

Link: <https://www.iodonna.it/attualita/eventi-e-mostre/2022/09/21/salone-del-gusto-2022-terra-madre-a-torino/>



HOME • NEWS E ATTUALITÀ • EVENTI E MOSTRE • SALONE DEL GUSTO 2022: TERRA MADRE A TORINO

FOCUS
ON:

21 SETTEMBRE 2022 • EVENTI E MOSTRE

Salone del Gusto 2022: Terra Madre a Torino

Terra Madre, il Salone del Gusto di Torino, il più grande evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto torna dal 22 al 26 settembre

di FIORELLA PALMIERI



Terra Madre, il Salone del Gusto di Torino, torna all'aperto, al Parco Dora e con ingresso gratuito. Uno spettacolo a cui parteciperanno oltre tremila contadini e allevatori, delegati dei popoli indigeni e cuochi, migranti e giovani attivisti provenienti da 150 Paesi che rispondono al claim **#Regenraction**. Quest'anno il festival organizzato da Slow Food, Regione Piemonte e Comune di Torino, si veste di nuovo, o forse sarebbe meglio dire si sveste, perché si svolge all'aperto.

Il ricco programma di oltre 500 eventi mette in luce **come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione**. Questo, infatti, il tema della 14esima edizione di Terra Madre Salone del Gusto. Una rigenerazione che parte dal cibo, inteso come motore della transizione ecologica necessaria al rinnovamento del pensiero e della società, passando attraverso il rinnovamento delle pratiche agricole, dei sistemi di produzione e distribuzione, delle diete e delle abitudini di

consumo, nelle città come nei piccoli borghi.

Gli appuntamenti da non perdere

Città e socialità

Venerdì 23 settembre ore 14. Città che cambiano il proprio destino. Gli esempi di Taranto, Roma e Torino

Città industriale per antonomasia, Torino si è completamente reinventata e ha ridato un senso nuovo e nuovi contenuti ai quartieri che ospitavano le fabbriche della Fiat e della Michelin. Se ne parla durante questa conferenza dedicata ai tanti distretti industriali nati negli anni '60, che non sono riusciti a coniugare lavoro, salute, sostenibilità. Ma proprio le realtà che partono dalle situazioni più complesse dimostrano che cambiare il proprio destino è possibile. Oltre a Torino, vengono anche raccontate l'esperienza di Taranto e di Roma.

Domenica 25 settembre ore 14. Tavole allegre: la convivialità come cura per le reti sociali fragili

Creare occasioni di incontro, conoscenza, scambio e solidarietà. Ricostruire reti sociali e rapporti di prossimità nella vita quotidiana attraverso pranzi di vicinato, incontri di comunità, scambi online. Tutto questo è stato Tavole Allegre, un progetto realizzato a Torino dalla [Fondazione Compagnia di San Paolo](#) in collaborazione con la [Fondazione Ufficio Pio](#) e Slow Food Italia.

Regeneractions, Arene, Università di Scienze Gastronomiche e spazio Slow Food

Sono numerosi gli spazi di incontro e confronto, come l'[Arena Gino Strada](#) e l'[Arena Berta Cáceres](#) dove assistere a forum e workshop, e quelli in cui imparare qualcosa in più sul tema della rigenerazione dove le protagoniste sono proprio le [RegenerActions](#). Ad arricchire il programma anche il calendario di eventi curati dall'[Università di Scienze Gastronomiche](#) e quelli organizzati nello [Spazio Slow Food](#).

Venerdì 23 settembre ore 12. I giovani e il cibo: creatività, determinazione, resilienza

Cosa hanno in comune una mediatrice gastronomica di Torino, una donna colombiana e un ragazzo endorois (minoranza indigena) del Kenya? In questo dibattito nell'Arena Berta

Cáceres raccontano le loro esperienze fatte di resilienza e spiegano come ci si rialza in piedi dopo un uragano. Come si possano sviluppare progetti in una delle zone più aride del Kenya o come si può lavorare in modo creativo in una una delle zone più difficili della città, per creare un quartiere più sicuro e vivibile.

Sabato 24 settembre ore 10.30. Le giovani generazioni e la riqualificazione delle periferie

Il quartiere Aurora è il protagonista di questo incontro durante il quale i giovani mediatori gastronomici di questo quartiere torinese di periferia raccontano il progetto di rigenerazione AuroraFood, accompagnando i partecipanti in un viaggio nella cucina e nella storia dei loro paesi di origine. Partecipano l'assessore all'Istruzione, periferie e progetti di rigenerazione urbana, Politiche educative e giovanili della Città di Torino, Amer Al-Taie, mediatore gastronomico AuroraFood, e Francesca Capello, associazione Nessuno. Appuntamento nello spazio Giovani Turismo Agricoltura a Parco Dora.

Terra Madre Off



Un ricco calendario di appuntamenti per approfondire la conoscenza di Torino e il tema della rigenerazione grazie a feste, presentazioni di libri, incontri, cene, visite guidate e molto altro.

Dal 22 al 24 settembre. Dalla fava alla tavoletta di cioccolato

Il maestro cioccolatiere torinese Guido Gobino apre le porte della sua Fabbrica di Cioccolato per mostrare da vicino i processi produttivi delle sue specialità, dalle fave di cacao al cioccolato. Si percorreranno i reparti di tostatura del cacao e delle nocciole, la raffinazione e concaggio del cioccolato, l'estrusione dei giandujotti, il colaggio negli stampi, l'incarto e il confezionamento. 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.

