



Terra Madre Salone del Gusto 2022: ecco 10 cose da non perdere

Dal 22 al 26 settembre torna la più grande kermesse internazionale targata Slow Food e dedicata al cibo buono, pulito, giusto. Appuntamento al Parco Dora di Torino con un ricco programma di eventi all'insegna della "rigenerazione"



Terra Madre Salone del Gusto 2022 giunge quest'anno alla 14esima edizione e riunirà, dal 22 al 26 settembre 2022, oltre 3 mila tra contadini, allevatori, cuochi e attivisti da 150 Paesi e 700 espositori all'interno di Parco Dora. La storica area ex industriale di Torino si trova in prossimità del fiume Dora Riparia e della ferrovia.

Terra Madre Salone del Gusto 2022

Un calendario fitto di eventi: conferenze e incontri con filosofi ed economisti, disponibili anche in forma digitale, oltre **50 Laboratori del Gusto** e **Appuntamenti a Tavola insieme a cuochi ed esperti**, il grande **Mercato italiano e internazionale** con più di 600 espositori e produttori dei **Presìdi Slow Food**.

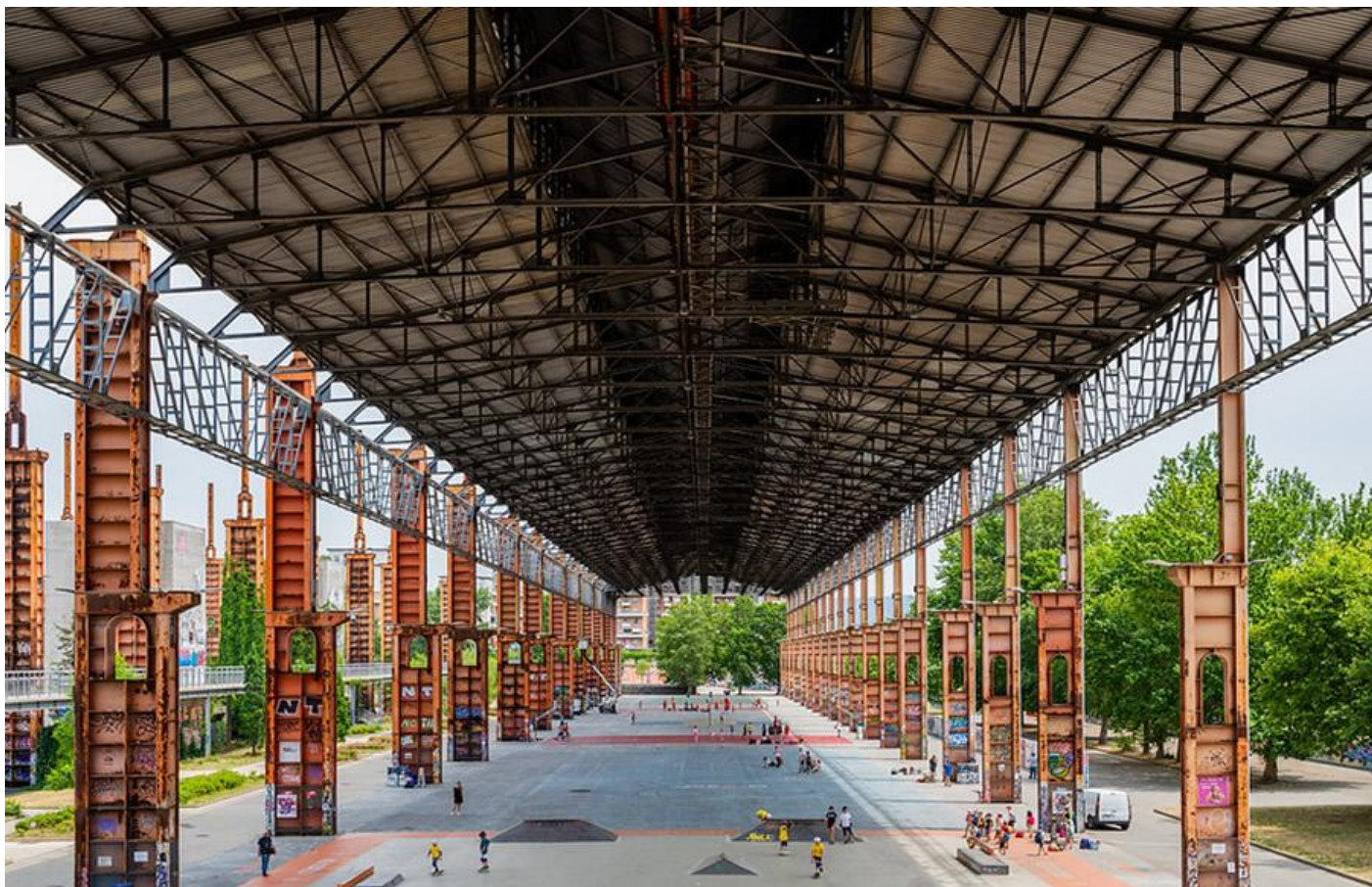
Slow Food: per contrastare la crisi climatica serve la rigenerazione

Terra Madre sarà l'occasione per riflettere su come migliorare le pratiche agricole, la filiera produttiva, la distribuzione e le abitudini di consumo. Un cambiamento necessario, fatto di azioni tangibili, che tutti noi dobbiamo intraprendere sia in città che nei piccoli borghi per contrastare la crisi climatica e fronteggiare l'emergenza economica, sociale, sanitaria e relazionale.

