario coinvolgimento dei luoghi chiave dell'identità cittadina, l'Università prende parte in modo creativo e poliedrico all'evento. Il perno delle attività sarà lo spazio espositivo UNISG all'interno del Parco del Valentino, nel cuore del Mercato.

Qui ogni giorno sono previste varie iniziative: durante la mattinata gli studenti della Condotta UNISG, in collaborazione con Slow Food Educazione, proporranno laboratori e momenti didattici per i più piccoli. Quindi nel resto della giornata si avvicenderanno conferenze di docenti sulla galassia del cibo con le sue varie connessioni (cibo e cinema, cibo e impresa, cibo e agricoltura, cibo e ricerca, per citarne alcune). Ci sarà spazio per gli Alumni, ovvero gli ex studenti, che racconteranno le loro multifaccettate esperienze lavorative di gastronomi: dal mondo del sakè giapponese fino alle start up gastronomiche. Non mancheranno gli appuntamenti con i rappresentanti internazionali dello Slow Food Youth Network, che dialogheranno con docenti e studenti.

Lo stand UNISG sarà inoltre il punto di partenza e ritrovo per eventi curati dagli studenti, quali l'ormai collaudato Personal Shopper tematico (qualche esempio: il novel food, i classici della produzione agroalimentare italiana, i cibi che creano dipendenza come caffè, cioccolato ecc), con esperti giovani gastronomi che vi guideranno all'acquisto del meglio sul mercato di Terra Madre Salone del Gusto; quindi il Bike'n Eat e Walk'n Eat, passeggiate in bicicletta e a piedi per la città, seguendo itinerari ragionati come religione e cibo, orti urbani, artigiani del cibo e così via; gli Eat-in, eventi gastronomici durante i quali i partecipanti sono invitati a portare cibo e bevande da condividere; e ancora degustazioni guidate presso l'Enoteca di Terra Madre Salone del Gusto.

Al di fuori dello spazio espositivo UNISG, il programma prevede però anche numerose partecipazioni. All'interno dei Forum di Terra Madre, i docenti interverranno su tematiche attuali e attinenti al cibo quali le migrazioni, i cereali, i patrimoni materiali ed immateriali relativi ai progetti dell'Arca del Gusto e i Granai della Memoria, il turismo sostenibile, lo spreco alimentare, il ruolo del gastronomo; parallelamente in varie sedi cittadine il Rettore e il corpo docente prenderanno parte a seminari, conferenze, dibattiti sui grandi temi che sono il fil rouge della manifestazione.

Inoltre, come consuetudine, studenti e docenti saranno coinvolti in alcuni Laboratori del Gusto, portando la loro esperienza sensoriale. In programma anche momenti squisitamente gastronomici quali le cene organizzate dalla Scuola di Cucina di Pollenzo, che vedranno all'opera chef stellati e osti con i loro stagisti, studenti dei Master di Cucina.

L'UNISG conferma anche quest'anno

Novità di questa edizione è Food Mood, appuntamento specificamente pensato per le aziende e operatori del settore food, organizzato in collaborazione con la CIAA di Torino. Si tratta di un business meeting che prevede un B2B commerciale tra espositori della manifestazione, aziende, buyer della grande distribuzione, e-commerce, distribuzione organizzata, HORECA, quindi uno spazio per presentazioni di progetti ed esperienze di Alumni UNISG, oltre a conferenze in collaborazione con UniTo e PoliTo e momenti di incontro tra studenti e ex studenti e le aziende stesse.

il proprio ruolo di coordinamento scientifico per

il progetto Systemic Events Design (SEeD), ovvero la progettazione sistemica dell'evento Terra Madre Salone del Gusto, all'insegna della sostenibilità ambientale, dell'innovazione sociale, dell'accessibilità all'esperienza culturale e dell'impatto economico dell'evento sul territorio.

Quello dell'UNISG è quindi un programma nutrito e variegato che rappresenta pienamente la dinamicità dell'ateneo, i suoi ambiti di ricerca e il grande spazio creativo attribuito a studenti ed ex studenti.