

Notizie

Terra Madre Salone del Gusto 2022: le novità dell'edizione dedicata alla rigenerazione

20 Set 2022, 12:58 | a cura di Rosalba Graglia



Nuovo spazio per l'appuntamento biennale di Slow Food a Torino, che quest'anno si sposta in luogo fortemente simbolico: il Parco Dora per parlare di rigenerazione. Ecco come cambia Terra Madre Salone del Gusto.



Ascolta questo articolo ora...



Terra Madre Salone del Gusto 2022

È la rigenerazione il tema dell'edizione 2022 di Terra Madre Salone del Gusto 2022. Tema decisivo nel mondo post pandemia, fra i cambiamenti climatici e le emergenze sociali e politiche di questo periodo così delicato a livello internazionale.

È possibile avviare un processo di rigenerazione? Questa la grande sfida dell'evento: rigenerare i terreni, impoveriti da monoculture o da prodotti chimici, rigenerare la montagna, con l'allevamento e il pascolo, rigenerare l'uomo e il cibo che mangiamo. Un bel messaggio di rinnovamento radicale per una reale transizione agroecologica, che – secondo Slow Food – può e deve partire dal cibo migliorando le pratiche agricole, i sistemi di produzione e distribuzione, le abitudini di consumo.



Terra Madre Salone del Gusto 2022: la location

Con questi obiettivi la 14ª edizione di Terra Madre Salone del Gusto torna a Torino e in luogo nuovo e diverso, fortemente simbolico: il Parco Dora, un parco post-industriale situato nell'area di Spina 3, dove fino agli anni Novanta sorgevano i grandi stabilimenti della Fiat e della Michelin, e attraversato dalla Dora Riparia, che, dopo essere stata "tombata" negli anni '50, è tornata a scorrere liberamente, rigenerata, e tutta l'area è oggi al centro di un progetto di trasformazione e riqualificazione urbana. Così dove fino agli anni Novanta, sorgevano fabbriche ora si parla di agricoltura, allevamento, produzione alimentare, politiche ambientali e alimentari. E per 5 giorni tutto - spazi espositivi, incontri, attività didattiche - ha come focus la rigenerazione del suolo, delle terre alte, delle città, la difesa della biodiversità, l'educazione e l'advocacy.



La Lega si spacca sul caso Montepulciano. Le Marche chiedono spiegazioni a Lollobrigida



Intervista al presidente Fivi: "I vignaioli indipendenti tagliati fuori nelle scelte dei consorzi. È ora di alzare la voce"



Joaquin Phoenix nel film Napoleon indossa solo cappelli vegani



Mercatini di Natale ad Arezzo. 12 locali dove mangiare e bere bene



Tre Bicchieri 2024, i 7 migliori Primitivo di Gioia del Colle premiati da Gambero Rosso con le ricette da abbinare

Gambero Rosso Premium

ETNICO
Agua Sancta

C'è un po' di Messico in Corso Garibaldi, un localino colorato che mescola la cultura genuina...
Milano [MI]

RISTORANTE
Taverna Squarcialupi

In un palazzo antico del centro una tavola fedele a piatti e stileni tipici di questa...
Castellina in Chianti [SI]

WINE BAR
Vigneto

Un buon indirizzo di quartiere per chi cerca qualche etichetta particolare, vini di piccoli produttori sostenibili...
Roma [RM]



“Se vogliamo realizzare una vera rigenerazione di città, campagne e borghi a partire dalla produzione e distribuzione del cibo” ha dichiarato il fondatore di Slow Food Carlo Petrini “dobbiamo superare la visione che vede innovazione e tradizione come elementi contrapposti. Questa dicotomia è controproducente: sono convinto che esista vera innovazione quando una tradizione ha successo. Chi oggi può realizzare vera innovazione?” si chiede “Io sono convinto che solo le comunità possano realizzarla, perché si fondano sulla sicurezza affettiva, sulla socialità, sulle relazioni personali: tutti fattori che hanno a che vedere con la gioia e la felicità, e dai quali può scaturire un vero cambio di paradigma. 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. Sono convinto” conclude “che sia attraverso di loro che affronteremo con successo il lungo periodo di transizione agro-ecologica che ci attende”

Protagonisti & temi di Terra Madre Salone del Gusto 2022

Al via dunque, da giovedì 22 Terra Madre Salone del Gusto 2022. Chi c'è? Oltre tremila delegati, contadini e allevatori, provenienti da 150 paesi compresi Afghanistan e l'Ucraina, per citare due realtà complesse.