Il messaggio da veicolare è la rigenerazione e le sue buone pratiche – attorno al claim **#Regeneration** – per sensibilizzare i cittadini sull'importanza di un sistema alimentare inclusivo e del cibo buono, sano e sostenibile. Secondo [Slow Food](#), il rinnovamento della società parte dal

cibo inteso come volano della transizione ecologica e della rinascita.

«Le comunità, inoltre, possono produrre innovazione perché conservano salde radici territoriali e possiedono la consapevolezza che il patrimonio esistente può generare ricadute positive in maniera diffusa», sostiene **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food.



Cibo, alimentazione e salute: gli eventi e i protagonisti del Salone del Gusto

Durante i cinque giorni di Terra Madre, il pubblico potrà fare esperienza delle buone pratiche di rigenerazione incontrando centinaia di espositori italiani ed europei del Mercato, le Regioni con i loro spazi istituzionali e i progetti, i produttori dei Presìdi Slow Food, partecipando alle attività interattive dedicate alla Biodiversità, all'Educazione e all'Attivismo, agli oltre 500 eventi e talk in Arena Gino Strada e Berta Cáceres con attivisti, artisti e ricercatori quali Elena Granata, Rupa Marya, Michael Moss, Raj Patel, Willie Peyote, Telmo Pievani, Carolyn Steel, Selma Dealdina, Don Luigi Ciotti, Corinna Hawkes, Elisa Loncón Antileo, Bela Gil, Virginie Raisson e Larissa Mies Bombardi.

Diversi saranno i momenti dedicati alla conoscenza dei prodotti grazie alle **Cucine di Strada** e ai **Food Truck**, accompagnati dalle specialità dei birrifici italiani. Le reti internazionali sono protagoniste dell'Enoteca, lo spazio che riunisce i produttori della **Slow Wine Coalition**, con degustazioni di vino, vermouth e cocktail.

Nella **Cucina di Terra Madre** – palcoscenico dei cuochi dell'Alleanza Slow Food – si potranno assaggiare preparazioni della gastronomia internazionale, accompagnate dai caffè dei produttori della **Slow Food Coffee Coalition**. Tanto spazio sarà dedicato ai giovani. Tra i protagonisti anche gli studenti ed ex alunni dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo impegnati ad accompagnare i visitatori durante i vari momenti divulgativi.

Terra Madre Salone del Gusto 2022: 10 cose da non perdere



Non mancano i motivi per partecipare a Terra Madre, eccone 10 per fare un salto a Torino. Il programma è disponibile sul sito terramadresalonedelgusto.com.

1) Il Foraging, la vita nei boschi dal Piemonte al Trentino-Alto Adige

Eleonora Matarrese, cuoca selvatica di origine pugliese e anima del **Pikniq di Vezzo**, nel Verbanio Cusio Ossola, e **Oskar Messner** del Pitzock di Funes, nella provincia autonoma di Bolzano, sono protagonisti giovedì 22 settembre alle 20.30 dell'Appuntamento a Tavola “**Il foraging dal Piemonte al Trentino Alto Adige ovvero la vita nei boschi**”. La cena sarà un viaggio tra erbe, ghiande, piante spontanee e radici con un focus sul loro utilizzo in cucina. Ai piatti saranno abbinati i vini delle due regioni di provenienza dei cuochi. Info: [Appuntamento a Tavola](#).

2) La pasta e le cuoche

La Barbie diventa simbolo di inclusività. L'iconica bambola americana animerà l'Appuntamento a Tavola, organizzato insieme al Pastificio Di Martino, main partner di Terra Madre e Sostenitore ufficiale di Slow Food Italia. **Cristina Bowerman**, chef stellata di Glass Hostaria di Cerignola (Foggia), guiderà una brigata di cuoche italiane che interpreterà la pasta Di Martino in diversi piatti: [info sull'evento](#).

3) Parco Dora Street Art

Per gli appassionati di street art è imprescindibile il **Parco Dora Street Art Tour**. Si scoprirà l'arte muraria che impreziosisce le architetture post-industriali della zona. Si passeggerà dove sorgevano una volta gli stabilimenti della Fiat, delle Officine Savigliano e della Michelin per finire nel quartiere operaio di Borgata Tesso, nato nel 1877, che ospita le opere del progetto MAU – Museo d'Arte Urbana di Torino. Il tour, a pagamento, si svolge in realtà aumentata tutti i giorni, dal 22 al 26 settembre, e dura circa due ore. Trovate [qui i dettagli](#).

