

La gran festa del cibo: Terra Madre e Salone del Gusto dalla A alla Z

Bontà, pulizia e sostenibilità sono le materie prime per la ricetta vincente di Terra Madre – Salone del Gusto, la più grande manifestazione dedicata al cibo giusto, quest'anno di nuovo in presenza dopo il Covid. Dal 22 al 26 settembre gli oltre 500 eventi in programma si svolgeranno nell'area periferica del Parco Dora, metafora della RegenerAction, leitmotiv di questa edizione, dove il cibo è il cuore pulsante di una rigenerazione alimentare e culturale in chiave ecologica.

I germogli di carote? Ottimi per il pesto. Magie antispreco dagli scarti di frutta e verdura



Tra forum, food talk, conferenze, sentieri degustativi e molte altre attività, ecco allora l'alfabeto del Salone del Gusto, per non essere impreparati e scoprire i più curiosi e interessanti ingredienti che rendono unico questo melting pot enogastronomico.

Birre con ciliegie selvatiche o invecchiate nelle botti di whisky: l'assaggio al Salone del Gusto



(video di Giulia Destefanis)

Ambiente: tema cardine della manifestazione, viene esplorato con attività di educazione su cibo e alimentazione con visite al Museo A come Ambiente e conferenze con ospiti ed esperti internazionali, toccando anche questioni delicate come l'ecosostenibilità gastronomica e delle filiere, fondamentale per ridurre l'impatto ambientale e offrire prodotti durevoli.

Non si butta, si fermenta: come funziona e perché fa bene la fermentazione dei cibi



Brand: prodotto di una delle collaborazioni di questa edizione è la maglietta ufficiale RegenerAction, realizzata dall'azienda torinese Oscalito. Numerosi sono anche i brand gastronomici che collaborano con il Salone, come ad esempio Gelati Pepino 1884, che propone tre sorbetti special edition

in collaborazione con Slow Food per la selezione dei prodotti e brandizzati RegenerAction.

Il formaggio che costa 300 euro al chilo: dalla Valtellina un “pezzo della storia della montagna”



Castagne: uno dei prodotti simbolo dell'edizione, dal 23 settembre saranno protagoniste di numerose ricette della tradizione italiana, dalla pasta ai dolci fino al pane, oltre che in quelle della comunità peruviana di Tambopata, con la castagna amazzonica ingrediente della salsa *aji de castanas* e di un gustoso *latte di castagna*.

Donne: è proprio il caso di dirlo: girl power. Questa edizione propone un food talk tutto al femminile, dal km 0 della danese Jannie Vestergaard, coordinatrice di Slow Food Danimarca, alle storie del mais nell'America Latina con la giornalista Karina Ocampo, per finire al ruolo delle donne nella rigenerazione del sistema alimentare analizzato dall'attivista messicana Dali Nolasco Cruz.

Enogastronomia: vino e cibo all'insegna della salute e della sostenibilità, nel solco di una tradizione da innovare e ibridare, attuando una politica di protezione delle biodiversità, un approccio anti food waste e il ricorso al km 0. Perciò non sembrerà eretico accostare il Parmigiano Reggiano con il sakè giapponese o provare altri audaci abbinamenti, sempre nel segno e nel gusto della

contaminazione.

Fermentazione: molto spazio sarà dedicato al processo di fermentazione e ai cibi fermentati. Miso, shio-koji, shoyu, soumbalà, tarhana e tante altre prelibatezze nate dalla fusione tra materie prime d'eccellenza e metodi di lavorazione antichi, in un viaggio intercontinentale che inizierà il 23 settembre con l'intervento di Carlo Nesler e vi porterà dai Balcani alla Spagna, fino all'Africa.

Giappone: l'esotismo nipponico è entrato da tempo a far parte del gusto contemporaneo occidentale, con contaminazioni sempre più complesse. I prodotti tipici della cucina orientale, come riso, sakè e alghe, si potranno degustare tra il 24 e il 26 settembre in gustosi abbinamenti, anche stellati.

Honey bar: realizzato con Mielizia e Ricola, è dedicato alle api e a tutti gli insetti impollinatori. Qui si potrà partecipare sia agli Speed Honey Date, ovvero assaggi veloci di varie tipologie di miele, italiano e non, condotti da esperti degustatori, tutti i giorni alle 10, sia a forum su progetti di apicoltura urbana.

Italia: debuttano in questa edizione 13 nuovi Presidi Slow food di sei diverse regioni italiane: Friuli Venezia-Giulia, Lazio, Campania, Calabria, Sicilia e Puglia, con storie e nuove ricchezze da tutelare, simboli di rinascita, resilienza e biodiversità.

Jiloca: un romanzo familiare dietro la coltivazione di questa tipologia di zafferano, nella comunità comarca di Jiloca in Aragona, Spagna, dopo 40 anni di attività. Amore e passione, questo il mantra di José Antonio Esteban Sánchez, che grazie alla sua tenacia ha permesso allo zafferano di Jiloca di diventare uno storico Presidio Slow Food.

Kombucha: bevanda ottenuta dalla fermentazione di tè o tisane, da gustare in un aperitivo da sabato pomeriggio oppure in degustazioni a base di aceto e mixology, organizzate dagli

studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche nello spazio GTA (Giovani, Turismo, Agricoltura).

