

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

24-27 SETTEMBRE NEL CENTRO DI TORINO



BIODIVERSITY BE DIVERSITY

GIORNO PER GIORNO / DAY BY DAY

Un evento di / An event by



Con il sostegno di / Supported by



Con il contributo di / With the contribution of



Main partner



lunedì 21 Settembre

ore 10:30 - Castello del Valentino – Salone D'Onore, Viale Pier Andrea Mattioli, 39

**Slow Fiber: dalle dissonanze cognitive a una nuova cultura del tessile
conferenza - terra madre off**

Nel quadro di Terra Madre Off e delle celebrazioni per i 40 anni di Slow Food Italia, Slow Food e Politecnico di Torino promuovono una tavola rotonda dedicata a Slow Fiber, il progetto che dal 2022 applica al settore tessile i principi del buono, pulito e giusto, arricchendoli dei valori “sano” e “durevole”, promuovendo una filiera rispettosa delle persone, delle comunità e dell'ambiente.

Ad aprire i lavori sarà Silvia Barbero, Vicerettrice del Politecnico di Torino. Seguirà l'intervento introduttivo di Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia, che collocherà il tema all'interno del percorso culturale di Terra Madre e della storia quarantennale dell'associazione. La tavola rotonda, moderata da Debora Fino, Professoressa Ordinaria di Impianti Chimici, Direttrice del Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologia e Resources Manager del Green Team del Politecnico di Torino, vedrà il confronto tra rappresentanti del mondo produttivo e della ricerca: Dario Casalini (Oscalito), Eleonora Peretti (Quagliotti), Giovanna Maggia (Maglificio Maggia), Lorenzo Piacentini (Zegna Baruffa Lane Borgosesia), tutti appartenenti alla rete Slow Fiber, Mariapaola Puglielli, Dottoranda in Design E Tecnologia del Politecnico di Torino, e Barbara Nappini. Partendo dai cinque pilastri di Slow Fiber, l'incontro offrirà l'occasione per riflettere sulle sfide e le contraddizioni che attraversano oggi il settore tessile. Attraverso il dialogo con il pubblico, si proverà a indagare uno dei nodi più complessi della contemporaneità: le dissonanze cognitive che emergono tra la crescente consapevolezza degli impatti sociali e ambientali della moda e le scelte di consumo quotidiane. Un confronto aperto per immaginare nuovi modelli culturali, produttivi e di consumo capaci di ricucire la relazione tra qualità, responsabilità e desiderio. Accesso libero e gratuito, senza necessità di prenotare.

mercoledì 23 settembre

ore 9:00 - Stand Portici Palazzo di Città, Piazza Palazzo di Città, 8b

CIBO è – Un sistema che attraversa territori, tecnologie, oggetti, spazi, relazioni, culture mostra - terra madre off

Sotto i portici di Piazza Palazzo di Città, un percorso fotografico esplora la centralità del cibo come sistema complesso che attraversa territori, tecnologie, infrastrutture, oggetti, spazi, relazioni e culture.

Il progetto nasce dal dialogo tra Politecnico di Torino e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con l'Archivio Storico della Città di Torino e Urban Lab. A partire dalla Torino del Seicento, il percorso attraversa quattro secoli di storia attraverso mappe, disegni, fotografie, manifesti e documenti che raccontano come il cibo abbia contribuito a progettare e trasformare la città e il territorio. Tredici parole chiave costruiscono altrettante prospettive su questo sistema: dal coltivare al produrre, dal trasformare al conservare, dal trasportare allo scambiare, fino all'abitare, servire, raccontare, connettere e immaginare.

Ogni sezione mette in dialogo un'immagine d'archivio e un progetto contemporaneo, mostrando come tecnologie, saperi, oggetti e luoghi si siano evoluti nel tempo senza interrompere le relazioni che li legano.

Una storia che arriva al presente attraverso le esperienze di didattica e ricerca e guarda al futuro interrogandosi su come progettare sistemi alimentari più sostenibili, resilienti e inclusivi. Il percorso è liberamente accessibile per tutta la durata di Terra Madre Salone del Gusto e del Festival Transizioni Tangibili di Torino Design City, dal 23 settembre al 31 ottobre

ore 14:30 - Mercato del Corso Campagna Amica – Casa Coldiretti, C.so Vittorio Emanuele II, n. 50

Coltivare Futuro. Lavoro, legalità e valore nelle filiere agroalimentari

conferenza - terra madre off

La conferenza "Coltivare Futuro – Lavoro, valore e sostenibilità nelle filiere agroalimentari" è organizzata e promossa da Filiera Futura e Fondazione CRC, in collaborazione con il partner tecnico Weco Impresa Sociale.

