

Il Salone del Gusto 2010

Giovedì 21 Ottobre 2010

Ore 10.00 – Sala Gialla, galleria visitatori

Cerimonia di apertura del Salone Internazionale del Gusto 2010

Intervengono: Dacian Cioloș, Commissario Europeo all'Agricoltura e allo Sviluppo Rurale; Giancarlo Galan, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali; Roberto Cota, Presidente della Regione Piemonte; Sergio Chiamparino, Sindaco della Città di Torino; Carlo Petrini, Presidente di Slow Food. Introduce Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia.
Segue taglio del nastro nel pad.5.

Ore 11.00 Apertura al pubblico del Salone del Gusto 2010

Orario da definire - Stand Regione Toscana, pad.3

Presidio del formaggio d'alpeggio di Manrovo Reva della Macedonia.

Testimonial Goran Pandev (Inter F.C.).

Con Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Ore 11.00 fino alle 16.30 (tutti i giorni) - Stand della Commissione europea, pad.5

Animazione per grandi e piccoli: **Mangia bene, muoviti, cresci meglio,**

- il gioco delle "squadre dei sapori" per i giovani dagli 8 ai 13 anni, con un quiz sull'alimentazione sana e giochi per riconoscere i prodotti che fanno bene alla salute;
- la "bici-frappé" per i più grandi, con la quale fare la propria bevanda a base di latte e frutta mentre si fa esercizio;
- presentazione interattiva per i giovani dai 12 ai 18 anni, sull'importanza dell'agricoltura europea per un'alimentazione sana e per informare sui programmi Frutta & Verdura e latte nelle scuole, promossi dalla Commissione europea (dalle 12.00 alle 16.30).

Ore 11.00 per tutta la giornata - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

In collaborazione con Laboratorio Creativo, Slow Food Educa invita i visitatori del Salone del Gusto a mettersi in gioco per imparare a riconoscere il cibo, scegliendo una qualità attenta al benessere del territorio sapendo che in tal modo anche il palato è riconoscente.

Ore 11.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: Pera Pennata

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 11.30 (si ripete alle ore 15.00 – 18.00) – Stand Asti Docg, pad.5

Percorso polisensoriale per approfondire la conoscenza dei vini della denominazione attraverso nozioni scientifiche e aneddoti.

Ore 11.30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Gli Assaggi: bocconi di didattica gastronomica "Il prosciutto"

Ore 11.30 – Stand Regione Sardegna, pad.2
Colazione in Sardegna. Come si fa il formaggio

Ore 12.00 - Stand Lurisia, pad.5
L'acqua Lurisia è trasparente. Questo è il nostro segreto.
Lurisia nasce a 1416 mt, lontano da ogni possibile fonte d'inquinamento. È leggerissima e povera di sodio. È trasparente anche nel packaging: sceglie il vetro. È l'ingrediente base di tutti i prodotti firmati Lurisia: da Bolle e Stille alle birre di Teo Musso, dalle bibite Chinotto e Gazzosa alla cosmesi della linea termale. Scoprite il trasparente mondo Lurisia. Ingresso libero.

Ore 12.00 – Terrazza Piemonte, pad.2
Gusto Eccellente: 12 ristoranti del Novarese e del Verbano-Cusio-Ossola incontrano l'eccellenza artigiana.

Ore 12.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2
Percorsi di accoglienza slow. Slow Food Sardegna incontra il Salone del Gusto, Nuoro

Ore 12.30 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5
Province alla Ribalta: Reggio Emilia
Pan del re, pane tipico reggiano di qualità. La Provincia di Reggio Emilia presenta il pane che profuma di cereali da filiera biologica.

Ore 13.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5
Dimostrazione di analisi sensoriale a cura di Luisa Torri, Docente di Analisi sensoriale.

Ore 13.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5
Blogger in Scena al Salone del Gusto: Fabiana del Nero <http://fabianadelnero.blogspot.com/>.
I vincitori del contest "Blogger in scena al Salone del Gusto", organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 13.30 – Stand Regione Sardegna, pad.2
Cibi e identità. La pompia del Presidio Slow Food e il fiore sardo.

Ore 13.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3
A tavola con la Locanda del Barone: grani e gemme della Majella .
L'uso rigoroso delle materie prime di stagione e il forte legame con la terra bastano per identificare la cucina della famiglia Bucciferro del ristorante La Locanda del Barone di Caramanico Terme (Pe) che, per l'occasione, propone alcuni "classici" dell'entroterra pescarese. Ingresso: 25 euro, prenotazioni direttamente allo stand.

Ore 14.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5
Presentazione Condotta Slow Food dell'Università.

Ore 14.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2
Moncalvo in tavola con l'Associazione produttori di Moncalvo: degustazione guidata.

Ore 14.30 - Terrazza Piemonte, pad.2
Cooperazione Territoriale europea Italia-Francia (Alpi) ALCOTRA 2007/2013
Presentazione dei risultati del progetto FASST (Filiera Alpina Sentori e Sapori Transfrontaliera).

Intervengono esponenti di: UESS (Università européenne des saveurs et des senteurs); Istituto superiore sistemi territoriali per l'innovazione di Torino; Tecnogrande di Dronero; CRITT Agroalimentaire PACA di Avignon; France Agrimer (Etablissement national produits de l'agriculture e de la mer). Presentazione e degustazione dei prodotti agroalimentari.

Ore 14.30 - PalaOlimpico (Isozaki) - Corso Sebastopoli 123

Cerimonia apertura di Terra Madre

Discorso di apertura: Carlo Petrini, Presidente Slow Food.

Intervengono: Adolfo Timóteo, Brasile, America (guaraní) Presidio del cuore di palma Juçara; Albina Morilova, Kamchatka, Asia (itelmeni, kacmchadal) Comunità dei nativi Kamchadal; Aunty Beryl Van Oploo, Australia, Oceania (aborigena) Progetto educativo degli aborigeni australiani di Darlington; Malebo Mancha Maze, Etiopia, Africa (gamo) Agricoltori gamo della regione montuosa centrale; Ol-Johán Sikku, Sápmi, Europa (sámi) Presidio del suovas di renna. Partecipano esponenti delle istituzioni nazionali e internazionali.

Intermezzi musicali del coro Pequeñas Huellas, con la partecipazione straordinaria di Youssou N'Dour (che accompagna il coro nel brano: Fatuyo).

Ore 15.00 (si ripete alle ore 17.30) - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

Una Comunità del cibo di Terra Madre e un socio Slow Food portano la loro testimonianza sul cibo buono, pulito e giusto. Durante l'incontro si assaggiano i prodotti della Comunità presente.

Ore 15.00 (si ripete alle 18.00) – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Consorzio Tutela Vini Asti e Monferrato: Barbera d'Asti, abbinamenti ed esperienze sensoriali.

Ore 15.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Presentazione del nuovo opuscolo del Consorzio per muovere all'unisono mente e cuore!

Ore 15.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Apicoltura rodopica con Petar Petrov, Shume - Bulgaria

Ore 15.15 – Stand Garofalo, pad.5

Scialapopolo Garofalo

Garofalo riporta al Salone una delle più antiche tradizioni napoletane, lo scialapopolo: pasta Garofalo condita con olio extravergine d'oliva della linea Garofalo Doc Delizie Di Onesta Cucina, per tutti i visitatori dello stand.

Ore 15.30 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Lezioni di Sostenibilità: interviene Claudio Malagoli, Docente di Economia dell'azienda agroalimentare sul tema: Ogm in agricoltura, aspetti socioeconomici.

Ore 16.00 (si ripete alle 17.30) - Aula Cibo e Territori, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i bambini (iscrizioni presso lo stand).

Slow Food Educa propone un percorso didattico realizzato in collaborazione con NU-Arti in Gioco. Cibo e Territori – Viaggio alla scoperta delle terre che si mangiano è un'attività in cui i partecipanti possono scoprire le relazioni tra il pane, il miele, i formaggi e i loro territori.

Ore 16.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2

TPS Ramo d'ORO Coop. Agr.: aceti da monovitigno prodotti con metodo orleanese, caratteristiche e analisi sensoriale

Ore 16.00 – Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

Salame di Fabriano (Presidio Slow Food) e Verdicchio di Matelica: le perle dell'entroterra anconetano e maceratese.

Ore 16.00 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Biodiversità. Vernaccia e comunità del muggine.

Ore 16.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: Grani antichi, sapori moderni.

Laboratorio dedicato ai grani antichi presenti all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga che rischiavano l'estinzione come la solina, il farro, la rosciola, la saragolla o il mais quarantino. Sono illustrate le loro peculiarità e in assaggio alcuni pani a base di questi grani. Relatori: Giorgio Davini ed Elena Curcetti. Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 16.20 – Stand Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: cece di Cicerale

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 16.30 - Terrazza Piemonte, pad.2

L'Asprocarne Piemonte presenta: le caratteristiche nutrizionali della carne bovina.

Informazioni e uso in cucina dei vari tagli. Degustazione di alcune specialità.

Intervengono: Alberto Brugiapaglia, Dipartimento Scienze Zootecniche Università Torino, Simone Mellano, Direttore Asprocarne Piemonte.

Ore 17.00 - Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: biscotti tradizionali di San Lorenzello.

Le Comunità del Cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 17.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Caseifici alla ribalta.

I caseifici del Parmigiano Reggiano si raccontano e presentano il loro prodotto.

Ore 17.00 – Stand Regione Marche, pad.2

Presentazione del libro Itinerario Slow nelle Terre del Duca.

Una proposta innovativa di turismo territoriale nelle città di Urbino, Pesaro, Senigallia. Intervengono Antonio Attorre, Alessia Consorti.

Ore 17.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Théte a Théte delle 5.

Ore 17.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Timo e rosmarino con Enrique Quiròz y Fleytas, Andalusia – Spagna.

Ore 17.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: I cereali antichi.

Il Parco Nazionale della Majella è un luogo ricco di biodiversità dell'Italia. Qui da secoli vengono coltivati cereali e legumi autoctoni. Marisa Rosato dell'az. agrit. Pietrantica di Caramanico Terme (Pe) ne coltiva molti con metodo biologico. In questo laboratorio ne illustra segreti, virtù e modi di utilizzo. Ingresso gratuito, prenotazioni direttamente allo stand.

Ore 18.00 - Stand della CCIAA di Torino, pad.5
Degustazione dei formaggi del paniere.

Ore 18.00 – Stand Regione Marche, pad.2
Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche
L'esperienza "bufalina" nei Castelli di Jesi: degustazione di formaggi di bufala del caseificio Trionfi Honorati di Jesi.

Ore 18.00 – Stand Mieli Thun, pad.1
Abbamele, da un'antica tradizione un prodotto rinato con Luigi Manias, Sardegna

Ore 18.30 – Stand Garofalo, pad.5
Blogger in Scena al Salone del Gusto: Titti Sigillo <http://www.kucinare.it>.
I vincitori del contest "Blogger in scena al Salone del Gusto", organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 18.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2
Entro in Comunità (del cibo!). Un sano appetito.

Ore 19.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5
Caseifici alla ribalta.
I caseifici del Parmigiano Reggiano si raccontano e presentano il loro prodotto.

Ore 19.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5
Dimostrazione di analisi sensoriale a cura di Luisa Torri, Docente di Analisi sensoriale.

Ore 19.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3
Laboratorio del Gusto: Rosso ma non troppo... il pomodoro a pera.
L'agronomo Rocco Marinucci spiega storia, coltivazione e utilizzo di questo pomodoro tipico dell'entroterra abruzzese, con degustazione comparata con altre tipologie.
Ingresso gratuito, prenotazioni direttamente allo stand.

Ore 20.00 – Stand Garofalo, pad.5
Blogger in Scena al Salone del Gusto: Chiara Bettaglio <http://foodandcrafts.blogspot.com>.
I vincitori del contest "Blogger in scena al Salone del Gusto", organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 20,30 – Oval, Sala Laboratori Vino 1
Qualcuno lo può giudicare: tra gusto e cultura a proposito di vino.
Come ci si forma un parere attendibile su un vino? Competenze tecniche, educazione del gusto, conoscenza dei territori e delle culture legate ad un prodotto: sono questi gli elementi che concorrono alla formazione di un giudizio che qualche volta diventa un mestiere.
Ne parlano Jonathan Nossiter, autore del documentario *Mondovino* e del recente libro *Le vie del Vino* (Einaudi); Elisabetta Foradori, produttrice; Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni, curatori

della guida *Slow Wine: Storie di vita, vigne e vini in Italia* (Slow Food Editore). Conduce Maurizio Gily, direttore di *Millevigne*. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 20.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

A tavola con la Conca alla Vecchia Posta: Semi transumanti.

L'atmosfera accogliente del locale aquilano della famiglia Pelini fa da contorno a una cucina genuina di impronta agropastorale. Del resto il patron Gregorio può attingere le materie prime da un territorio ricco di biodiversità. Sono proprio i prodotti straordinari della sua terra i veri protagonisti di questo menu preparato dai figli Luca e Antonio.

Ingresso: 25 euro, prenotazioni allo stand.

Ore 20.30 – Sala Gialla, galleria visitatori

Slow Food on film:

Come si deve di Davide Minnella. 2010, 14', col. Un'anziana e bravissima cuoca, ormai prossima alla pensione, decide di trasmettere i suoi segreti culinari a chi più saprà farne tesoro. Teresa è la sua erede. Il valore delle sue portate sarà fondamentale per i clienti, che non avranno più la possibilità di riassaggiare tali delizie.

Le Quattro Volte di Michelangelo Frammartino. 2010, 88', col. Un paese calabrese abbarbicato su alte colline, un posto dove il tempo sembra essersi fermato, dove le pietre hanno il potere di cambiare gli eventi e le capre si soffermano a contemplare il cielo, vive i suoi ultimi giorni un vecchio pastore. Un film di fantascienza senza effetti speciali, che accompagna lo spettatore in un mondo sconosciuto e magico, alla scoperta del segreto di quattro vite misteriosamente intrecciate l'una nell'altra. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 21.00 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Identità e interculturalità di Sardegna. Cabras e il racconto di Michela Murgia.