Di cosa si parlerà: i temi spaziano dal caffè e la Slow Food Coffee Coalition (con la partecipazione di Leidy Casimiro Rodriguez, consulente del governo cubano per la futura legge sull'agroecologia e tra i coordinatori della rete per il caffè buono, pulito e giusto) all'agricoltura africana: l'Uganda, paese in cui vive anche il neo eletto presidente di Slow Food Edward Mukiibi, è la nazione più rappresentata, con venti delegati attesi a Torino. Nutrita anche la schiera dei delegati del sud del continente africano con Melissa Le Court de Billot, che in Sudafrica combatte la diffusione delle colture Ogm lavorando con le comunità locali per recuperare i semi tradizionali e Stephano Msuya, attivista alimentare che fa parte di Slow Food Youth Network, impegnato tra le altre cose nella creazione di orti scolastici in Tanzania. E poi trenta delegati dal Regno Unito, 15 dall'Islanda, 14 dalla Norvegia, 11 dalla Danimarca, sei dalla Svezia e uno dalla Finlandia, 14 dalla Svizzera, con gli itinerari di Travel Valais, Val di Funes e Carinzia, mete del progetto Slow Food Travel, ma anche 30 membri della delegazione del Montenegro, 21 quelli dell'Albania, e poi Bosnia Erzegovina, Bulgaria, Croazia, Grecia, Kosovo, Macedonia del Nord, Romania, Serbia e Turchia, e 16 delegati dall'Ucraina che arricchiscono il programma dell'evento con conferenze, incontri e una cena dello chef Yuri Kovryzhenko. E poi Giappone, Corea del Sud e Taiwan, oltre a India, Sri Lanka, Pakistan, Iran, Bangladesh e Arabia Saudita, Australia e Afghanistan, a distanza di un anno dal ritorno dei talebani al potere: coordinati da Abdullah Faiz, docente di agraria e rettore dell'Università di Herat fino all'agosto del 2021 quando è stato costretto a fuggire dal suo paese per via delle minacce ricevute, arriveranno altri due ex docenti e cinque membri della diaspora afgana in Germania.

RISTORANTE
Aalto
Vola (a)lto questo locale che rappresenta la versione "deggiapponesizzata" del pensiero gastronomico di Claudio Liu, patron...
Milano [MI]

VINO
Moscato d'Asti Canelli SiFaSol 2022
Piemonte spumante dolce bianco

VINO
Teroldego Rotaliano Lealbere 2021
Trentino rosso

VINO
Graminè 2021
Trentino rose

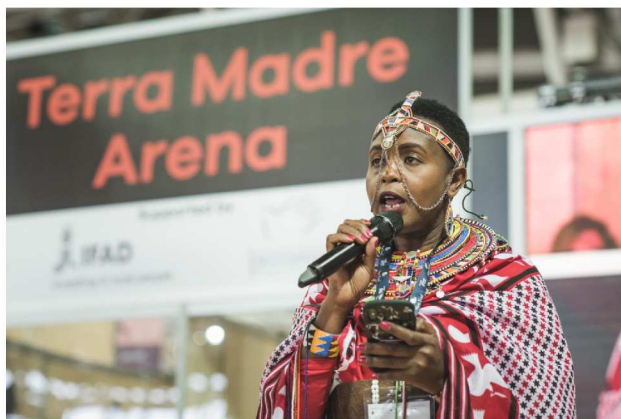
VINO
Trentino Marzemino Mas'Est 2022
Trentino rosso