Giovedì 22 settembre ore 20. A Tavola con i cuochi dell'Alleanza e i Presidi Slow Food

La Condotta Slow Food di Torino organizza nella Piazza dei Mestieri a Torino un percorso esperienziale che accompagna i partecipanti alla scoperta dei sapori del territorio. Gli ingredienti protagonisti dei piatti preparati dai cuochi dell'Alleanza sono, infatti, in buona parte Presìdi Slow Food. Ad accompagnare tutte le portate sono le birre artigianali di birrifici italiani presenti sulla Guida alle Birre d'Italia di Slow Food, tra cui il birrificio La Piazza di Torino con il suo mastro birraio Riccardo Miscioscia. Tra gli chef anche Maurizio Camilli, del Ristorante La Piazza. La prenotazione è obbligatoria entro il 20 settembre al numero 011 19709679 o all'email ristorante@piazzeimestieri.it

22-23-24 settembre. Keep calm e passa al Mama.

Speciale Terra Madre

Il **MACA – Museo A come Ambiente** è ubicato nel quartiere San Donato, Torino, ai margini di Parco Dora. È il primo museo europeo interamente dedicato alle tematiche ambientali. Fra di esse, non può mancare l'alimentazione, che è al centro dei tre percorsi organizzati in occasione di Terra Madre che comprendono un laboratorio e una visita guidata. Le attività sono a pagamento con prenotazione consigliata contattando il numero 0110702535 o scrivendo una mail a info@acomeambiente.org

Il Museo del Risparmio di Torino

Il Museo del Risparmio di Torino partecipa a Terra Madre Salone del Gusto con tre attività gratuite con prenotazione obbligatoria.

Dal 22 al 26 settembre. Risparmiando con gusto guardando al futuro

Per l'intera durata della manifestazione le vetrine della reception ospitano un allestimento temporaneo dedicato al tema dell'alimentazione, dell'agricoltura, dell'allevamento e della produzione alimentare. La prenotazione è obbligatoria a info@museodelrisparmio.it

22-23-26 settembre. In cucina con For e Mica

Quanto cibo sprechiamo giornalmente in Italia e nel mondo? Perché accade e come possiamo fare per ridurre gli sprechi alimentari? A queste e ad altre domande rispondono For & Mica, mascotte del Museo del Risparmio, con cui i bambini possono imparare a fare la spesa correttamente, a conservare i cibi nel modo giusto e a ricordare le scadenze degli alimenti.

22-23-26 settembre. Eroi verdi. Alla scoperta dell'economia circolare con For e Mica

Durante il laboratorio didattico Eroi Verdi, dedicato alle scuole secondarie di primo grado, i partecipanti imparano perché è importante ridare vita ai rifiuti e in cosa consiste la regola delle 3 R (riduci, riusa, ricicla). L'economia circolare viene qui spiegata attraverso video animati, gaming app e quiz interattivi.

I Torinesi a Terra Madre Salone del Gusto

Imprenditori, produttori, scrittori, musicisti: sono numerosi i torinesi a partecipare all'evento internazionale sul cibo buono, pulito e giusto.

Dario Casalini è stato docente universitario di Diritto Pubblico. Nel 2013 lascia la carriera accademica per prendere le redini dell'azienda di famiglia che, dal 1936 col marchio Oscalito – Maglificio Po dal 1936 produce maglieria di qualità con filiera verticalmente integrata dal filo al capo finito. È autore di *Vestire buono pulito e giusto* pubblicato da Slow Food Editore.

Guido Gobino nasce a Torino nel 1958 in una famiglia di cioccolatieri. Grazie al padre scopre la sua vera vocazione, ovvero ideare capolavori nel campo della produzione artigianale del cioccolato. Da magazziniere a impiegato dell'Italgas, è arrivato a fondare un laboratorio di eccellenza che oggi porta il suo nome.

La storia di **Guido Castagna** inizia nel 2002 con il laboratorio e negozio di Giaveno per poi arrivare all'attuale negozio di Torino. La sua filosofia si basa sulla selezione delle fave di cacao, prodotte in cooperative certificate, sulla loro lavorazione lenta e meticolosa in laboratorio. Il filo conduttore della sua produzione è la nocciola Piemonte Igp, tostata in azienda.

Willie Peyote, pseudonimo di Guglielmo Bruno, è un rapper e cantautore italiano. Si è avvicinato al mondo della musica grazie al padre musicista, seguendolo anche in tournée. Dopo aver sperimentato vari generi musicali, tra cui il rock e il punk, nel 2004 entra nel mondo dell'hip hop.

Eugenio Cesaro, nato a Torino nel 1991, ha frequentato il liceo scientifico e successivamente il Politecnico di Torino laureandosi in design e comunicazione visiva. Contemporaneamente, nel 2012, ha fondato gli Eugenio in Via Di Gioia insieme ad altri tre musicisti torinesi: Emanuele Via, Paolo Di Gioia e Lorenzo Federici. Due anni dopo la loro formazione hanno vinto il premio della critica al Premio Buscaglione.



Ricerca news e aggiornamenti



Luca Balbiano è il titolare dell'Azienda Vitivinicola Balbiano e, tra gli altri, gestisce anche il vigneto di Villa della Regina a Torino. Questo progetto ha consentito al capoluogo piemontese di diventare una delle tre città in Europa a poter vantare un vigneto urbano. È presidente della Urban Vineyards Association.

Tutte le altre info sul [sito](#)

iO Donna ©RIPRODUZIONE RISERVATA