Ore 21.00 – Terrazza Piemonte, pad.2

I formaggi del territorio e le birre artigianali. Degustazione a cura degli artigiani del Cuneese.

Venerdì 22 Ottobre 2010

Ore 10.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Donne di Giulianello – Lazio. Canti polivocali o monodici per sole voci femminili, trasmessi oralmente da madre in figlia durante il lavoro nei campi. Le esecutrici sono tutte contadine o in attività o in pensione.

Dalle ore 11.00 per tutta la giornata a ciclo continuo - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

In collaborazione con Laboratorio Creativo, Slow Food Educa invita i visitatori del Salone del Gusto a mettersi in gioco per imparare a scegliere consapevolmente il cibo, preferendo una qualità attenta al benessere del territorio sapendo che in tal modo anche il palato è riconoscente.

Ore 11.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Di fiore in fiore, volando con le api. Laboratorio per bambini organizzato in collaborazione con Pepa (Palati Educati Palati Appagati).

Ore 11.15 – Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche

Le marche dell'olio: un viaggio tra le principali cultivar da extravergine.

Ore 11.30 (si ripete alle ore 15.00 – 18.00) – Stand Asti Docg, pad.5

Percorso polisensoriale per conoscere i vini della denominazione attraverso nozioni scientifiche e aneddoti.

Ore 11.30 - Terrazza Piemonte, pad.2

Presentazione del libro *Piemonte – Land of perfection*, San Giorgio Editrice.

Partecipano: Gianluigi Biestro, Direttore Vignaioli Piemontesi, Teresa Baccini, coautrice dei testi, Franco De Polis, Presidente della casa editrice.

Ore 11.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Raviole al vin – Piemonte. La fisarmonica e la voce di Luigi Barroero sono l'asse portante del gruppo e Carla è l'unica voce femminile. Barroero, amante a dismisura della sua madre Langa, è anche compositore e autore di pezzi.

Ore 11.30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Gli Assaggi: bocconi di didattica gastronomica "Il vino".

Ore 11.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Colazione in Sardegna. Frue, gioddu, miele e civraxiu.

Ore 11.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: I pesci con le spine del mare abruzzese.

Appuntamento dedicato ai pesci con le spine dell'Adriatico. Primo Recchioni e Raffaele Grilli illustrano le diverse tipologie presenti in Abruzzo fornendo indicazioni e curiosità. Assaggio di alcune preparazioni. Ingresso gratuito, prenotazioni direttamente allo stand.

Ore 12,00 - Sala Azzurra, pad.3

La rivoluzione nell'orto

Slow Food ha scommesso da tempo in una piccola-grande rivoluzione: l'orto. Ora l'abbiamo tradotta in un manuale per imparare a fare l'orto buono, pulito e giusto, che racconta come far crescere le piante migliori nel proprio territorio, con le tecniche più sostenibili e non dimentica che l'orto prima di ogni altra cosa deve soddisfare le persone. Parliamo di orti scolastici, domestici, decorativi, orti di città che si adattano a balconi, pareti, tetti e strade e, infine, orti sociali, per promuovere l'educazione e il recupero.

Con Emanuela Rosa-Clot, Direttrice di Gardenia; Alberto Arossa, curatore del volume; Manuela Giovannetti, Preside della Facoltà di Agraria, Università di Pisa.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.00 - Sala Gialla, galleria visitatori

Chi ruba la terra all'Africa?

Un nuovo pericolo minaccia l'agricoltura africana, ed è la cessione di terra coltivabile del continente più affamato del mondo a Paesi più ricchi, che si mettono in cerca, capitali alla mano, di terreni e risorse. E i contadini, insieme alla terra, perdono la possibilità di coltivare e di vivere

nelle loro comunità. Quanto è grave e diffuso questo fenomeno e quali modelli virtuosi si possono applicare per contrastarlo?

A cura della Fondazione Slow Food per la Biodiversità - Onlus e della Regione Piemonte
Con Giovanna Quaglia, Assessore Regione Piemonte al Bilancio; Carlo Petrini, Presidente di Slow Food; Franca Roiatti, autrice de Il nuovo Colonialismo, Ed. Università Bocconi, Milano; Ralava Beboarimisa, Collectif pour la défense des Terres Malgaches; Clara Jamart, AGTER; Nyikaw Ochalla, Provincia di Gambela, Etiopia. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.00 – Le bussole, laboratori stanziali - Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Io, il detersivo me lo faccio in casa! - Esistono molti tipi di detersivi ecologici e sempre più negozi e supermercati si stanno equipaggiando per offrire un servizio “alla spina”. Ma quanto costano? Fare i detersivi in casa può essere un’alternativa sia ecologica che economica. Il laboratorio insegna a combinare elementi molto semplici e capire quali scegliere.

Ore 12.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.5

Presidio del Cardo gobbo di Nizza Monferrato: **Il Gobbo si racconta.**

Ore 12.00 – Stand della Commissione europea, pad.5

Presentazione dei programmi di sviluppo rurale nell'UE con Loretta Dormal-Marino, Direttore generale aggiunto della Direzione generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale presso la Commissione europea.

Ore 12.00 - Stand Lurisia, pad. 5

L’acqua Lurisia è trasparente. Questo è il nostro segreto.

Lurisia nasce a 1416 mt in lontano da ogni possibile fonte d’inquinamento. È leggerissima e povera di sodio. È trasparente anche nel packaging e sceglie il vetro. È l’ingrediente base di tutti i prodotti firmati Lurisia: da Bolle e Stille alle birre di Teo Musso, dalle bibite Chinotto e Gazzosa alla cosmesi della linea termale. Scoprite il trasparente mondo Lurisia. Ingresso libero.

Ore 12.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Province alla Ribalta: Parma.

L'Associazione dei Comuni della Via Francigena con la Provincia di Parma presentano l'antico itinerario europeo come un viaggio attraverso prodotti e gusti da scoprire e abbinare.

Ore 12.30 – Stand Trentino, pad.2

Convegno: La malga, cultura e valore del Trentino.

Introduzione: Adriano Dalpez, Presidente Camera di Commercio I.A.A. di Trento

Intervengono: Tiziano Mellarini, Assessore all’Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione Provincia autonoma di Trento; Angelo Pecile, Centro Trasferimento tecnologico Fondazione E. Mach – San Michele (Tn); Elena Franciosi, Centro Ricerche Fondazione E. Mach – San Michele (Tn; Angiolella Lombardi, Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Veneto Agricoltura. Conclusioni di Annibale Salsa, ex Presidente Cai e Docente di Antropologia culturale all’Università di Genova. Ingresso libero.

Ore 12.30 (Si ripete alle ore 13.30) - Stand della Commissione europea, pad.5

Presentazione del progetto LEADER sulle migliori pratiche: Latteria dei ragazzi con degustazione di prodotti tradizionali.

Ore 12.30 – Terrazza Piemonte, pad.2

Immagini dal Barbaresco: Presentazione del Calendario del Barbaresco 2011.

A cura dell'Enoteca Regionale del Barbaresco. Partecipano: Giancarlo Montaldo, Presidente Enoteca Regionale del Barbaresco; Teresa Baccini, giornalista.

Ore 12.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Percorsi di accoglienza slow. Slow Food Sardegna incontra il Salone del Gusto: Cagliari.

Ore 12.30 – Stand Regione Veneto, pad.2

Alimenta. Il cibo tra scienza e cultura. Con Danilo Gasparini del Museo di Montebelluna.

Ore 13.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Presentazione progetto Piemonte.

Il progetto è finanziato dalla Regione Piemonte e vede la cooperazione dell'Università degli Studi di Torino, Telecom Italia, Università di Scienze Gastronomiche e Slow Food. Lo scopo è lo sviluppo di tecnologie ICT per la promozione del territorio attraverso l'enogastronomia.

Ore 13.00 - Sala Avorio, galleria visitatori

Laboratori della Terra. Le lane autoctone.

Ore 13.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Il gastronomo Chef Kumalè introduce all'uso dei mieli nelle cucine scandinave.

Ore 13.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Cibi e identità. Alla scoperta dell'America... in Sardegna.

Ore 13.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Musetta – Emilia Romagna. I Musetta sono un gruppo storico di musica tradizionale italiana originario dell'Appennino Piacentino.

Ore 13.30 – Stand Asti Docg, pad.5

In cucina con l'Asti docg. Lo chef Ernst Knam e Asti docg alleati nella preparazione di piatti salati e dolci: paccheri con formaggio di capra, gelatina di mela, pepe di Saravak e Asti docg, bigné con salsa zabaglione all'Asti docg. Iscrizione presso lo stand.

Ore 13.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

A tavola con Vecchia Marina: Azzurro come il mare.

La cucina di pesce proposta dal ristorante Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi (Te) è poco dedicata alla manipolazione, usa materie prime freschissime e riesce a esaltare le tipologie del pescato, anche le meno pregiate. Ingresso: 25 euro, prenotazioni direttamente allo stand.

Ore 14.00 - Terrazza Piemonte, pad.2

Piemonte, ovvero, come si declina la qualità agricola e agroalimentare.

Dalla difesa della biodiversità alla tutela del paesaggio agrario e rurale, dallo sviluppo dei sistemi agroambientali, alla diffusione dei sistemi di qualità, e altro ancora.

Ne parlano: Roberto Arru, Direttore Assopiemonte DOP & IGP; Ivo Bertaina, Presidente Agribio Piemonte; Gianluigi Biestro, Direttore Vignaioli Piemontesi; Gianfranco Corgiat Loia, Direttore agricoltura Regione Piemonte; Elena Fila-Mauro, Assessorato agricoltura Regione Piemonte; Giovanni Paludi, Assessorato urbanistica Regione Piemonte.

Ore 14.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Lezioni di Sostenibilità. Interviene Stefano Pescarmona, Docente di Orticoltura Ecologica e Agricoltura Sostenibile, sul tema: L'orto ecologico dell'Università di Scienze Gastronomiche: caratteristiche e finalità didattiche.

Ore 14.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Mazzetti 1846 Distillerie: degustazione guidata.

Ore 14.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Coro ingrato – Lombardia. Il gruppo è attivo nel campo del canto sociale e sta attualmente lavorando sulla ricerca di canti propiziatori della tradizione contadina.

Ore 14.30 – Stand Regione Veneto, pad.2

L'utilizzo alimentare delle piante spontanee in Veneto (riconoscerle, coltivarle, gustarle). Con Maria Clara Zuin. Ist. Biologia Agro Ambientale e Forestale IBAF CNR Agripoli Legnaro (Pd).

Ore 15.00 - Sala Avorio, galleria visitatori

29° parallelo: la terra del dattero. La straordinaria biodiversità delle varietà dei datteri libici. Conferenza di presentazione del progetto "Miglioramento e valorizzazione della palma da dattero nelle Oasi di Al Jufra" sostenuto dal Ministero per gli Affari Esteri e dall'Istituto Agronomico per l'Oltremare sulla valorizzazione delle antiche varietà dei datteri libici. Viene presentata la pubblicazione curata da Slow Food e proiettato il documentario relativo al progetto. Con Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.00 - Sala Azzurra, pad.3

Educare significa fare futuro.

La scommessa del futuro è cambiare le abitudini alimentari leggendo la complessità del sistema cibo con la lente del piacere. I consumatori, coscienti del proprio ruolo, devono stimolare il confronto fra gli attori delle politiche locali per moltiplicare le buone pratiche individuali e collettive. Dal cibo dipende il nostro futuro, dalla nostra educazione dipende il futuro del cibo. Con Valeria Cometti, Responsabile Ufficio Educazione, Slow Food; Cristina Bertazzoni, Docente di metodologia della ricerca pedagogica, Università di Brescia; Laura Bettazzoli, referente Fondazione Bonduelle; Francesco Mele, formatore ed esperto di comunicazione ludica; Gianfranco Staccioli, Università di Firenze, Segretario Nazionale CEMEA; Micaela Mazzoli, formatrice Slow Food; Manfred Max Neef, economista, Universidad Austral de Chile. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.00 - Sala Gialla, galleria visitatori

Generazione T: i giovani agricoltori raccontano.

T come terra, quella bassa, con la minuscola, ma anche quella maiuscola, il Pianeta Terra. L'agricoltura italiana invecchia, ma dai Presìdi e non solo sta arrivando un segnale di speranza: sono sempre più numerosi i giovani contadini. Usano internet, viaggiano, sono pieni di passione e di nuove idee. Con i mezzi a loro disposizione attivano tecniche lavorative tradizionali producendo alimenti di alta qualità e mantenendo al contempo la fertilità della terra, la biodiversità e la bellezza dei paesaggi. Con Carlo Petrini, Presidente di Slow Food. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.00 (si ripete alle ore 17.30) - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

Una Comunità del cibo di Terra Madre e un socio Slow Food portano la loro testimonianza sul cibo buono, pulito e giusto. Durante l'incontro si assaggiano i prodotti della comunità presente.

Ore 15.00 - Stand Regione Toscana, pad.3

Presentazione Progetto Med.Laine

E' possibile trasformare dei limiti strutturali in risorse per lo sviluppo locale attraverso la ricerca e l'innovazione? Il progetto *MED-Laine, A la recherche des couleurs et des tissus de la Méditerranée*, nasce da questa ambiziosa sfida. Un progetto che sviluppa capacità di innovazione, creazione e applicazione di processi e prodotti nelle piccole e medie imprese dell'agricoltura, dell'artigianato e del turismo dei territori rurali. A cura della Provincia di Grosseto, interviene Enzo Rossi, Assessore Provinciale allo Sviluppo Rurale.