PRIMI
Spaghetti Italia unita su pappa di pomodoro
Peppe Guida Facile

PRIMI
Zuppetta di pesce fusion
Max Mariola Media

SECONDI
Cotoletta di pomodoro con insalatina di spinaci
Max Mariola Facile

SECONDI
Polpo affogato alla puttanesca con patate rosolate
Peppe Guida Facile



La manifestazione è a ingresso libero, il programma degli eventi è online, e in continuo aggiornamento, su www.terramadresalonedegusto.com e le conferenze si possono seguire anche on line, con animazioni digitali e la novità del container/portale di Shared Studios, che renderà possibili incontri con comunità lontane o lontanissime

Qualche appuntamento-food da non perdere a Terra Madre Salone del Gusto 2022

Qui qualche idea più strettamente legata al mondo del cibo: lo chef Ugo Alciati conduce il Laboratorio del Gusto su Rigenerazione del suolo: l'agricoltura simbiotica e la carne con il veterinario Sergio Capaldo. Meret Bissegger, cuoca dell'Alleanza Slow Food Svizzera, autrice del libro La mia cucina di primavera e d'estate parla della cucina delle stagioni, delle erbe e dei fiori. La cuoca nigeriana Olajumoke Okeola delle ricette del riuso africane (per esempio preparare il tè con le bucce di ananas). Enrico Ponza, mastro birraio e co-fondatore del progetto Antagonisti, dialoga con lo chef Juri Chiotti di Reis Cibo Libero di Montagna in Una giornata alla scoperta di Slow Food Travel Valle Varaita, nel Cuneese. Yurii Kovryzhenko, cuoco e ambasciatore della cucina ucraina, che ha dato una nuova vita alla gastronomia del suo paese rivisitando i piatti della tradizione, è il protagonista dell'appuntamento a tavola Alle radici della cucina ucraina. Giuseppe Lavazza è uno dei relatori della conferenza Slow Food Coffee Coalition per un caffè buono, pulito e giusto



E ancora il foraging, l'alleanza tra cuochi e produttori, la viticoltura urbana, cibo e salute, le RegenerActions, occasioni in cui scoprire – e imparare a cucinare – ricette dall'Italia e dal mondo, gli eventi off di Terra Madre: 5 giorni tutti improntati al cibo che salverà il mondo con oltre 500 eventi, tra Laboratori del Gusto e Appuntamenti a Tavola, grandi Conferenze e incontri nelle due Arene, dedicate a Gino Strada e a Berta Cacères, attivista uccisa per via delle sue battaglie in difesa dei popoli indigeni, con filosofi ed economisti, attivisti, artisti e ricercatori.

Le curiosità di Terra Madre Salone del Gusto 2022

13 nuovi Presidi italiani, che si aggiungono ad altri storici e internazionali presenti all'evento, come le ostriche bretoni dalla Francia e del mare di Wadden dai Paesi Bassi, lo zafferano di Jiloca e i capperi di Ballobar dell'Aragona, o i formaggi a latte crudo irlandesi. Il Lazio presenta la Mosciarella, prodotto che si ottiene dall'essiccazione delle castagne. La Sicilia la pasta reale di Tortorici, dolce costituito da soli tre ingredienti: acqua, zucchero e le nocciole che crescono sui monti dei Nebrodi, la scattata di Alia, altro dolce di festa e il pomodoro buttiglieddu di Licata. In Friuli-Venezia Giulia, il miele di marasca nell'area del Carso e il pestith, un pesto di rape macerate. Dalla Puglia, la cozza nera di Taranto, il colombino di Manduria, dolce delle feste, e il confetto riccio di Francavilla Fontana, oltre alla focaccia a libro di Sammichele di Bari e il pane di Monte Sant'Angelo; dalla Calabria, il fagiolo poverello bianco e in Campania la cipolla di Vatolla.