L'evento si inserisce nel contesto di Terra Madre Salone del Gusto 2026, la manifestazione internazionale organizzata da Slow Food che si tiene a Torino dedicata alle comunità del cibo di tutto il mondo. La conferenza sarà un'occasione per portare al centro del confronto il tema della sostenibilità sociale delle filiere agroalimentari, mettendo a sistema le esperienze sviluppate dai soci di Filiera Futura e non solo su agricoltura sociale, inclusione lavorativa e sviluppo delle comunità rurali e approfondendo le criticità e le possibili leve di cambiamento. Il confronto parte dalle condizioni di lavoro nelle filiere agricole, analizzando i meccanismi economici e organizzativi che le influenzano, l'evoluzione normativa e i modelli di governance capaci di coniugare sostenibilità economica e giustizia sociale. Uno sguardo viene dedicato anche alle trasformazioni demografiche e migratorie e al loro impatto sul futuro del mercato del lavoro agricolo.

Con Francesco Cappello, Presidente Filiera Futura e Vicepresidente Fondazione CRC; Barbara Nappini, Presidente Slow Food Italia; Gian Carlo Caselli, Presidente Comitato Scientifico Fondazione Osservatorio Agromafie; Stefano Liberti, Ricercatore Fondazione Osservatorio Agromafie; Yvan Sagnet, Fondatore dell'Associazione NoCap; Maria Cristina Galeasso, Co-fondatrice di Weco impresa sociale; Romano Magrini, Capo Area Lavoro e Relazioni Sindacali di Coldiretti; Maurizio Ambrosini, Professore Ordinario di sociologia presso Università degli Studi di Milano.

ore 19:30 - Ristorante AL, Via Valprato 68

Sake Experience con Terada Honke

cena - terra madre off

Slow Sake Dinner: Terada Honke x Ristorante AL. Una serata che unisce la cultura del sake giapponese alla cucina piemontese contemporanea, nell'ambito del progetto Slow Sake di Slow Food e del palinsesto Terra Madre Off.

Il Ristorante AL abbinerà il suo menu degustazione da 8 portate a cinque tipologie di sake selezionate e portate direttamente dal Giappone da Terada Honke, una delle aziende di sake a fermentazione naturale più stimate del paese. Masaru Terada, amministratore e capo mastro birraio, sarà presente tutta la sera per presentare ogni etichetta — raccontando il riso, l'acqua, il metodo di fermentazione e il carattere di ciascun sake — creando un ponte tra il sake e la cucina stagionale improntata alla biodiversità degli chef. L'obiettivo è aprire un dialogo tra due culture della fermentazione — quella giapponese del sake e quella italiana del vino/gastronomia — e far scoprire al pubblico italiano la varietà e l'artigianalità che si celano dietro il sake, andando oltre le etichette già disponibili in Italia, in linea con la mission di Slow Food per un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

ore 19:30 - Dirty Bastards Taproom, Corso Sebastopoli, 287/F

Birrificio Del Forte ospite di Dirty Bastards Taproom

degustazione - terra madre off

Incontro con Francesco Mancini titolare e Birraio di Birrificio del Forte, birrificio partecipante a Terra Madre Salone del Gusto 2026.

ore 20:00 - Paltò, Via della Rocca, 17

I sapori custodi del Piemonte. Presidi Slow Food e prodotti dell'Arca del Gusto a tavola

cena - terra madre off

Paltò presenta uno speciale menù in occasione di Terra Madre 2026 per celebrare alcune delle eccellenze piemontesi con una cena di tradizione e amore verso il territorio.

ore 20:00 - Osteria Rabezzana, Via San Francesco d'Assisi, 23C

Suoni e sapori di Puglia

cena - terra madre off

La Puglia arriva all'Osteria Rabezzana con i suoi suoni, le sue tradizioni e i suoi sapori in un incontro che attraversa il Mediterraneo e si apre alle culture del mondo. Mercoledì 23 settembre è in programma una serata speciale, con Simone Campa e l'Orchestra Terra Madre, dedicata alla musica e alla cucina pugliese, nel programma culturale promosso da Casa Puglia Piemonte con il sostegno della Regione Puglia, in occasione dell'anteprima di Terra Madre Salone del Gusto 2026. L'Orchestra Terra Madre, nata nel 2014 da un'idea di Simone Campa e Carlo Petrini, celebra l'incontro e la diversità attraverso i suoni, i dialetti, le danze e le tradizioni dei popoli della Terra. Nel corso della serata saranno proposte alcune riflessioni sul lavoro, motore universale delle migrazioni, con i suoi valori di impegno civile e legalità. Lo chef Giuseppe Zizzo proporrà inoltre incursioni nella cucina tradizionale pugliese, creando un incontro tra culture gastronomiche piemontesi e pugliesi.