Ore 15.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

La meglio gioventù (in vigna).

Giovani generazioni si confrontano sul mestiere del vigneron, diviso tra campi e cantine, come espressione di un'arte professionale in cui il sapere è incorporato alla carica creativa del gesto. Tra un bicchiere di vino e l'altro, se ne parla con la nuova leva dell'az. ag. Rinaldi di Barolo (Cn).

Ore 15.00 (si ripete alle ore 18.00) - Stand della Provincia di Asti, pad.2

Consorzio Tutela Vini Asti e Monferrato: Barbera d'Asti, abbinamenti ed esperienze sensoriali.

Ore 15.15 - Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Scialapopolo Garofalo. Al Salone una delle più antiche tradizioni napoletane, lo scialapopolo: pasta Garofalo condita con olio extravergine d'oliva della linea Garofalo Doc Delizie Di Onesta Cucina, per tutti i visitatori del nostro Stand.

Ore 15.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Relazioni sonore - Emilia Romagna. E' un'orchestra stabile giovanile nata grazie al supporto dell'associazione in cooperazione internazionale Moxa e sviluppatasi nell'ambito della rete delle scuole medie della città di Modena.

Ore 15.30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Presentazione dei Viaggi Didattici Territoriali dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Ore 16.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Il Parmigiano Reggiano è il prodigio del tempo: apertura di una forma di 90 mesi.

Un formaggio straordinario dal caseificio dei fratelli Gennari, specializzati nella produzione e confezionamento di linee di Parmigiano Reggiano ad altissima stagionatura.

Ore 16.00 - Terrazza Piemonte, pad.2

La qualità comincia da qui.

Il miglioramento del benessere degli animali da allevamento. Esperienze e azioni previste con il Programma di Sviluppo Rurale del Piemonte 2007/2013.

Ne parlano: Bartolomeo Biolatti, Preside Facoltà Medicina-Veterinaria Università di Torino; Giuseppe Franco, Vicedirettore COALVI; Gianfranco Corgiat Loia, Direttore agricoltura

Regione Piemonte; Salvatore Barbera, ricercatore dipartimento scienze zootecniche-Università di Torino.

Ore 16.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: La piccola pesca, esempio di economia sostenibile.

Da sempre la pesca è tra le principali risorse dell'economia regionale, grazie anche alle numerose piccole imbarcazioni ormeggiate sulle spiagge del litorale abruzzese. Ne è un esempio la comunità di pescatori di Francavilla al Mare che incarna tuttora gli aspetti più significativi della storia di questo territorio e utilizza in mare sistemi di cattura tradizionali, quali le nasse, le retine, i cerchi, sistemi sicuramente a basso impatto ambientale. La storia dalla voce dei protagonisti e alcune ricette a base del pescato locale. Relatori: Donato Nunziato e Roberto Angelucci. Ingresso gratuito, prenotazioni direttamente allo stand.

Ore 16.00 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Biodiversità. Vitigni autoctoni della Provincia di Oristano

Ore 16.00 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

Il profumo del grasso e le bollicine di Serrapetrona: prosciutto, lonzone, caiuscoli del salumificio del Conero strizzano l'occhio alla Vernaccia di Serrapetrona Docg.

Ore 16.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Laboratorio di resistenza dolciaria: interpretazione di miele di carrubo e di castagno con Federico Molinari, Piemonte

Ore 16.20 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: Pane di Montecalvo.

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 16.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Saba Anglana. Il concerto fa parte dell'evento finale del Programma WMida Donne (Migrant Women for Development in Africa), realizzato da OIM - Organizzazione Internazionale per le Migrazioni e Ministero degli Affari Esteri.

Ore 16.30 – Stand Asti docg, pad.5

In cucina con l'Asti docg. Lo chef Ernst Kam e Asti docg alleati nella preparazione di piatti salati e dolci: scaloppa di foje gras al burro di cacao in salsa di uva moscato e Asti docg, panna cotta alla vaniglia Tahiti e Asti docg. Iscrizione presso lo stand.

Ore 16.30 – Stand Regione Veneto, pad.2

La coltivazione biologica in Veneto. Interviene: Guido Fidora Vicepresidente dell'Associazione Veneta Produttori Biologici e membro della Comunità del cibo di Terra Madre.

Ore 17.00 - Terrazza Piemonte, pad.2

Massimo Giordano, Assessore sviluppo economico Regione Piemonte, presenta la **Guida 2011 degli artigiani dell'alimentare del Piemonte.**

Intervengono: Bruno Boveri, Presidente Slow Food Piemonte, Oscar Farinetti, ideatore Eataly,

Luca Iaccarino, Direttore rivista Extra Torino.

Ore 17.00 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del Cibo: Cicerchia dei Campi Flegrei.

Le Comunità del Cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 17.00 – Stand Lurisia, pad.5

Presidio Slow Food del chinotto di Savona.

Questo antico agrume di origine orientale è coltivato nella riviera ligure di Ponente dove, fin dal 1500, ha trovato un microclima ideale. Il chinotto di Savona sprigiona profumi intensi e caratteristici e possiede un'eccezionale succosità. È la base del Chinotto Lurisia.

Ore 17.00 – Stand Regione Marche, pad.2

Schermo Piatto, il cinema interpreta il cibo.

Il cibo nel cinema: undici storie portano il cinema in cucina o il piatto dentro lo schermo. I profumi del prosciutto di Carpegna Dop e del Bianchetto del Metauro. Intervengono Antonio Attorre, Renzo Ceccacci, Francesco Quercetti.

Ore 17.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Théte a Théte delle 5.

Ore 17.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Mielicromia.

Colori, pollini, suggerimenti d'utilizzo e informazioni botaniche sui mieli.

Ore 17.15 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

La mela rosa dei Sibillini (Presidio Slow Food): gioiello dell'entroterra.

Ore 17.30 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Le età del Parmigiano Reggiano e i vini dell'Emilia Romagna.

Verticale di vini e Parmigiano Reggiano, in collaborazione con l'Enoteca dell'Emilia Romagna.

Ore 17.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Lou Janavel – Piemonte. I loro strumenti sono quelli della tradizione occitana: organetto, tamburello, chitarra e ghironda.

Ore 17.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: Il brodetto alla vastese.

Il brodetto alla vastese nasce come piatto "povero" della tradizione marinara abruzzese. I pescatori, dopo aver venduto la parte migliore della loro pesca, preparavano il brodetto con ciò che rimaneva. Italo Ferri, patron della Trattoria Da Ferri di Vasto (Ch), prepara in diretta questa rinomata specialità vastese, illustrando le peculiarità che rendono questo piatto unico.

Ingresso gratuito, prenotazioni direttamente allo stand.

Ore 18.00 - Sala Azzurra, pad.3

Resistenza casearia.

Un titolo impegnativo, ma di significato esplicito, in riferimento alla necessità di una vera e propria... liberazione per il comparto delle piccole produzioni casearie di qualità. Una chiamata per tutti coloro che preferiscono fare e assaggiare i formaggi veri: senza fermenti, senza pastorizzazione, senza Ogm, da animali ben allevati, possibilmente di razze locali. Con Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus e Roberto Rubino, ricercatore CRA – Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18.00 - Sala Gialla, galleria visitatori

Beni comuni: utopia o necessità?

I beni comuni sono risorse senza le quali non sarebbe possibile la sopravvivenza del pianeta e del genere umano. L'acqua e l'aria sono le prime a cui si pensa. Ce ne sono molte altre a cui si pensa pochissimo, come la fertilità dei suoli o la salute. Ad altre, poi, non si pensa per niente. I beni comuni vanno tenuti lontano dal mercato, avviando processi condivisi di costruzione di regole affinché a nessuno sia negato quel che gli serve per vivere. E che, quindi, è un suo diritto. Con Stefano Rodotà, giurista; Stefano Zamagni, economista; Franco Cassano, sociologo; Cinzia Scaffidi, Direttore del Centro Studi di Slow Food. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18.00 - Sala Avorio, galleria visitatori

Presentazione nuovo Presidio Slow Food peperone di Capriglio.

Il peperone di Capriglio è un ortaggio dalle origini antiche che, nel 2010, grazie al sostegno di Marcopolo Environmental Group che ha messo a disposizione anche le sue competenze tecniche, è diventato Presidio Slow Food. I coltivatori si sono riuniti nell'associazione "Un cuore di Peperone" che si ripropone di riportare sul mercato locale questo prelibato ortaggio. Intervengono: Silvio Barbero, Vicepresidente di Slow Food Italia; Antonio Bertolotto, Presidente Marcopolo Environmental Group; Mino Taricco, Consigliere Regionale; Raffaella Firpo, Presidente Associazione "Un cuore di Peperone".

Ore 18.00 - Terrazza Piemonte, pad.2

Immagini dal Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 della Regione Piemonte.

Presentazione dei quattro video documentari, realizzati nell'ambito del piano di comunicazione del PSR, e discussione intorno a tali temi, con la partecipazione di: Gianfranco Corgiat Loia, Autorità di gestione del PSR 2007/2013, Valentina Archimede, referente Piano di comunicazione PSR, Umberto Clivio, Agenzia Media Communication, regista.

Ore 18.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Detaran: note di occitania - Detaran era il folletto che nel folklore piemontese era predisposto a lanciare i fulmini e la grandine (lòsna e tempèsta). Oggi Detaran rivive nelle sonorità di un gruppo di giovani che ha rispolverato strumenti come la ghironda o l'organetto, tornando a studiare i ritmi tradizionali delle valli Occitane.

Ore 18.30 – Stand Mieli Thun, pad.1

Manuka. Vizi e virtù del famoso miele neozelandese con Luciano Piana

Ore 18.30 – Stand Garofalo, pad.5

Blogger in Scena al Salone del Gusto: UK - Julia Parsons.

I vincitori del contest "Blogger in scena al Salone del Gusto", organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 18.30 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

La tradizione spumantistica nel Verdicchio: Metodo Charmat e Riserve Metodo Classico del vitigno autoctono dei Castelli di Jesi.

Ore 18.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Entro in Comunità (del cibo!). La Comunità del cibo del capperu.

Ore 19.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Aperitivo Slow: I vini quotidiani.

L'Abruzzo si è da sempre contraddistinto per l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei propri vini. In questa degustazione delle migliori otto etichette proposte dalla nuova guida ai vini Slow Wine 2011. Relatore: Massimo Di Cintio. Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 19.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Dimostrazione di analisi sensoriale a cura di Luisa Torri, Docente analisi sensoriale.

Ore 19.00 – Stand Intesa Sanpaolo, pad.5

Intesa Sanpaolo apre ai visitatori il suo spazio degustazioni di prodotti tipici provenienti dalle diverse regioni italiane.

Ore 19.30 – Terrazza Piemonte, pad.2

Le carni della razza bovina piemontese: le loro qualità dietetiche e nutrizionali, le specialità gastronomiche che ne derivano. Presentazione e degustazione di bresaola e carne cruda a cura del Coalvi. Partecipano: Giorgio Marega, Direttore COALVI; Giuseppe Franco, Vicedirettore COALVI; Andrea Quaglino, Direttore ANABORAPI.

Ore 19.30 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Caseifici alla ribalta. I caseifici del Parmigiano Reggiano presenti al Salone a turno si raccontano e presentano i loro prodotti.

Ore 20.00 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Blogger in Scena al Salone del Gusto: Lydia Capasso <http://tztatikiacolazione.blogspot.com>
I vincitori del contest "Blogger in scena al Salone del Gusto", organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 20.00 - Stand della CCIAA di Torino, pad.5

Degustazione dei salumi del paniere.

Ore 20,30 - Sala Gialla, galleria visitatori

La Rete delle Cittaslow ricorda Angelo Vassallo, sindaco per eccellenza. Per non dimenticare Angelo Vassallo e il suo esempio, la rete di Cittaslow e Slow Food si incontrano nel nome di Terra Madre, ricordando il Sindaco di Pollica ucciso nella notte fra il 5 e il 6 settembre scorsi. Durante l'incontro proiezione di filmati del regista Piero Cannizzaro con l'ultima intervista al Sindaco di Pollica, già Vicepresidente internazionale di Cittaslow.

Alla presenza di Sergio Chiamparino, Sindaco della Città di Torino e Presidente dell'Ance; Carlo Petrini, Presidente di Slow Food; Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia; Gian Luca Marconi, Presidente di Cittaslow International e Sindaco di Castelnovo ne' Monti; Tommaso Sgueglia, coordinatore di Cittaslow Italia e Vicesindaco di Caiazzo; Silvio Barbero, Vicepresidente di Slow Food Italia; Pier Giorgio Olivetti, Direttore di Cittaslow International; Stefano Pisani, Vicesindaco di Pollica. Interviene la figlia Giuseppina Vassallo.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 20.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

A tavola con il Ristorante Cristallo e la Trattoria da Ferri: brodetti a confronto.

Nato come piatto povero della tradizione marinara, il brodetto differisce nella ricetta a seconda delle località della costa abruzzese. Questo appuntamento offre l'opportunità di gustarne due versioni: alla giuliese, offerto dal ristorante Cristallo di Giulianova (Te), e alla vastese proposto dalla Trattoria da Ferri di Vasto (Ch). Ingresso: 25 euro, prenotazioni allo stand

Ore 21.00 – Terrazza Piemonte, pad.2

Degustazione guidata a cura del Consorzio DeGusta Torino.

Ore 21.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Antica Grapperia Bosso: Grappa e Territorio, con degustazione.

Ore 21.00 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Identità ed interculturalità di Sardegna. Gavoi di Marcello Fois.

Ore 21.00 – Stand Regione Veneto, pad.2

Oasi d'acqua nel Veneto (percorsi d'acqua di storie e di tradizioni). Introduce Onorio Renato Peron di Slow Food Veneto.