Il Mercato di Parco Dora, per incontrare i produttori con tutte le regioni rappresentate e l'Europa protagonista: l'accesso è libero, a scoprire 700 espositori del Mercato intorno al claim #RegenerAction: una rigenerazione che parte dal cibo, diventi motore della transizione ecologica

Gli spazi delle Cucine di Strada e i Food Truck, per assaggiare il Trapizzino, il Pinguino Pepino, in tre special edition- sorbetti con arancia rossa, bergamotto e mandarino bio- lo Zabà di Alberto Marchetti, ricetta di Langa, con il marsala, e tradizione torinese. L'Enoteca, con approfondimenti e degustazioni, non solo di vino ma anche di vermouth e cocktail, con il nuovo cocktail "Il Piemontese" agli agrumi del lago Maggiore o l'americano italiano al vermouth. In Enoteca anche un insolito spazio beauty di Barò Cosmetics, marchio green delle Langhe che crea cosmetici reimmettendo nel ciclo produttivo lo scarto della torchiatura delle uve biologiche di Barolo, bell'esempio di economia circolare.

La Cucina di Terra Madre, per assaggiare tante preparazioni gastronomiche da tutto il mondo, sperimentare nuovi ingredienti e nuove tecniche e la Caffetteria con il caffè della Slow Food Coffee Coalition, una rete aperta e collaborativa che unisce tutti i partecipanti coinvolti nella filiera del caffè, e le colazioni internazionali.



L'Honey Bar dedicato alle api e a tutti gli insetti impollinatori, come farfalle, falene, coleotteri, formiche, mosche e migliaia di altre specie. Qui si può partecipare agli Speed Honey Date, ovvero assaggi veloci guidati da esperti degustatori alla scoperta dei mieli

In pratica

Terra Madre Salone del Gusto 2022 - Torino - Parco Dora, Spina 3 - da giovedì 22 a lunedì 26 settembre 2022 - www.terramadresalonedelgusto.com

- da giovedì a domenica 25 h.10-23:30, lunedì h.10-20:30
- Mercato italiano e internazionale – dal giovedì al lunedì dalle 10:00 alle 20:30
- Cucine di strada, food truck, enoteca e birrifici artigianali – dal giovedì alla domenica dalle 12:00 alle 23:30, il lunedì dalle 12:00 alle 20:30
- Tutti gli appuntamenti in programma sono geolocalizzati, e una App, guida da un luogo all'altro

a cura di Rosalba Graglia



Potrebbe interessarti



Addio alle caramelle a forma fallica al gusto di Prosecco, devono essere ritirate. La decisione del Tribunale di Venezia



Lukaku, la birra dedicata al calciatore belga che tutti i tifosi dell'AS Roma dovrebbero bere



Stop alla carne di cane: svolta in Corea del Sud



Arriva il ciclone Attila: 10 zuppe per scaldarsi durante l'ondata di freddo



Il ristorante ai Parioli, il Mandarin di Milano e il baretto clandestino: il divorzio Totti-Biasi locale per locale



In Regionale con gusto. Gli indirizzi da non perdere nel Veneto: itinerario da Venezia a Bassano del Grappa

Gambero Rosso



[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)

[Abbonamenti](#) [Premium](#) [Store](#) [Channel](#) [Academy](#) [University](#) [Video](#) [Corsi di cucina](#) [Guide e libri](#) [Eventi Gambero Rosso](#) [Forum](#)

[Notizie](#) [Calendario eventi](#) [Mensile](#) [Settimanale](#) [Tre Bicchieri](#) [Vini](#) [Ristoranti](#) [Ricette](#) [Roma](#) [Lombardia](#) [Oli](#) [Berebene](#) [Vini rari](#) [Bar d'Italia](#) [Pasticcerie](#) [Pane](#) [Street Food](#) [Grandi salumi](#) [Gelaterie](#) [Resto al Sud](#) [Italia all'aria aperta](#) [Top Italian Restaurants](#) [Top Italian Food](#)

Chi siamo [Fondazione](#) [Investor Relations](#) [International](#) [Contatti](#) [Termini e condizioni](#) [Carta della qualità](#)
[Informativa sulla protezione dei dati personali](#) [Cookie policy](#)

© Gambero Rosso SPA 2023 - P.Iva 06051141007 - Codice SDI: RWB54P8

Gambero Rosso registrazione n. 94/2021 Tribunale di Roma ([contatti](#)) | Modifica [impostazioni cookie](#)

Privacy: Responsabile della Protezione dei dati personali - Gambero Rosso S.p.A. - via Ottavio Gasparri 13/17 - 00152, Roma, email: ripo@class.it