ore 10:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Il gioco dell'Oca dei Presidi Slow Food

attività di educazione - gioco

Un viaggio per scoprire la biodiversità, a tiri di dado! Un grande Gioco dell'Oca dedicato ai Presidi Slow Food per conoscere, divertendosi, la biodiversità. Pensato per adulti, famiglie e bambini di tutte le età! Tra domande, prove e sorprese i partecipanti attraversano i paesaggi d'Italia seguendo le storie di prodotti unici, razze animali, varietà vegetali e comunità che ogni giorno custodiscono un patrimonio prezioso. Ogni casella racconta un Presidio Slow Food, svela saperi e tradizioni in un viaggio alla scoperta della biodiversità e delle persone che la rendono viva. Un gioco pensato per stimolare la curiosità e avvicinare grandi e piccoli ai temi della tutela della biodiversità. Il gioco è stato realizzato grazie al prezioso contributo di Maria Cristina Pasquali e Carlo Bava, appassionati attivisti Slow Food.

ore 10:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

La tavola quotidiana. Imparare dal cibo di tutti i giorni in Giappone

attività di educazione - laboratorio del gusto secondarie

Un laboratorio di incontro tra studenti delle scuole superiori italiane e una delegazione giapponese composta da giovani diplomati di istituti alberghieri, insegnanti di istituti agrari e figure impegnate nell'educazione alimentare. Attraverso il racconto della propria "tavola quotidiana", non presentiamo i piatti delle occasioni speciali, ma il cibo di ogni giorno, che riflette l'agricoltura del territorio, i legami familiari e l'equilibrio interiore. Dalla zuppa di miso ai fermentati, fino all'okonomiyaki – autentico home food della tradizione familiare giapponese – il cibo diventa uno strumento di cura, dialogo e apprendimento reciproco. Appuntamento dedicato agli studenti delle scuole secondarie di secondo grado, fruibile su prenotazione.

ore 10:00 - Stand PEFC, Piazzetta Reale

Esplora il bosco in tutti i sensi!

percorso sensoriale

In occasione di Terra Madre 2026, PEFC Italia ha ideato un percorso sensoriale immersivo, pensato per avvicinare il pubblico al mondo delle foreste gestite in modo sostenibile attraverso un'esperienza diretta e coinvolgente. Esplora il bosco in tutti i sensi! è un percorso che nel cuore della città riproduce suggestioni, materiali e atmosfere tipiche dell'ambiente boschivo mediante l'impiego di elementi naturali provenienti da foreste certificate PEFC, quali legno, cortecce, cippato, fogliame, essenze aromatiche e altri materiali forestali. I visitatori sono invitati a esplorare il bosco attraverso i sensi – tatto, olfatto, vista e udito – scoprendo la ricchezza degli ecosistemi forestali e il legame tra foreste, comunità locali e filiere sostenibili. L'installazione ha finalità divulgative ed educative e mira a sensibilizzare il pubblico sull'importanza della gestione forestale sostenibile, sulla tutela della biodiversità e sul ruolo delle foreste certificate nel garantire benefici ambientali, sociali ed economici per i territori e le generazioni future. Il percorso è ideato da PEFC Italia con il contributo di aree forestali certificate PEFC del Piemonte ed è fruibile gratuitamente negli orari di evento, senza necessità di prenotare.

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Esiste ancora la dieta mediterranea?

approfondimento - eventi unisg

UNISG e AMD (Associazione Medici Diabetologi) riflettono sulla contemporaneità dei valori terapeutici e nutrizionali della dieta più citata al mondo. Durante l'incontro sarà presentato anche il nuovissimo Executive Master in Food Medicine – il Cibo come Medicina che prevede lezioni online e 6 week-end di lezioni a Pollenzo.