Sabato 23 Ottobre 2010

Ore 10.00 – Sala Azzurra, pad. 3

Master of Food, il gusto di saperne ancora di più!

I nuovi Master of Food vogliono fare formazione sui comportamenti alimentari in modo piacevole e coinvolgente. Quali sono le motivazioni delle nostre scelte alimentari? Quali le

conseguenze sulla salute dell'uomo e dell'ambiente? Da qui si parte per formare i consumatori di domani, non più solo in aula, ma anche nei luoghi di produzione, trasformazione e vendita attraverso una didattica partecipata.

Con Valeria Cometti, Responsabile Ufficio Educazione Slow Food; Cristina Bertazzoni, Docente di metodologia della ricerca pedagogica, Università di Brescia; Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 10.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: I petri ca addumunu – Sicilia. Iniziarono la loro esperienza artistica nel 1999; la loro scrupolosa ricerca è stata riconosciuta con le produzioni discografiche, e anche con la partecipazione a programmi televisivi e radiofonici.

Ore 11.00 per tutta la giornata - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

In collaborazione con Laboratorio Creativo, Slow Food Educa invita i visitatori del Salone del Gusto a mettersi in gioco per imparare a scegliere consapevolmente il cibo: qualità attenta al benessere del territorio sapendo che in tal modo anche il palato è riconoscente.

Ore 11.00 Sala Avorio, galleria visitatori

Incontro regionale: **Repubblica Sudafricana.**

Ore 11.15 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

Candido Passamonti, norcino Fermano e i salumi della tradizione locale

Ore 11.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: Buongusto, i formaggi d'Abruzzo.

Appuntamento dedicato alla presentazione del progetto di promozione del settore lattiero-caseario abruzzese e del vademecum *I formaggi d'Abruzzo*: una vetrina per le aziende dell'Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo a cura di Alberto Fasoli e Lino Olivastri. A seguire, in degustazione una selezione di formaggi provenienti da diversi produttori abruzzesi. Relatori: Nicola Bonifacio e M.Grazia Bergia. Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 11.30 – Stand Parmigiano Reggiano, pad.5

Premio internazionale Parmigiano Reggiano

Cerimonia di consegna della Quarta edizione del Premio internazionale Parmigiano Reggiano. Il premio è assegnato a Colehour Bondera, delegato di Terra Madre e produttore di Kona caffè delle Hawaii. Segue il dibattito dal titolo: Indicazioni geografiche: produzione locale, tutela globale. Intervengono: Giuseppe Alai, Presidente Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano, Leo Bertozzi, Direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Piero Sardo, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, Massimo Vittori, Segretario Generale di OriGIn, Organisation for an International Geographical Indications Network; Colehour Bondera, produttore del Kona caffè delle Hawaii.

Modera: Marco Sodano, Responsabile pagine economiche de La Stampa.

Ore 11.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: Croccantino di San Marco dei Cavoti

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da

Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 11.30 (si ripete alle ore 15.00 – 18.00) – Stand Asti Docg, pad.5

Percorso polisensoriale per approfondire la conoscenza dei vini della denominazione attraverso nozioni scientifiche e aneddoti.

Ore 11.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Sancto Ianne - Campania. Il gruppo nasce nel 1995 e fonda la propria musica su un rapporto stretto con la cultura della propria terra, il Sannio Beneventano.

Ore 11.30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Gli Assaggi: bocconi di didattica gastronomici "Il cioccolato".

Ore 11.30 - Terrazza Piemonte, pad.2

75 candeline per il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco, Alba, Langhe e Roero.

Presentazione del libro: *Appunti per una storia del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe Roero e del suo territorio*. Partecipano gli autori del libro: Massimo Martinelli, Giancarlo Montaldo, Claudio Rosso, Lorenzo Tablino.

Ore 11.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Colazione in Sardegna. Il pecorino.

Ore 11,30 – Stand Consorzio del Prosciutto San Daniele, psd.2

Processo a Edoardo Raspelli e ai 35 anni di giornalismo enogastronomico in Italia ...

Come ogni processo che si rispetti è prevista un'accusa, una difesa e una giuria, con immancabile verdetto finale. L'invito è a partecipare nel ruolo che preferite (accusatori? difensori? osservatori?), ricordandovi che Raspelli è il simbolo: sotto esame è il modo di fare giornalismo eno-gastronomico in Italia dal 1975 a oggi, lanciando, con il verdetto che ne scaturirà, uno sguardo sul futuro prossimo venturo.

Ore 12.00 - Sala Avorio, galleria visitatori

Il miele raccontato ai bambini

Il Miele – La magia delle api è il quarto volume della collana Per mangiarti meglio, nata per proporre a un pubblico giovanissimo i temi cari a Slow Food, con stile, linguaggio e illustrazioni adeguati, opera di rinomati autori e illustratori per l'infanzia. Qui si racconta la produzione del miele, dando ampio risalto all'affascinante mondo delle api e al loro fondamentale legame con la biodiversità. Con l'autrice Francesca Valente; le illustratrici Benedetta Giaufret ed Enrica Rusinà; Simona Luparia, curatrice della collana; Francesco Panella, Presidente di UNAAPI; Andrea Paternoster, produttore dell'azienda agricola Mieli Thun.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.00 - Sala Azzurra, pad.3

Mi piace e mi fa bene: non è un sogno!

La nostra salute dipende dal modo in cui ci alimentiamo, ma spesso ce ne dimentichiamo. Coniugare cibo e benessere significa rieducare i propri sensi e praticare un nuovo stile di produzione, trasformazione e consumo del cibo, sia a livello individuale, sia nei numerosi esempi virtuosi in ambito di ristorazione collettiva.

Con Andrea Pezzana, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni

Bosco di Torino; Daniela Galeone, Dirigente Dip. Prevenzione e Comunicazione, Ministero della Salute; Renata Magliola, Direttore Dip. Prevenzione Asl TO1; Silvio Barbero, Vicepresidente di Slow Food Italia; Maria Luisa Amerio, Responsabile servizio Dietetica e Nutrizione Clinica, Ospedale di Asti; Augusta Albertini, nutrizionista in sanità pubblica Docente all'Università di Ferrara; Antonello Del Vecchio, Direttore Struttura Complessa di Neonatologia - Ospedale Di Venere, Bari. Interviene l'On. Ferruccio Fazio, Ministro della Salute.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.00 – Sala Gialla, galleria visitatori

Dall'abbondanza alla fame, passando per lo spreco.

Il nostro modo di produrre e distribuire il cibo cela costi fatti di disuguaglianza, impoverimento delle risorse, mancate opportunità, inquinamento... e li paga chi al cibo non ha accesso. Si parla di agricoltura e pesca, due ambiti diversi (produzione e prelievo) con risvolti negativi simili. Occorre passare dallo spreco di pochi al benessere e alla sicurezza per molti.
Con Silvio Greco, Presidente Comitato Scientifico di Slow Fish; Vandana Shiva, Vicepresidente di Slow Food e Presidente del movimento Navdanya; Angelo Cau, Docente di ecologia, Università di Cagliari; Laura Ciacci, rappresentante GCAP – Global Call to Action against Poverty; Andrea Segrè, Presidente di Last Minute Market; Marco De Ponte, Segretario Generale Action Aid Italia; Sergio Marelli, Presidente del Comitato Italiano Sovranità Alimentare.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.00 - Stand Regione Toscana, pad.3

Presentazione Progetto "Rete di Terra Madre in Toscana"

Sono presenti Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura; Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana.

Ore 12.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Il gusto nel cassetto - Insieme a Gabriella Morini, Docente di chimica organica l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il laboratorio propone un'esperienza sensoriale alla ricerca delle ragioni che garantiscono la preferenza di certe preparazioni rispetto ad altre.

Ore 12.00 - Stand della Commissione europea, pad.5

Presentazione del nuovo logo per i prodotti biologici dell'Unione europea, a cura di Stefano Cinti, dell'unità Agricoltura biologica presso la Direzione generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale della Commissione europea.

Ore 12.00 - Stand Lurisia, pad.5

L'acqua Lurisia è trasparente. Questo è il nostro segreto.

Lurisia nasce a 1416 mt lontano da ogni possibile fonte d'inquinamento. È leggerissima e povera di sodio. È trasparente anche nel packaging e sceglie il vetro. È l'ingrediente base di tutti i prodotti firmati Lurisia: da Bolle e Stille alle birre di Teo Musso, dalle bibite Chinotto e Gazzosa alla cosmesi della linea termale. Scoprite il trasparente mondo Lurisia. Ingresso libero.

Ore 12.30 - Terrazza Piemonte, pad.2

Il Prosciutto Crudo di Cuneo dop, il Salame Piemonte dop, il Salame Cotto Piemonte: tre eccellenze dell'agroalimentare piemontese.

Ne parlano: Chiara Astesana, Presidente Consorzio Prosciutto Crudo di Cuneo; Umberto Raspini, Presidente Consorzio Salame Piemonte; Giovanni Battista Testa, Direttore APS Piemonte. A seguire, degustazione guidata condotta da Bianca Piovano, Presidente ONAS.

Ore 12.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Blogger in Scena al Salone del Gusto: USA - Heather Christo.

I vincitori del contest “Blogger in scena al Salone del Gusto”, organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo Stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 12.30 (Si ripete alle ore 13.30) – Stand della Commissione europea, pad.5

Presentazione del progetto LEADER sulle migliori pratiche: **Consorzio Valle del Biologico, con degustazione di prodotti biologici.**

Ore 12.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Percorsi di accoglienza slow. Slow Food Sardegna incontra il Salone del Gusto: Sassari.

Ore 12.30 – Stand Regione Veneto, pad.2

Quando il turismo diventa responsabile; un progetto possibile in Veneto attraverso il cibo, l'agricoltura e le tradizioni. Con Anna M. Paini Università di Verona Scienze della Formazione.

Ore 13.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Presentazione del progetto: Indice di Pollenzo.

Ore 13.00 – Stand Intesa Sanpaolo, pad.5

Intesa Sanpaolo apre ai visitatori il suo spazio degustazioni di prodotti tipici provenienti dalle diverse regioni italiane.

Ore 13.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Mieli emulsioni, con lo chef Claudio Pregl, Val di Ledro – Trentino.

Ore 13.30 – Stand Asti docg, pad.5

In cucina con l’Asti docg: lo chef Ernst Kam e Asti docg alleati nella preparazione di piatti salati e dolci: quiches con formaggio di capra e gelation di Asti docg, pesche, amaretti e nocciola igt con zabaglione all’Asti docg. Iscrizione presso lo stand.

Ore 13.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Cibi e identità. Lo zafferano dop del Presidio Slow Food.

Ore 13.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

A tavola con Plistia: l'agnello d'Abruzzo.

Nel suo locale di Pescasseroli (Aq), Ciccio Decima propone la cucina del territorio aquilano fatta di materie prime povere e contadine. Per l'occasione prepara un menu dedicato all'agnello. Ingresso: 25 euro, prenotazioni direttamente allo stand.

Ore 14.00 (si ripete alle ore 16.00 – 17.30) - Aula Cibo e Territori, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i bambini (iscrizioni presso lo stand).

Slow Food Educa propone un nuovo percorso didattico realizzato in collaborazione con NU–Arti in Gioco. Cibo e Territori – Viaggio alla scoperta delle terre che si mangiano è un'attività in cui si possono scoprire le relazioni tra il pane, il miele, i formaggi e i territori di produzione.

Ore 14.00 - Terrazza Piemonte, pad.2

Presentazione del libro Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo. Di Gian Luigi

Beccaria. Edizioni Garzanti. Con l'autore, Valter Boggione, Università di Torino e Bruno Quaranta, giornalista de La Stampa.

Ore 14.00 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Blogger in Scena al Salone del Gusto: Giovanna Esposito <http://lost-in-kitchen.blogspot.com>.
I vincitori del contest "Blogger in scena al Salone del Gusto", organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 14.00 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Orchestra milanese – Lombardia. L'Orchestra milanese propone un repertorio di canzoni del patrimonio popolare della città. Si spazia da Danzi, Fo, Carpi, Jannacci, Gaber, Della Mea, Svampa-Brassens, Strehler, per arrivare al canto recitato d'osteria.

Ore 14.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Presentazione dei Progetti Etnobotanici dell'Università di Scienze Gastronomiche, interviene Andrea Pieroni, Docente di Biologia Vegetale ed Etnobotanica.

Ore 14.00 (si ripete alle 17.00) – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Consorzio Tutela Vini Asti e Monferrato: Barbera d'Asti, abbinamenti ed esperienze sensoriali.

Ore 14.30 – Stand della Commissione europea, pad.5

Dimostrazione gastronomica a base di prodotti biologici con Enrico Croatti, chef del ristorante Dolomiù di Madonna di Campiglio.

Ore 14,30 – Stand Regione Veneto, pad.2

Il ritorno in Malga. Il racconto di Giovanni Roncolato, casaro delle montagne veronesi.

Ore 15.00 – Sala Avorio, galleria visitatori

Parmigiano Reggiano e Solidale: all'asta per Terra Madre 16 anni di qualità

Una forma di Parmigiano Reggiano di 16 anni, realizzato con il latte della razza locale Bianca Modenese, Presidio Slow Food, offerta dal caseificio Santa Rita di Pompeano - Serra Mazzoni (Mo) viene messa all'asta. Il ricavato andrà a favore della Fondazione Terra Madre.

Battitore d'Asta: Silvio Barbero, Vicepresidente di Slow Food Italia.

Ore 15.00 - Sala Azzurra, pad.3

Territori e identità: luoghi, persone, evoluzioni

Ogni territorio ha un proprio profilo, fatto di elementi pedoclimatici, pratiche culturali, conoscenze tradizionali costantemente aggiornate. I suoi abitanti, e i paesaggi cui essi hanno dato vita, sono una miscela di caratteristiche fisiche e istanze culturali. Occorre capire come nasce ed evolve l'identità di un territorio, per coniugare le peculiarità produttive.