4) America Latina tra vini ed enormi diversità

Tra i numerosi Laboratori del Gusto, vanto della manifestazione, è irrinunciabile quello focalizzato sui vini latino-americani appartenenti alla Slow Wine Coalition. Si tratta di una rete di cantine che hanno aderito al manifesto del vino buono, pulito e giusto e suscita l'interesse di Paesi come Argentina, Brasile, Cile e Perù. La degustazione fornirà uno spaccato di quanto accade nel panorama vitivinicolo latino-americano, tra assaggi di vini di produzioni biologiche e biodinamiche.

5) L'Etna e la sua biodiversità

Questo Laboratorio del Gusto consente di conoscere la magia del vulcano, Patrimonio Mondiale dell'Umanità, dove si rivelano i mille volti del Mediterraneo e si riflette la biodiversità di un luogo unico al mondo. Gli assaggi dei prodotti tipici saranno vari: dal pane di segale irmana, ecotipo di cereale locale, condito dalle tante cultivar di olio extravergine d'oliva, al miele di Zafferana Etnea, dai pistacchi verdi di Bronte alle masculine da magghia sott'olio (entrambi Presìdi Slow Food), passando per le antiche mele dell'Etna ai liquori da infusione di agrumi e giungere ai vini fermi e gli spumanti metodo classico. Qui le [informazioni sul laboratorio](#).

6) Il caffè in cucina

Da segnalare il laboratorio incentrato sull'uso del caffè in cucina e sulla preparazione di piatti salati. Gli esperti del Training Center di Lavazza guideranno i partecipanti alla scoperta di questo ingrediente eclettico. Lavazza è main partner di Terra Madre e Sostenitore ufficiale di Slow Food Italia. Maggiori [dettagli qui](#).

7) Mercato di Terra Madre

Il **Mercato di Terra Madre** è da sempre luogo di incontro tra migliaia di visitatori e produttori da tutto il mondo. Il trionfo della straordinaria diversità gastronomica dei cinque continenti: dal pane ai salumi, dai latticini ai prodotti ittici con particolare attenzione alle produzioni naturali che pongono l'accento sul benessere degli animali allevati.

8) Orto didattico

Non mancheranno gli spazi per i più giovani, che potranno usufruire del grande orto didattico: un vero campo coltivato, studiato di concerto con l'Orto botanico di Torino, per conoscere il ciclo del suolo e svolgere attività didattiche in compagnia degli educatori Slow Food. Il [calendario per i più piccoli è qui](#).

9) La conferenza con Larissa Mies Bombardi

Venerdì 23 settembre **Larissa Mies Bombardi**, ricercatrice brasiliana in esilio in Belgio a causa delle minacce dovute alla pubblicazione, nel 2017, dell'Atlas Geografia del Uso de Plaguicidas en Brasil y Conexiones con la Unión Europea, animerà la conferenza "**Voler bene alla terra**". Per partecipare trovate [info qui](#).

10) Corinna Hawkes e la rivoluzione del sistema alimentare

Corinna Hawkes, docente e direttrice del Centro per le politiche alimentari della City University di Londra, è a Terra Madre per partecipare sabato 24 settembre alla conferenza "**Io, tu, noi: quando insieme possiamo fare la differenza**". Hawkes illuminerà l'incontro con la sua esperienza ultraventennale di collaborazione con agenzie delle Nazioni Unite, ONG, governi nazionali e comunali, think tank e università per sostenere la progettazione di azioni nel sistema alimentare mirate a migliorare le diete, partendo dalle iniziative locali fino alle politiche nazionali e strategie globali. I [dettagli della conferenza qui](#).

La cucina ucraina

Sabato 25 settembre alle 20.30 si va "**Alle radici della cucina ucraina**". Negli spazi di Eataly Lingotto, da non perdere l'Appuntamento a Tavola con **Yurii Kovryzhenko**, cuoco ambasciatore della cucina ucraina. Il suo è un approccio contemporaneo alla tradizione culinaria ucraina dove ortaggi, latticini e radici locali incontrano rafano, timo, pepe nero e senape con tecniche moderne di cottura. Il ricavato della cena sarà destinato alla tutela dei piccoli produttori del territorio.

Per info e aggiornamenti

Tra le novità, anche un portale digitale per connettere i delegati della rete Slow Food in giro per il mondo condividendo storie ed esperienze. La manifestazione è a ingresso libero, il programma degli eventi è online, e in continuo aggiornamento, su [dettagli della conferenza qui](#)

Come raggiungere Parco Dora

Grazie alla collaborazione con GTT e Trenitalia, è possibile muoversi facilmente con bus,

metropolitana, treni e altre forme di mobilità sostenibile, come la bike, moto e car sharing. Sul sito dell'evento sono disponibili informazioni su come arrivare a Torino e Parco Dora, insieme agli orari di apertura della manifestazione.

Data di creazione

21/09/2022

Autore

amanda-arena