Laboratori: i Laboratori del Gusto rappresentano il marchio distintivo dell'evento e sono parte integrante delle attività partecipative della comunità Slow Food. Si potrà accedere infatti a incontri e degustazioni su birre, vino, pasta, cioccolato e altro ancora, per scoprire le nuove tendenze di sviluppo del prodotto. Fare, conoscere e mangiare.

Materie prime: legumi, carne, pesce, cereali, latte, caffè, cacao, liquori, lievitati, salumi, spezie e tanti altri prodotti da scoprire in un viaggio di tradizione e innovazione tra i cinque continenti. La biodiversità delle materie prime è una ricchezza inestimabile da custodire per i Presìdi Slow Food. Varietà, da assaggiare.

Nerè: albero africano delle praterie della Sierra Leone, produce un frutto che, se essiccato e ridotto in polvere, crea il soumbalà, un insaporitore naturale di cibi spesso soppiantato dai dadi industriali. Questa preparazione fermentata presentata dalla cuoca burkinabé Franceline Tranagda sarà la protagonista del laboratorio sui sapori d'Africa del 25 settembre.

Orti: laboratori, performance e merende all'insegna della tradizione ortolana. Il 24 settembre tornerà infatti il Gran Galà degli Orti generali, con preparazioni vegetali, musica, premiazioni e un'asta di beneficenza, mentre il 23 e 24 settembre si terrà a Ortorama il doppio tour di visite guidate degli orti urbani torinesi.

Pasta: il cibo che non manca mai sulle tavole degli italiani, diventato poi famoso in tutto il mondo. Grazie a Pastificio Di Martino si potrà apprezzare al meglio il valore della Pasta di Gragnano IGP, sviscerata nei piatti antispreco dello chef Pierpaolo Giorgio, nelle ricette tradizionali ischitane o nella tiratura a mano di BStradi.

Quality Beer Accademy: ghiacciate, artigianali, vive: ad accompagnare i cibi del Salone si trovano birre di ogni genere, ma soprattutto di qualità, selezionate da QBA che, insieme a Bolle di Malto, vi farà scoprire le specialità brassicole del nostro territorio, tra birre ancestrali e Italian grape ale.

RegenerAzioni: claim di questa edizione, sono attività pratiche per scoprire, assaggiare e cucinare ricette nazionali e internazionali, sperimentando nuovi ingredienti e nuove tecniche: dai casoncelli lombardi al burek turco e balcanico, fino ai piatti crudisti dell'Himalaya.

Slow Food: associazione internazionale no profit fondata da Carlo Petrini, impegnata nel ridare valore gastronomico ed etico al cibo. L'attivismo è uno dei pilastri di questa realtà, con campagne che rimarcano argomenti scottanti come il cambiamento climatico, la sicurezza alimentare, lo spreco di cibo e l'abuso di Ogm.

Tramezzino: due fette di pancarrè senza crosta riempite con salumi, formaggio, verdure, pesce o altro... in una sola parola è l'essenza di Torino, città ospitante del Salone. Durante la manifestazione a Parco Dora potete trovare nelle Cucine di Strada questa specialità torinese in tutte le salse, tra cui anche quella del Trapizzino, una tasca di pizza triangolare farcita di tutta la veracità romana.

Uva: protagonista nella sua forma più bevuta: il vino. Per tutti gli amanti del nettare di Bacco l'Enoteca della Slow Wine Coalition offre le migliori etichette italiane selezionate da Slow Wine e dalla Banca del Vino. Il programma prevede inoltre anche degustazioni di vermouth ed esperienze di mixologia in collaborazione con i Maestri dei cocktail.

Vegan: a pranzo o a cena, il vegan è sempre una buona idea. I food truck propongono numerose scelte, come i burger vegetali dei torinesi Van Ver Burger o le olive all'ascolana, evergreen

dello street food, rivisitate dai ragazzi di Scottadito per l'occasione. Presente anche un'area Gluten Free, novità di questa edizione.

Willie Peyote: rapper e cantautore torinese, ha sempre cercato di fondere nei suoi testi musica e tematiche sociali attuali. Interverrà nella conferenza del 25 settembre contro le ingiustizie sociali e ambientali *Diritti al cibo!* insieme alla relatrice Selma Dealdina e a tanti altri ospiti.

Yemen: l'Arabica dello Yemen è una delle migliori miscele di caffè al mondo. Non poteva quindi mancare nelle degustazioni offerte in questa edizione del Salone, a partire dalla Caffetteria, dove si assaggeranno i caffè della Slow Food Coffee Coalition e le preparazioni tipiche delle colazioni internazionali, per finire al percorso Lavazza, incentrato sull'uso del caffè in ricette dolci e salate.

X voi: abbiamo scelto 3 chicche che non potete perdere se visitate il Salone del Gusto. Per iniziare partiamo da un insolito abbinamento, quasi verdoniano da "0 famo strano", tra Parmigiano Reggiano e sakè; lasciamoci poi trasportare dal "gusto della semplicità" e rilassiamoci con un aperipasta di Gragnano IGP stellato; dulcis in fundo... o caffè? Non c'è problema: scoprite il mondo del caffè nelle ricette di dolci con la Reserva de iTierra! Cuba. Chicca plus sui cocktail: non perdetevi una rigenerante esperienza con Ri-sorso, il cocktail prodotto dagli scarti della frutta.

Zabà: per godersi una pausa golosa, unico e inimitabile, irrinunciabile è lo zabaione di Alberto Marchetti, lo Zabà: ricetta di Langa, con il marsala, e tradizione torinese. Parte del ricavato sarà destinato a Slow Food e alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

[Read More](#)