Con Yann Grappe, Docente di Storia del Vino, Università di Scienze Gastronomiche; Giuseppe Alai, Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano; Giovanni Belletti, Dipartimento di Economia, Università di Firenze; Claudia Ranaboldo, Ricercatrice di Rimisp - Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.00 - Sala Gialla, galleria visitatori

Capitali, norme, distribuzione: problemi e prospettive della nuova agricoltura.

L'agricoltura di qualità produce cibo rispettoso del palato, della salute, dell'ambiente,

dell'economia di chi lavora e delle tasche di chi consuma. Un'agricoltura che già esiste ma va appoggiata con un diverso uso del denaro pubblico, che non sia sussidio ma investimento; con norme cucite addosso solo ai grandi; ripensando una distribuzione che, nella sua versione "moderna", è la principale fonte di difficoltà e ingiustizie per i piccoli e medi produttori.

Con Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia; Sergio Marini, Presidente di Coldiretti; Vincenzo Tassinari, Presidente di Coop Italia; Paolo Caricato, Commissione Europea, Direzione Generale Salute e Consumatori, Unità E2 Food Hygiene, Alert System and Training; Aldo Grasselli, Presidente Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.00 (si ripete alle ore 17.30) - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

Una Comunità del cibo di Terra Madre e un socio Slow Food portano la loro testimonianza sul cibo buono, pulito e giusto. Durante l'incontro si assaggiano i prodotti della Comunità.

Ore 15.00 – Le bussole. Laboratori stanziati Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Ragioniamo con i piedi. Con Fabio Travenzoli, titolare di Astorflex, e Gigi Perinello, portavoce del gruppo XiGAS, l'incontro è orientato a scoprire ciò che c'è dietro una scelta aziendale interamente impostata sulla trasparenza della filiera assistendo alla costruzione di una scarpa.

Ore 15.00 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: I cantori della tradizione Parco dei Nebrodi - Sicilia. Questo gruppo di Galati Mamertino, paese del Parco dei Nebrodi, è composto da anziani del luogo, appartenenti all'antica e prestigiosa "Società liberale di mutuo soccorso", cui si aggiunge il contributo del Direttore artistico Antonio Smiriglia, noto autore ed esponente della world music dei Nebrodi.

Ore 15.00 – Terrazza Piemonte, pad.2

Il Futuro ha un cuore antico, ovvero le Fattorie didattiche in Piemonte.

Esperienze, testimonianze e progetto di creazione della Rete delle Fattorie Didattiche.

Ore 15.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Mieli d'Erica, con John Mellis apicoltore nomade nelle purpuree Highlands - Scozia

Ore 15.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Scialapopolo Garofalo. Al Salone una delle più antiche tradizioni napoletane, lo scialapopolo: pasta Garofalo condita con olio extravergine d'oliva della linea Garofalo Doc Delizie Di Onesta Cucina, per tutti i visitatori del nostro stand.

Ore 15.30 (si ripete alle ore 19.30) – Stand Asti Docg, pad.5

Il risveglio dei sensi: spettacolo mimico e "polisensoriale" con il Teatro degli Acerbi.

Ore 15.30 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Presentazione del libro *Food and wine tourism, Integrating Food, Travel and Territory*, edizioni Cab International, con gli autori Giovanni Perri ed Erica Croce.

Ore 16.00 – Stand Regione Marche, pad.2

Il Caciofiore della Sibilla in abbinamento a mieli selezionati.

A cura della Provincia di Macerata.

Ore 16.00 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Comunità sonora La Frasca & la Gregna – Campania. Nasce in occasione di Terra Madre Campania 2009 ed è l'unione dell'associazione culturale *La Frasca* con il gruppo sonoro *La Gregna*.

Ore 16.00 – Terrazza Piemonte, pad.2

Programma nazionale per l'Agricoltura Biologica

Presentazione progetto piemontese di promozione dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva. Partecipano: Ilio Piana, Presidente Ima Piemonte; Giovanna Ruo Berchera, Alba Di Sabato ASL 3 Asti; Claudia Galetto, Consorzio Pracatinat.

Ore 16.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Associazione Alla Corte dell'Agnolotto Gobbo: preparazione dell'agnolotto gobbo.

Ore 16.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: I salumi di razza.

Dai classici salami abruzzesi al salsicciotto frentano (Presidio Slow Food), dalla ventricina vastese alla mortadella di Campotosto (Presidio Slow Food) per finire con la salamella di fegato al vino cotto, un intero repertorio presentato da impareggiabili artigiani. Relatore: Bruno Scaglione. Ingresso gratuito, prenotazioni direttamente allo stand.

Ore 16.00 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Biodiversità: Sardegna e vitigni autoctoni.

Ore 16.15 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

Pecorino dei Monti Sibillini (Presidio Slow Food): diverse stagionature all'esame di Verdicchio e Sangiovese dei Colli Pesaresi.

Ore 16.30 – Sala Bianca, pad.5 mezzanino

La Biodiversità dei legumi italiani: un prodotto importante per l'alimentazione. Sono inoltre presentati, in collaborazione con Annalisa, produttore leader nei legumi e nelle conserve:

- il secondo manuale della collana Mangiamoli Giusti *In bocca al lupino* in cui vengono esaminate le particolarità della produzione, le caratteristiche nutrizionali e le ricette sui legumi;
- il nuovo Presidio Slow Food in Campania del fagiolo di Controne;
- il progetto Legumi d'Italia di Annalisa per la valorizzazione dei legumi Made in Italy.

Ore 16.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: Lenticchia di Valle Agricola.

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 16.30 – Stand Asti docg, pad.5

In cucina con l'Asti docg. Lo chef Ernst Kam e Asti docg alleati nella preparazione di piatti salati e dolci: controfiletto piemontese all'Asti docg e agrumi servito su un letto di spinaci, nocciole e uvetta Babà all'Asti docg. Iscrizione presso lo stand.

Ore 16.30 – Stand Mieli Thun, pad.1
Mieli urbani, con Vanessa Smith, Chicago – USA.

ore 16.30 – Stand Regione Veneto, pad.2
Un cibo in Salute. Interviene Daniele Degl'Innocenti, Università di Verona Facoltà di Medicina e Chirurgia.

Ore 17.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5
Province alla Ribalta: Bologna.
Antoniano: teatro in corsia. L'Antoniano di Bologna presenta l'iniziativa, al profumo di fantasia e formaggio, a favore dei bambini ricoverati nei reparti pediatrici.

Ore 17.00 – Stand Regione Toscana, pad.3
Presentazione progetto: Gusto Pulito.
Presenti: Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura; Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia; Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana; Sergio Chiacchella, Direttore Generale CoSviG (Consorzio per lo Sviluppo per le aree Geotermiche).

Ore 17.00 - Palco tra l'Oval e il Lingotto
Suoni di Terra Madre: Saltamaran - Veneto. Per loro il ballo rappresenta la memoria delle comunità agricole della fascia pedemontana Vicentina, dove veniva e viene coltivato.

Ore 17.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5
Conferenza istituzionale didattica Università di Scienze Gastronomiche

Ore 17.00 – Terrazza Piemonte, pad.2
La Filiera Corta: Nuovi percorsi virtuosi per produttori e consumatori
Esperienze e prospettive in Piemonte dei mercati contadini e dei Gas. Ne parlano: Roberto Boetti, Assessorato agricoltura Regione Piemonte; Gianfranco Torelli, Assessore agricoltura C.M. Langa Astigiana Valle Bormida; Alessandro Mostaccio, Movimento Consumatori Piemonte; Luigi Franco, Coldiretti-Campagna Amica; Andrea Saroldi, Gas Torino.

Ore 17.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5
Aperitivo con Sigrid Verbert + Stefano Bonilli.
Chiacchierata intorno a internet e cucina con l'autrice del blog Il cavoletto di Bruxelles e Stefano Bonilli del blog Paperogiallo.net. A seguire, l'aperitivo del pastaio, con assaggi di primi piatti pensati appositamente dal cavoletto per Garofalo.

Ore 17.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3
Laboratorio-convegno: La razza marchigiana in Abruzzo.
La razza bovina marchigiana, che oggi si può fregiare del marchio comunitario IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, ha trovato in Abruzzo un habitat d'elezione. Parlano esperti e tecnici dell'associazione regionale allevatori. Relatore: Gabriele Costantini. Ingresso gratuito.

Ore 17.30 – Stand Mieli Thun, pad.1
L'origano non è una spezia, con Victor Tittarelli, Argentina

Ore 18.00 – Sala Avorio, galleria visitatori

Il buon packaging: imballaggi responsabili e sostenibili

Il premio per il Migliore Eco-Packaging dei Presìdi Slow Food promuove imballaggi ecologici, riciclabili, che non inquinano. Imballaggi che al tempo stesso preservano le caratteristiche del prodotto. Esperti di sostenibilità ambientale, materiali, conservazione degli alimenti, dibattono su nuovi percorsi futuribili. Con Clara Ceppa, Docente di Disegno Industriale, Politecnico di Torino; Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità; Raffaella Ponzio, Responsabile Ufficio Presìdi, Slow Food Italia; Andrea Distefano, Responsabile relazioni istituzionali, Novamont e Direttore della rivista Valori; Primo Barzoni, Amministratore delegato di Palm; Carlo Montalbetti, Direttore generale di Comieco; Antonio Lui, Amministratore Delegato di Verallia; Antonio Russo, Direttore del Consorzio Nazionale Acciaio; Marco Gasperoni, Direttore generale di Rilegno; Maurizio Mariani, Amministratore Delegato di Sotral; Emidio Mansi, Responsabile commerciale Italia di Pastificio Garofalo.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18.00 - Sala Azzurra, pad. 3

La qualità al giusto prezzo

Per stabilire il prezzo giusto è indispensabile individuare i costi di produzione e i criteri di valutazione che contribuiscono a determinare il valore di un prodotto. Spesso il produttore di piccola e media scala non sa calcolare i suoi costi, ma soprattutto bisogna educare il consumatore al prezzo della qualità.
Con Fernanda Roggero, Il Sole 24 Ore; Gianluca Brunori, Facoltà di Agraria, Università di Pisa; Gigi Frassanito, Responsabile dei Mercati della Terra; Claudio Malagoli, Docente di economia dell'azienda agroalimentare, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Bruno Scaltriti, ricercatore, Università di Scienze Gastronomiche. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18.00 - Sala Gialla, galleria visitatori

Cibo senza territori: Ogm e nutraceutici

Uno stile alimentare basato su cibi sempre meno nutrienti e sempre più dannosi ha creato una domanda di salute alla quale l'industria alimentare risponde con i cosiddetti cibi funzionali: alimenti arricchiti di vitamine e minerali, talvolta derivati da prodotti geneticamente modificati. Cibi senza cultura, senza identità e senza territori, che promettono di guarire da malattie che non avremmo se avessimo mangiato in maniera adeguata.
Con Stefano Masini, Responsabile area Ambiente e territorio, Coldiretti; Massimo Montanari, Docente di storia medievale, Università di Bologna; Manuela Giovannetti, Preside della Facoltà di Agraria, Università di Pisa; Marcello Buiatti, Docente di genetica, Università di Firenze.
Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18,00 - Stand Regione Toscana, pad.3

Presentazione Progetto: Cuochi per Terra Madre.

Presentano l'iniziativa: Gianni Salvadori, Assessore Regionale all'Agricoltura; Carlo Petrini, Presidente di Slow Food; Raffaella Grana, Presidente di Slow Food Toscana; e alcuni cuochi dei ristoranti e delle osterie toscane aderenti al progetto.

Ore 18.00 - Stand Regione Marche, pad.2

Comunità della piccola pesca artigianale: problematiche e progetti. Degustazione a cura Osteria Caserma Guelfa Porto d'Ascoli. Intervengono: Antonio Attorre, Alessia Consorti.

Ore 18.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Acmos: incontri tra territori sensibili - L'associazione Acmos nasce nove anni fa, grazie a un gruppo di giovani accomunati dal desiderio di cercare insieme percorsi di solidarietà e giustizia. Con Diego Montemagno.

Ore 18.00 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

Conero e Piceno: i territori del Montepulciano.

Ore 18.00 – Terrazza Piemonte, pad.2

Presentazione del progetto Interreg: Il lago Maggiore, le sue valli, i suoi sapori.

A cura della Camera di Commercio del Verbano-Cusio-Ossola. Segue presentazione e degustazione dei prodotti interessati: formaggi vaccini e caprini, mieli, bresaola.

Ore 18.30 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Entro in Comunità (del cibo!) Noi facciamo...melina.

Ore 18.30 – Stand Mieli Thun, pad.1

Mieli in gara, presentazione del concorso tre gocce d'oro e degustazione di una selezione di mieli premiati. Osservatorio nazionale della produzione e del mercato del miele.

Ore 19.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Aperitivo con i Laureati Università di Scienze Gastronomiche.

Ore 19.00 – Stand Intesa Sanpaolo, pad.5

Intesa Sanpaolo apre ai visitatori il suo spazio degustazioni di prodotti tipici provenienti dalle diverse regioni italiane.

Ore 19.00 - Stand della CCIAA di Torino, pad.5

Degustazione dei prodotti dell'ortofrutta del paniere.

Ore 19.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Aperitivo Slow: I vini slow.

Occasione per conoscere i vini abruzzesi che per filosofia e scelta in produzione si avvicinano di più ai principi di Slow Food. In anteprima degustazione di quattro vini slow della regione segnalati dalla nuova guida Slow Wine 2011. Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 19.30 – Terrazza Piemonte, pad.2

Cubi in movimento, dalla mostra al packaging: un percorso di avvicinamento al food di qualità. A cura di CNA Biella e Artigiani del manifatturiero e alimentare.

Ore 19.30 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Parmigiano Reggiano da grattugiare o già grattugiato?

Il Dipartimento Controllo Qualità P.R. prende per mano il consumatore e lo porta a scegliere, grazie all'analisi sensoriale, in equilibrio tra prodotto e servizio.

Ore 20.30 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Dimostrazione di analisi sensoriale a cura di Luisa Torri, Docente di Analisi sensoriale.

Ore 20.30 – Sala Gialla, galleria visitatori

Slow Food on film:

Tuber, La saga del pico bianco di Fabio Donatini. Italia, 2010, 20', col. Il Tuber, molti dicono, è tra le pietanze una delle più prelibate. Raro ed enigmatico. Tra battute illegali e intrighi internazionali, menzogne e piccole invidie emerge il volto inaspettato ma concreto del mondo del tartufo. In collaborazione con Festival CinemAmbiente.

Il suolo minacciato di Nicola Dall'Olio Italia, 2009, 47', col. Negli ultimi anni, nella pianura padana, si sono perduti migliaia di ettari di suolo agricolo a causa di una dilagante espansione urbana. Nella sola Food Valley parmense, lo sprawl urbano consuma un ettaro di terreno al giorno minacciando le produzioni agroalimentari d'eccellenza. Grazie a esperti come Luca Mercalli e Carlo Petrini si analizzano costi e cause per poi proporre modelli alternativi di sviluppo urbano e di governo del territorio già maturate in altri Paesi.

Ingresso libero fino esaurimento posti.

Ore 20.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

A tavola con Zunica: una marchigiana abruzzese in Piemonte

Succulenta opportunità per assaggiare la carne di straordinaria qualità del vitellone Bianco dell'Appennino Centrale preparata Daniele Zunica dell'omonimo ristorante di Civitella del Tronto (Te). Ingresso: 25 euro, prenotazioni allo stand.

Ore 20.45 – Stand Garofalo, pad.5

Blogger in Scena al Salone del Gusto: Fabrizio Cioffi <http://artetecaskitchen.wordpress.com>.

I vincitori del contest "Blogger in scena al Salone del Gusto", organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 21.00 – Terrazza Piemonte, pad.2

Cioccolato e Cioccolatieri: percorso dal dolce al salato.

Degustazione guidata a cura degli Artigiani di CNA.

Ore 21.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Antica Grapperia Bosso: grappa e territorio, con degustazione

Ore 21.00 - Stand Regione Sardegna, pad.2

Identità e interculturalità di Sardegna. Seneghe: la notte dei poeti di M. Cubeddu

Domenica 24 Ottobre 2010

Ore 10.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Sandra, Mimmo Boninelli & Dudu' Kouate - Lombardia. Sandra e Mimmo sono ricercatori e ripropositori del canto popolare bergamasco; con Dudù Kouate, musicista griot senegalese depositario di saperi tradizionali (culture wolof e bambarà), propongono uno spettacolo che riprende storie e canti tradizionali, giochi infantili e filastrocche.

Ore 11.00 per tutta la giornata a ciclo continuo - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

In collaborazione con Laboratorio Creativo, Slow Food Educa invita i visitatori del Salone a mettersi in gioco per imparare a scegliere consapevolmente il cibo, preferendo una qualità attenta al benessere del territorio sapendo che in tal modo anche il palato ne è riconoscente.

Ore 11.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Azienda Agricola lo Spaventapasseri di Cavriani Cristina: degustazione guidata.

Ore 11.15 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

La cicerchia di Serra de Conti (Presidio Slow Food) incontra la Dop Cartoceto.

Ore 11.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: Pera Pericina.

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 11.30 (si ripete alle ore 15.00 – 18.00) – Stand Asti Docg, pad.5

Percorso polisensoriale per approfondire la conoscenza dei vini della denominazione attraverso nozioni scientifiche e aneddoti.

Ore 11.30 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Gli Assaggi: bocconi gastronomici di didattica "Il cioccolato".

Ore 11.30 – Terrazza Piemonte, pad.2

L'associazione Cavalieri d'Aleramo presenta il video Il Cavaliere d'Aleramo. Dedicato a Raoul Molinari e il progetto Cosa passa il convento.

Partecipano: Giordano Berti, Presidente Associazione Cavalieri d'Aleramo; Luigi Lirosi, Vicepresidente; Alfredo Capelli, esperto vitivinicolo; Claudia Ferraresi, Presidente Associazione Ca dj'Amis; Ugo Bertana, giornalista.

Ore 11.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: Le paste tradizionali d'Abruzzo: dalla chitarra alla mugnaia.

Laboratorio da vedere e da gustare con attori protagonisti Nicola Di Lallo di Paglieta (Ch) e Patrizia Corradetti di Colonella (Te). Nicola è uno degli ultimi mastri mugnai ancora in vita, erede di una famiglia che da diverse generazioni è depositaria dell'arte molitoria e dedita alla preparazione della pasta "alla mugnaia". Patrizia è il cuore e la mente della chiocciolata osteria Zenobi, dove prepara uno dei piatti simbolo della cucina teramana, la pasta "alla chitarra". Relatori: Nicola Di Lallo e Patrizia Corradetti. Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 11.30 – Stand Regione Sardegna, pad.2

Colazione in Sardegna: Gioddu, torrone e coccoi.

Ore 12.00 - Sala Azzurra, pad.3

Migrando: (ri)creare luoghi attraverso il cibo.

Gli spaghetti nella valigia delle vacanze e la fontina valdostana fatta dagli immigrati indiani: il cibo sembra rendere possibile la portabilità di luoghi lontani e diversi. Gli immigrati, i rifugiati e perfino i turisti ricreano casa attraverso cibi, riti e memorie alimentari. D'altro canto i luoghi e le culture si possono trasformare da anonimi o ostili in famigliari e significativi proprio

attraverso pratiche di produzione, trasformazione e consumo di cibo.

Con Simone Cinotto, Docente di Storia Contemporanea, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Andrea Pieroni, Docente di etnobotanica, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Rossella Cervese, Università di Verona; Sebastiano Ceschi, CESPI – Centro Studi Politica Internazionale, progetto Fondazioni4Africa; Aichatou Sarr, Presidente dell'Associazione dei Migranti Senegalesi Stretta di Mano, progetto Fondazioni4Africa; Marco Maggi, Responsabile Comunicazione di Obiettivo Lavoro. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.00 – Sala Gialla, galleria visitatori

Piccolo è bello 1973-2010. Le teorie di Ernst F. Schumacher per leggere le crisi attuali

E' considerato uno dei 100 libri più influenti pubblicati dopo la Seconda guerra mondiale, questo «studio di economia come se la gente contasse qualcosa». Slow Food Editore lo ripubblica. Ne discutono due protagonisti dell'economia contemporanea Loretta Napoleoni, economista, autrice di Maonomics, Rizzoli, e collaboratrice di Internazionale, e Woody Tasch, autore di Slow Money, Slow Food Editore. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Province alla Ribalta: Modena.

Racconti in forma, 19 storie dove il formaggio più buono del mondo è protagonista. Presentazione della raccolta di racconti amatoriali con al centro (o solo pretesto...) il Parmigiano Reggiano, con premiazione finale della migliore creatività.

Ore 12.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Le mani in pasta. Com'è fatto veramente il nostro pane oggi? Abbiamo gli strumenti per saperlo? Insieme ai fratelli piemontesi Fulvio e Fausto del Mulino Marino e con la partecipazione straordinaria di Gabriele Bonci, pizzaiolo e panettiere romano, si parla di grani, di terra, di microclima, di macinazione e di ricette per fare il pane. A conclusione del laboratorio i partecipanti mettono le mani in pasta e il pane si fa per davvero.

Ore 12.00 – Stand della Commissione europea, pad.5

Presentazione della politica europea per i prodotti di qualità (Dop, Igp, Stg), a cura di Fabienne Segers e Michele Ceccarelli, dell'Unità Politica di qualità dei prodotti agricoli presso la Direzione generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale della Commissione europea.

Ore 12.00 - Stand Lurisia, pad.5

L'acqua Lurisia è trasparente. Questo è il nostro segreto.

Lurisia nasce a 1416 mt lontano da ogni possibile fonte d'inquinamento. È leggerissima e povera di sodio. Sceglie il vetro. È l'ingrediente base per i prodotti firmati Lurisia: da Bolle e Stille alle birre di Teo Musso, dalle bibite Chinotto e Gazzosa alla cosmesi. Ingresso libero.

Ore 12.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Presidio Robiola di Roccaverano Dop: il caprino storico d'Italia.

Ore 12.30 (si ripete 14.00 – 16.00 – 17.30) - Aula Cibo e Territori, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i bambini (iscrizioni presso lo stand).

Slow Food Educa propone un nuovo percorso didattico realizzato in collaborazione con NU-Arti in Gioco. Il percorso Cibo e Territori – Viaggio alla scoperta delle terre che si mangiano è un'attività per scoprire le relazioni tra il pane, il cioccolato, il miele, i formaggi e i loro rispettivi territori di produzione.

Ore 12.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Blogger in Scena al Salone del Gusto: Lucia Arlandini <http://ticucinocosi.blogspot.com>.

I vincitori del contest “Blogger in scena al Salone del Gusto”, organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 12.30 – Terrazza Piemonte, pad.2

Presentazione e degustazione del Formaggio Ossolano e del vino Doc Valli Ossolane.

Intervengono: Germano Bendotti, Assessore Politiche Agricole e Montane Provincia del Verbano-Cusio-Ossola; Roberto Garrone, Associazione Produttori Agricoli Ossolani; Giovanni Tacchini, Consorzio Valorizzazione Formaggio Ossolano.

Ore 12.30 – Stand Regione Sardegna, pad.2

Percorsi di accoglienza slow. Slow Food Sardegna incontra il Salone del Gusto: Oristano.

Ore 12.30 – Stand Regione Ventoto, pad.2

Una Scuola intorno all'orto. L'esperienza Slow Food dell'Istituto Comprensivo G. Murari di Valeggio Sul Mincio (Vr) nella scuola materna, elementare e media con la Prof. Luisa Fazzini.

Ore 13.00 – Stand della Commissione europea, pad.5

Dimostrazione gastronomica a base di prodotti di qualità con Stefano Ciotti, chef del ristorante Vicolo Santa Lucia di Cattolica.

Ore 13.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

A tavola con La Torre: Maiella Madre.

La cucina della signora Concetta D’Innocenzo, anima del ristorante La Torre di Pretoro (Ch), racconta il trascorrere delle stagioni e le tradizioni culinarie dell'entroterra chietino, alleggerite con qualche misurata rivisitazione. Ne sono una dimostrazione i piatti presentati per l'occasione. Ingresso: 25 euro, prenotazioni allo stand.

Ore 13.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Dimostrazione di analisi sensoriale a cura di Luisa Torri, Docente di Analisi sensoriali.

Ore 13.00 – Stand Intesa Sanpaolo, pad.5

Intesa Sanpaolo apre ai visitatori il suo spazio degustazioni di prodotti tipici provenienti dalle diverse regioni italiane.

Ore 13.00 (si ripete alle 19.00 e alle 20.00) – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Percorso “polisensoriale” per approfondire la conoscenza dei vini della denominazione attraverso nozioni scientifiche e aneddoti.

Ore 13.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

I mieli, libere interpretazioni di Corrado Assenza, Sicilia.

Ore 13.30 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Barbapedana – Veneto. Il gruppo promuove la conoscenza e la diffusione delle musiche di alcune minoranze etniche dell'Est europeo, in particolare degli

zingari Rom e del mondo Yiddish del Centro Europa e dei Balcani.

Ore 13.30 – Stand Asti docg, pad.5

In cucina con l’Asti docg. Lo chef Ernst Kam e Asti docg alleati nella preparazione di piatti salati e dolci: praline di carne cruda piemontese con Asti docg, meringata con castagne, mele e Asti docg. Iscrizione presso lo stand.

Ore 13.30 – Stand Regione Sardegna, pad.2

Cibi e identità. Pro...fumo di mare: conserve di pesce.

Ore 14.00 - Terrazza Piemonte, pad.2

Presentazione del libro Gli uomini e la terra. Il patrimonio economico, ambientale e culturale del paesaggio agrario. Daniela Piazza Editore.

Partecipano: Laurana Lajolo, curatrice del libro; Andrea Laiolo, Sindaco di Vinchio; Marco Devecchi, Presidente Coordinamento Osservatorio Paesaggio del Piemonte; Lorenzo Giordano, Presidente Cantina Vinchio e Vaglio Serra.

Ore 14.00 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Blogger in Scena al Salone del Gusto: Elvira Costantini [//unfiloderbacipollina.blogspot.com](http://unfiloderbacipollina.blogspot.com).

I vincitori del contest “Blogger in scena al Salone del Gusto”, organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 14.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Presentazione del progetto I Granai della Memoria a cura di Piercarlo Grimaldi, Docente di Antropologia. Con la partecipazione della corale “Le Raviolate al Vin”.

Ore 14.00 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: La Malintesa – Piemonte. Il gruppo propone antiche danze e musiche delle vallate occitane che esprimono attraverso la gestualità, le figure dei danzatori e la riproduzione di suoni di antichi strumenti l'allegria del ritrovarsi insieme.

Ore 14.00 - Sala Bianca, pad.5 mezzanino

Presentazione del libro Le migliori ricette di Gusto.

Dalla storica rubrica Gusto del Tg5, il curatore, Gioacchino Bonsignore, propone 200 ricette per la nostra cucina di tutti i giorni. Gli ingredienti, i trucchi del mestiere dei migliori cuochi italiani per dare un tocco di “gusto” a nostri piatti. Per ogni ricetta un vino in abbinamento. Con l’autore intervengono lo chef Davide Scabin e il sommelier Luca Gardini, “miglior sommelier del mondo”. Introduce Carlo Petrini, Presidente di Slow Food.

Ore 14.00 (si ripete alle 17.00) – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Consorzio Tutela Vini Asti e Monferrato: Barbera d’Asti, abbinamenti e esperienze sensoriali.

Ore 14,30 – Stand Regione Ventoto, pad.2

Dall'Università al Presidio Slow Food. Con Stefano Iseppi, agronomo.

Ore 15.00 - Sala Avorio, galleria visitatori

Latte nobile

In un mondo che tende a fare del latte un prodotto unico e uguale, stanno realizzandosi progetti

di differenziazione nel segno della qualità. Seguendo l'esempio del mondo del vino, con la coscienza delle peculiarità del prodotto latte, l'esperienza del Latte Nobile, iniziata in Italia e proseguita in Sud America, può essere un modello. Un latte proveniente da animali con un massimo di produzione sotto i 5000 l. per lattazione, e la cui razione è per il 70% costituita da almeno 4 erbe. Con Roberto Rubino, Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.00 - Sala Azzurra, pad.3

Dalla pancia alla pappa: che gusto!

È ampiamente dimostrato che i sapori, le consistenze e le varietà sperimentati nei primissimi mesi di vita arricchiscono il bambino di un bagaglio sensoriale che non perderà più. L'esposizione al gusto inizia già durante la gravidanza e prosegue nella fase dell'allattamento e dell'alimentazione complementare. Ma come educare al gusto i piccolissimi? Come insegnare loro a scoprire, scegliere e apprezzare cibi e varietà diversi?

Con Simona Luparia, Responsabile del progetto SlowKids; Gabriella Morini, Docente di basi molecolari del gusto, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Luigi Greco, Direttore del Dipartimento di Pediatria della Facoltà di Medicina Università di Napoli Federico II; Emidio Mansi, Direttore Commerciale Pastificio Garofalo. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

ore 15 – Sala Gialla, galleria visitatori

BIOCHAR - la Terza Rivoluzione Verde?

Dall'Amazzonia arriva una scoperta che sta rivoluzionando sia l'agricoltura, specialmente quella dei suoli degradati dei paesi tropicali, che la lotta ai cambiamenti climatici: il biochar. Fonte di grande speranza e di qualche preoccupazione, il biochar è già stato chiamato "il nuovo oro". La tavola rotonda durante il Salone del Gusto riunirà quattro esperti che riferiranno sugli esperimenti in corso in Italia e in Africa e sullo stato dell'arte delle ricerche internazionali.

Con Brando Crespi, Co-fondatore e Direttore Strategico di Pro-Natura International; Alessandro Peressoti, Università di Udine; Franco Miglietta, Direttore dell'Istituto di Meteorologia del CNR e fondatore dell'ICHAR, l'Associazione Italiana del Biochar; Nat Mulcahy, WorldStoves. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.00 - Sala dei 500, Centro Congressi Lingotto

I Maestri del Gusto di Torino e Provincia.

Giunti alla quinta edizione, I Maestri del Gusto offrono una fotografia puntuale del Torinese, segnalandone attività artigiane, agricole e commerciali accomunate dall'abilità produttiva e dall'alto livello dell'offerta, dalla capacità di coltivare e allevare in modo compatibile con la natura, di trasformare le materie prime, facendone piacevoli scoperte per il palato. Per questo vanno segnalate, promosse e protette. Oltre 150 eccellenze dell'edizione 2010 vengono premiate. Con Alessandro Barberis, Presidente della Camera di Commercio di Torino e Silvio Barbero, Vicepresidente Slow Food Italia.

Ore 15.00 (si ripete alle ore 17.30) - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

Una Comunità del cibo di Terra Madre e un socio Slow Food portano la loro testimonianza sul cibo buono, pulito e giusto. Durante l'incontro si assaggiano i prodotti della Comunità.

Ore 15.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Province alla Ribalta: Mantova.

Il carro del diavolo: la storia della campagna è fatta spesso da attrezzi, innovazioni pensate per

scampare (illusione..!) dalla fatica quotidiana...

Ore 15.00 - Terrazza Piemonte, pad.2

Incontro sul tema: La salute in bottiglia.

A cura dell'Osservatorio nazionale sul consumo consapevole del vino. Partecipano: Attilio Giacosa, coord. comitato scientifico dell'Osservatorio; Mariangela Rondanelli, del comitato scientifico; Sen. Tomaso Zanoletti, Presidente Osservatorio.

Ore 15.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Chi ha paura del vegetariano? - Raffaella Gorla gestisce la Gastronomia Vegetariana di Torino, forte di solide esperienze in cucina e di progetti svolti in Brasile sui temi della distribuzione alternativa già 20 anni fa. L'incontro affronta il mondo del vegetarianesimo. L'appuntamento prevede una degustazione di cereali, legumi e alimenti sostitutivi della carne.

Ore 15.00 – Stand Provincia di Asti, pad.2

Cascina Capello: dimostrazione battuta al coltello

Ore 15.00 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Arteddeca - Sud Italia. "Tene Arteddeca", così nel salernitano si dice di una persona molto attiva. Il gruppo è di persone desiderose di riscoprire le proprie radici attraverso musica, canti e balli; nella ricerca di fonti; nello studio di sonorità e stili.

Ore 15.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Miele di Lavanda: gli aromi della Provenza, Jean-Louis Lautard, Francia.

Ore 15.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Scialapopolo Garofalo. Al Salone una delle più antiche tradizioni napoletane, lo scialapopolo: pasta Garofalo condita con olio extravergine d'oliva della linea Garofalo Doc Delizie di Onesta Cucina, per tutti i visitatori del nostro stand.

Ore 15.30 – Stand Asti docg, pad.5

In cucina con l'Asti docg. Lo chef Ernst Kam e Asti docg alleati nella preparazione di piatti salati e dolci: risotto al Castelmagno con Asti docg e camminando nel bosco con Asti docg. Iscrizione presso lo stand.

Ore 16.00 Terrazza Piemonte, pad.2

Albarossa: un vino nuovo, una storia tutta piemontese.

Intervengono: Lino Carlo Rava, Assessore agricoltura Provincia di Alessandria e Presidente Centro Sperimentale Vitivinicolo regionale Tenuta Cannona; Michela Marengo, Presidente Enoteca Regionale Acqui Terme e Vino; Franco Mannini, Istituto di Virologia Vegetale Consiglio Nazionale delle Ricerche; Gabriella Bonifacino, Direttore Centro Sperimentale Vitivinicolo regionale Tenuta Cannona. A seguire degustazione vini Albarossa abbinati a prodotti tipici.

Ore 16.00 - Stand Regione Marche, pad.2

Progetto pilota Filiera Ogm Free. A cura della Facoltà di Agraria, UnivPM. Interviene Stefano Tavoletti. Degustazione carni preparate.

Ore 16.00 - Palco tra l'Oval e il Lingotto

Suoni di Terra Madre: Akud Mirce Acev – Macedonia. La *Teshkoto* (la più difficile) è artisticamente la più emozionante danza popolare macedone. I danzatori che si inginocchiano in equilibrio sui tamburi è l'immagine che più frequentemente viene associata a questo ballo.

Ore 16.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Conferenza istituzionale didattica Università di Scienze Gastronomiche.

Ore 16.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Associazione Alla Corte dell'Agnolotto Gobbo: preparazione dell'agnolotto gobbo.

Ore 16.00 – Stand Regione Sardegna, pad.2

Biodiversità. Per un pugno di...donne: pasta madre.

Ore 16.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: Cibi di strada d'Abruzzo, gli arrosticini.

Il cibo di strada rappresenta la più antica e autentica forma di ristorazione legata al territorio. Ne sono un esempio: gli arrosticini. Tiziano Provinciali della trattoria Margherita 2 di Pianella (Pe) vi guida alla scoperta dei rustelle, spiedini di carne fresca di pecora, infilata in spiedini di legno e cotta sulla furnacella. Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 16.00 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche

Eros Scarafoni di Fontegranne: l'esperienza vaccina e caprina del casaro di Belmonte Piceno.

Ore 16.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: Pomodoro Corbarino.

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 16.30 (si ripete alle ore 20.30) – Stand Asti Docg, pad.5

Il risveglio dei sensi: spettacolo mimico e polisensoriale con il Teatro degli Acerbi.

Ore 16.30 – Stand Regione Veneto, pad.2

Un cibo in Salute.

Interviene Daniele Degl'Innocenti, Università di Verona, Facoltà di Medicina e Chirurgia.

Ore 17.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Parmigiano Reggiano, nove secoli di storia non si possono imitare.

Il Dipartimento Controllo Qualità P.R. guida il consumatore con l'analisi sensoriale e alcuni trucchi a discernere il vero dal falso: in campana!

Ore 17.00 – Terrazza Piemonte, pad.2

Di Vino e di Riso con l'altra metà del cielo. Incontro con le associazioni piemontesi Donne del Vino e Donne e Riso. Partecipano: Michela Marengo, Presidente associazione Donne del Vino Piemonte, Licia Vandone, Presidente Donne e Riso. Conduce, Piera Genta.

A seguire degustazione di dolci a base di riso abbinati a vini Docg Asti e Brachetto d'Acqui.

Ore 17.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: Cibi di strada d'Abruzzo, la porchetta.

La preparazione della porchetta in Abruzzo è un'arte antica. Oggi è consuetudine comprarla

dagli ambulanti agli angoli delle strade. Il giornalista Nicolino Farina parla della porchetta di Campi (Te) preparata con il maiale nero. Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 17.00 - Stand della CCIAA di Torino, pad. 5

Degustazione dei prodotti da forno e dolci del paniere. Si conclude con il Plaisentif: il formaggio della pace.

Ore 17.30 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Presentazione del libro *Filosofia della gastronomia laica. Il gusto come esperienza*, Meltemi Editore, con l'autore Nicola Perullo, Docente di Estetica.

Ore 17.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: Oliva Caiazzana

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest'edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 17.30 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

Affida doc: le diverse facce del vitigno Pecorino.

Ore 18 – Sala Avorio, galleria visitatori

Presentazione del progetto: Il gusto della vita

Il progetto nasce dalla collaborazione tra Slow Food, e l'Oncologia Medica, la Dietologia e la Psiconcologia e presenta ora i suoi primi risultati: un libro di ricette, appositamente ideate da sei importanti chef torinesi, adatte per migliorare la qualità di vita dei pazienti oncologici.

Con Andrea Pezzana, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Bosco di Torino; Fulvia Pedani, A.S.O. Giovanni Battista e Università di Torino; Bruno Boveri, presidente regionale Slow Food Piemonte; Leo Rieser, fiduciario di Slow Food Torino e alcuni chef partecipanti al progetto. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18.00 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

È l'ora del kebab! Negli ultimi anni il kebab è diventato uno tra i cibi di strada più consumati in Italia: ma un kebab vale l'altro? Con Fuad, del Kirkuk Cafè di Torino, si scopre a fondo questa saporita pietanza della tradizione araba. Spazio anche ai consigli per il kebab fai-da-te.

Ore 18.00 – Terrazza Piemonte, pad.2

Presentazione Progetto Interreg Proalpi-Italia Svizzera.

Per la valorizzazione formaggi di capra, miele, erbe officinali, derivati di carne.

A cura della Provincia del Verbano-Cusio-Ossola.

Partecipa Germano Bendotti, Assessore Provinciale alle politiche agricole e montane.

Ore 18.00– Stand della Provincia di Asti, pad.2

Moncalvo in tavola- Associazione produttori di Moncalvo: degustazione guidata.

Ore 18.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: Le Dop d'Abruzzo.

Vero e proprio viaggio alla scoperta del territorio abruzzese, fatto di piccole e medie aziende agricole, frantoi artigianali e selezionatori d'eccellenza, impegnati a ottenere prodotti di punta,

salubri e tipici. Sono proposti in degustazione gli oli provenienti dalle tre Dop regionali: Aprutino-Pescarese, Pretuziano Colline Teramane e Colline Teatine. Relatore: Marino Giorgetti. Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 18.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Mastri racconti di Bière de Miel.

Ore 18.30 – Stand Regione Sardegna, pad.2

Entro in Comunità (del cibo!). La Comunità dei prodotti del Montiferru.

Ore 19.00 – PalaOlimpico (Palaisozaki), corso Sebastopoli, 123 Torino

Cerimonia di chiusura di Terra Madre

Incontro discussione sul documento delle Politiche Alimentari diviso in 8 punti elaborato durante Terra Madre. Intervengono:

- Vandana Shiva (Conoscenze tradizionali)
- Marcello Buiatti (Biodiversità)
- Manfred Max Neef (Educazione)
- Serge Latouche (Trasformazioni Sociali e Sistemi di conoscenza)
- Stefano Zamagni (Economia e beni comuni)
- Christoph Spenneman (Diritto)
- Angelo Console (Energia e sostenibilità)
- Carlo Petrini (Piacere e Benessere)

Coordina: Roberto Burdese

Al termine spettacolo musicale con:

Machine Avant + OrchestrAnikè + band Suoni di TM + Special guest

con la partecipazione di: Remy Boniface, organetto; Simone Bottasso, organetto; Filippo Gambetta, organetti; Raffaele Pinelli, organetto, live electron ics; Marco Iinaudi, basso elettrico; e con: Percussionisti dell'OrchestrAnikè (Kassoum Diarra: balafon, djembè; Marco Giovinazzo: balafon, doun doun, djembè, cajon; Mauro Gino: balafon, doun doun, djembè, batteria) I petri che addummo (Barba Pedana e Sancto Ianne).

Special Guest: Saba Anglana, Maura Susanna, Alberto Visconti.

Ore 19.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Dimostrazione di analisi sensoriale a cura di Luisa Torri, Docente di analisi sensoriale.

Ore 19.00 – Stand Intesa Sanpaolo, pad.5

Intesa Sanpaolo apre ai visitatori il suo spazio degustazioni di prodotti tipici provenienti dalle diverse regioni italiane.

Ore 19.15 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Blogger in Scena al Salone del Gusto: Maria Teresa di Marco: [//lacucinadicalycanthus.net](http://lacucinadicalycanthus.net).

I vincitori del contest "Blogger in scena al Salone del Gusto", organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo Stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 19.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Aperitivo Slow: I grandi vini.

Appuntamento dedicato ai "grandi vini" recensiti nella nuova guida ai vini Slow Wine 2011. È l'occasione per degustare i sette vini abruzzesi che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento. Relatore: Pierluigi Cocchini. Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 20.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Caseifici alla ribalta I caseifici del Parmigiano Reggiano si raccontano.

Ore 20.00 – Terrazza Piemonte, pad.2

Degustazione guidata a cura del Consorzio Agrimont (Val di Susa).

Ore 20.30 – Sala Gialla, galleria visitatori

Slow Food on film:

Dove osano le mucche di Marco Landini, Cristina Donno. Italia, 2010, 13', col. Marianna, la casara, e Quinto, il pastore hanno scelto di vivere i ritmi dell'alpeggio a 1900 metri nel Canton Ticino. Una scelta di vita raccontata con semplicità e saggezza. Il cortometraggio segue le attività dell'alpeggio e della lavorazione del latte.

Il était une fois...les délices du petit monde di Joseph Péaquin Italia, 2006, 63', col. In un paesino della Valle d'Aosta una coppia di pensionati sposati da cinquantatré anni, condividono la passione per la cucina di montagna. Joseph Péaquin dimostra quanto il rapporto che intratteniamo con la cucina e l'alimentazione rispecchi la nostra relazione con il mondo circostante, con gli altri e con la nostra identità. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 20.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

A tavola con Zenobi e Villa Maiella.

Un duo affiatato, Arcangelo Tinari, erede dei celebri Angela e Peppino, del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (Ch) e Patrizia Corradetti dell'osteria Zenobi (Te), entrambi locali chiocciolati dalla guida Osterie d'Italia 2011, vi propongono una cena a quattro mani in cui uniscono i loro saperi per prepararvi un menu impregnato di genuina passione per i prodotti del loro territorio. Ingresso: 25 euro, prenotazioni allo stand.

Ore 20.45 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Blogger in Scena al Salone del Gusto: Sara Milletti [//1-appetito-vien-leggendo.blogspot.com](http://1-appetito-vien-leggendo.blogspot.com).

I vincitori del contest "Blogger in scena al Salone del Gusto", organizzato in collaborazione con il portale Lei Web, cucinano allo stand Garofalo per il pubblico del Salone.

Ore 21.00 – Stand Regione Sardegna, pad.2

Identità e interculturalità di Sardegna. Appetitosamente Siddi.

Ore 21.00 – Stand Regione Veneto, pad.2

L'orzo e la birra Pedavena. Introduce: Stefano Sanson, Consigliere Nazionale Slow Food.

Lunedì 25 Ottobre 2010

Dalle 11.00 per tutta la giornata a ciclo continuo - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

In collaborazione con Laboratorio Creativo, Slow Food Educa invita i visitatori del Salone a mettersi in gioco per imparare a scegliere consapevolmente il cibo, preferendo una qualità attenta al benessere del territorio sapendo che in tal modo anche il palato sarà riconoscente.

Ore 11.15 - Stand Regione Marche, pad.2

Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche.

Piantone di Falerone: cultivar da extra vergine gioiello del Fermano.

Ore 11.30 – Stand Regione Sardegna, pad.2

Colazione in Sardegna. Pane, casu e binu a rasu.

Ore 11.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: Legumi della Valle dell’Ufita.

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest’edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 11.30 (si ripete alle ore 15.00 – 18.00) – Stand Asti Docg, pad.5

Percorso polisensoriale per approfondire la conoscenza dei vini della denominazione attraverso nozioni scientifiche e aneddoti.

Ore 11.30 – Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Gli Assaggi: bocconi gastronomici di didattica “Pane & Olio”.

Ore 11. 30 – Terrazza Piemonte, pad.2

Progetto “Terre Alte”. Spazio alle produzioni dell’artigianato alimentare di montagna.

A cura di Confartigianato Cuneo, CCIAA Cuneo, Regione Piemonte.

Ore 11.30 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Laboratorio del Gusto: Aglio, frattaglie fattura ca nun quaglie il rosso di Sulmona.

Degustazione dell'ecotipo di aglio abruzzese rosso di Sulmona, a cura di Antonio Ricci.

Ingresso gratuito, prenotazioni allo stand.

Ore 12.00 - Sala Gialla, galleria visitatori

Osterie d'Italia 2011

Verona, Roma, Palermo, Modena, di nuovo Roma. Dopo avere fatto il giro d'Italia, la presentazione del Sussidiario del mangiare all'italiana e la premiazione delle relative Chioccioline approdano, a Torino, al Salone del Gusto. La guida Osterie d'Italia 2011 recensisce oltre 1700 locali che praticano, in un ambiente caldo e accogliente, la cucina tradizionale delle varie regioni. Con Paola Gho, curatrice di Osterie d'Italia; William Casoni, Assessore Regione Piemonte al Commercio e fiere; Carlo Petrini, Presidente di Slow Food; Alberto Capatti, Docente di storia della cucina e della gastronomia, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 12.00 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Racconti dalle Comunità del cibo: Caciocavallo di Castelfranco in Miscano.

Le Comunità del cibo di Slow Food Campania si raccontano in uno spazio allestito ad hoc da Pasta Garofalo che per quest’edizione del Salone ha deciso di adottarle e sostenerne il rilancio.

Ore 12.00 - Stand Lurisia, pad.5

L’acqua Lurisia è trasparente. Questo è il nostro segreto.

Lurisia nasce a 1416 mt lontano da ogni possibile fonte d’inquinamento. È leggerissima e povera di sodio. È trasparente anche nel packaging e sceglie il vetro. È l’ingrediente base di tutti i

prodotti firmati Lurisia: da Bolle e Stille alle birre di Teo Musso, dalle bibite Chinotto e Gazzosa alla cosmesi della linea termale. Scoprite il trasparente mondo Lurisia. Ingresso libero.

Ore 12.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Caseifici alla ribalta.

I caseifici del Parmigiano Reggiano si raccontano e presentano il loro gioiello.

Ore 12.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2

Apicoltura Vallera di Bosio Davide: degustazione guidata

Ore 12.30 – Terrazza Piemonte, pad.2

Acquaeforti: Un tuffo nei sapori.

A cura di ASCOM Vercelli in collaborazione con ASCOM Alessandria e Novara.

Intervengono: Antonio Bisceglia, Presidente ASCOM Vercelli; Felix Lombardi, Direttore COMTUR Vercelli; Chiara Fittoni, Responsabile progetto. Segue degustazione Acqua e Riso.

Ore 12.30 – Stand Regione Sardegna, pad.2

Percorsi di accoglienza slow. Le aziende incontrano i buyers.

Ore 12.30 – Stand Regione Veneto, pad.2

Quando il cibo locale diventa motore di economia e sviluppo di un territorio. I tortellini tradizionali di Valeggio sul Mincio (Vr) presentati da Guido Rermelli produttore artigiano.

Ore 13.00 - Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5

Dimostrazione analisi sensoriale a cura di Luisa Torri, Docente di Analisi sensoriale.

Ore 13.00 – Stand Intesa Sanpaolo, pad.5

Intesa Sanpaolo apre ai visitatori il suo spazio degustazioni di prodotti tipici provenienti dalle diverse regioni italiane.

Ore 13.00 – Stand Mieli Thun, pad.1

Mielinterpretazioni, laboratorio di resistenza dolciaria, Piemonte.

Ore 13.30 – Stand Pastificio Garofalo, pad.5

Scialapopolo Garofalo di Arrivederci

Garofalo riporta al Salone una delle più antiche tradizioni napoletane, lo scialapopolo: pasta Garofalo condita con olio extravergine d'oliva della linea Garofalo Doc Delizie Di Onesta Cucina, per tutti i visitatori del nostro stand.

Ore 13.30 – Terrazza Piemonte, pad.2

La Nocciola Piemonte è la più buona del mondo.

A cura di Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa.

Intervengono: Flavio Borgna, Presidente Ente Fiera; Stefano Robaldo, Produttore; Giuseppe Andreis, Presidente Asprocor Piemonte; Vittorio Caffa, trasformatore; Egle Sebaste, produttore torrone. Segue degustazione di nocciole e prodotti della nocciola abbinati all'Asti Docg, Moscato d'Asti e Alta Langa Brut.

Ore 13.00 – Stand Regione Abruzzo, pad.3

Il pranzo della Scuola.

Ermanno Di Paolo, Docente dell'Istituto Alberghiero "G. Marchitelli" di Villa Santa Maria (Ch) con l'aiuto di alcuni giovani allievi prepara un pranzo della tradizione abruzzese con ricette rivisitate con l'utilizzo di materie prime del territorio. Ingresso: 25 euro, prenotazioni allo stand.

Ore 14.00– Stand della Provincia di Asti, pad.2

Consorzio Tutela Vini Asti e Monferrato: Barbera d'Asti, abbinamenti ed esperienze sensoriali.

Ore 14.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5

Visita virtuale in caseificio e degustazione. Ogni anno, per migliaia di turisti e studenti la visita in caseificio è il cuore della scoperta del Parmigiano Reggiano; immagini e memorie che fissano con emozione saperi e gesti antichi.

Ore 14.00 – Stand Regione Veneto, pad.2

Come salvare il paesaggio, l'agricoltura e la tradizione. Interviene Riccardo Stevanoni, Assessore Civiltà delle Marogne, comunità del cibo dei Vignaioli delle Marogne e della Valpolicella.

Ore 14.30 – Terrazza Piemonte, pad.2

Vetrine del Piemonte: il pubblico e il privato si incontrano.

Intervengono: Riccardo Vaschetti, gestore Vetrina di Mondovì; Grazia Maria Calvano, Dirigente Promozione Sistema Produttivo Fiere e Centri Fieristici, Regione Piemonte.

Ore 15.00 - Sala Azzurra, pad.3

Dai campi alle cucine: serve un'alleanza

I cuochi sono ambasciatori preziosi per comunicare la memoria e l'identità che una comunità esprime attraverso i suoi cibi. E il loro lavoro è fondamentale per la salvaguardia della biodiversità agroalimentare. Molti piccoli produttori hanno trovato nei cuochi un sostegno indispensabile. Il racconto della loro esperienza può essere di stimolo per un nuovo modo di concepire la cucina. Con Marco Bolasco, Direttore editoriale Slow Food Editore; Raffaele Cavallo, Presidente di Slow Food Abruzzo e Molise. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.00 - Sala Gialla, galleria visitatori

Politiche alimentari: le visioni di Terra Madre.

Le politiche alimentari dovrebbero considerare il cibo non come semplice produzione, ma come punto di arrivo e di continua ripartenza di molte istanze: benessere delle persone, salute dell'ambiente, bellezza del paesaggio, economia dei territori, ricchezza degli ecosistemi, tutela dei diritti, dignità delle culture. Cosa deve dunque sapere un buon food policies maker? Terra Madre consegna un promemoria al mondo della politica e il Salone del Gusto lo presenta al suo pubblico. Con Carlo Petrini, Presidente di Slow Food; Serge Latouche, economista e filosofo, Università di Paris Sud XI; Manfred Max Neef, economista, Universidad Austral de Chile; Vandana Shiva, ambientalista, Presidente del movimento Navdanya; Marcello Buiatti, Docente di genetica, Università di Firenze; Stefano Zamagni, economista, Università di Bologna. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15.00 (si ripete alle ore 17.30) - Aula Parla (di) come mangi, pad.5

Slow Food Educa. Attività per i grandi (iscrizioni presso lo stand).

Una Comunità del cibo di Terra Madre e un socio Slow Food portano la loro testimonianza sul cibo buono, pulito e giusto. Durante l'incontro si assaggiano i prodotti della Comunità.

Ore 15.00 – Stand della Provincia di Asti, pad.2
Cascina Capello: dimostrazione battuta al coltello.

Ore 15.00 – Stand Mieli Thun, pad.1
Mieli di pepe rosa e ohia lehua, Hawaii, USA.

Ore 15.30 – Terrazza Piemonte, pad.2
Piemonte: il turismo incontra le eccellenze del gusto.
Partecipa Alberto Cirio, Assessore Turismo, Sport e Istruzione Regione Piemonte.

Ore 16.00 (si ripete alle 17.30) - Aula Cibo e territori, pad.5
Slow Food Educa. Attività per i bambini (iscrizioni presso lo stand).
Slow Food Educa propone un nuovo percorso didattico realizzato in collaborazione con NU-Arti in Gioco. Cibo e Territori – Viaggio alla scoperta delle terre che si mangiano è un'attività per scoprire le relazioni tra il pane, il cioccolato, il miele, i formaggi e i loro rispettivi territori.

Ore 16.00 – Stand Regione Sardegna, pad.2
Biodiversità. Le aziende incontrano i buyers

Ore 16.00 - Stand Regione Marche, pad.2
Laboratori del Gusto curati da Slow Food Marche
Apicoltori Montani di Matelica: le dolcezze del miele di qualità

Ore 16.00 – Stand Regione Veneto, pad, 2
Le mele di Monfumo: una storia che continua. Presenta Luigi Poloni Fiduciario Slow Food.

Ore 17.00 - Stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano, pad.5
Caseifici alla ribalta.
I caseifici del Parmigiano Reggiano presenti al Salone si raccontano e presentano il loro gioiello.

Ore 17.00 Stand Università di Scienze Gastronomiche, pad.5
Théte a Théte delle 5.

Ore 20 chiusura del Salone del Gusto 2010: appuntamento al 2012...