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

L'ingrediente intero: valorizzare tutto per non sprecare niente

eventi unisg

In questa attività di pochi minuti si potranno approfondire i metodi di lavoro e ricerca del Pollenzo Food Lab in ambito di innovazione alimentare e valorizzazione delle materie prime. Uno sguardo al progetto FEAST - Food systems that support transitions to healthy and sustainable diets - consentirà di scoprire attraverso i sensi come in un vegetale si celino possibilità inaspettate e risorse per un futuro sostenibile. L'attività si potrà fare durante tutto il giorno e si terrà all'interno del Laboratorio Mobile dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, uno spazio innovativo dedicato all'educazione sensoriale e alla cultura del cibo.

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

The RELISH Living Cookbook

Condividi una ricetta. Racconta una storia. Contribuisci a creare un ricettario collettivo in tempo reale.

Quale ricetta racconta una storia su di te, sulla tua famiglia o sulla tua comunità? I visitatori di Terra Madre sono invitati a condividere una ricetta di famiglia, tramandata di generazione in generazione, tradizionale o semplicemente la loro preferita, che abbia un significato speciale. Attraverso cartoline e codici QR distribuiti durante l'evento, i partecipanti possono contribuire con ricette, ricordi e storie legate al cibo a un archivio collettivo RELISH. Insieme, questi contributi daranno vita a una raccolta di ricette viva e dinamica che rispecchia la diversità, la mobilità e la creatività delle culture alimentari odierne.

ore 10:00 – Archivio di Stato di Torino, Piazza Castello, 209

L'Artigiano che verrà. Visioni dal presente al futuro

mostra

Un affascinante viaggio tra il passato e il futuro dei mestieri artigiani, realizzato da Confartigianato Piemonte. Un percorso espositivo tra manufatti che rappresentano la tipicità di professioni e territori, accompagnati da immagini e suggestioni per raccontarne l'evoluzione dal presente al futuro. E grazie all'ausilio dei visori 3D, si potrà vivere un'esperienza immersiva e coinvolgente nel mondo dei mestieri artigiani.

ore 10:00 - Stand Stand Trentino, Piazza Vittorio Veneto

Il gusto delle Terre Alte: il Trentino a Terra Madre

eventi delle regioni

Un programma di incontri, degustazioni e laboratori per esplorare il patrimonio agroalimentare trentino attraverso le voci di chi lo produce e lo custodisce. Un'occasione per conoscere prodotti, paesaggi e comunità che, tra tradizione e innovazione, costruiscono ogni giorno il futuro della montagna.

- **10.00 - Il primo assaggio dello Spazio Trentino** Inaugurazione dello spazio con la presentazione del programma, dei progetti territoriali e delle attività di Slow Food Trentino. Degustazione di formaggi del territorio.
- **11.00 - Il sistema malghe del Trentino** Un viaggio nel mondo degli alpeggi trentini attraverso una selezione di formaggi che raccontano pascoli, tradizioni e cultura casearia di montagna.
- **12.00 - Carni di razza autoctona** Alessandro Suffritti, allevatore di bovini di razza Grigio Alpina in Val di Fassa, racconta il valore delle razze autoctone di montagna. In degustazione Kaminwurtz e un calice di Negrara, vitigno storico del territorio.
- **13.00 - Pascoli, prati e crisi climatica** Con il naturalista Stefano Mayr, un approfondimento sugli effetti del cambiamento climatico sui pascoli alpini. Degustazione di formaggi provenienti da diversi ambienti d'alpeggio.
- **14.00 Sostenibilità idrica in agricoltura** Marco Bezzi (WiseConn Europe) e il vignaiolo Marco Grigolli presentano esperienze e strumenti per una gestione sostenibile dell'acqua in viticoltura. In degustazione vini dei terrazzamenti della Vallagarina.
- **15.00 - Prati stabili: la biodiversità diventa formaggio** Un percorso di degustazione per scoprire come la ricchezza botanica dei prati stabili influenzi qualità, aromi e identità dei formaggi.
- **16.00 - Multifunzionalità: un modello per la montagna** Un racconto delle nuove forme di agricoltura di montagna attraverso degustazioni di salumi, formaggi, miele e vino da vitigni resistenti PIWI coltivati in quota.
- **17.00 - Ritorno al futuro: il sistema Turnario** Alla scoperta del Caseificio Turnario della Val di Pejo e del suo modello cooperativo. In degustazione i formaggi del caseificio, tra cui una produzione speciale arricchita con lo zafferano della Comunità Slow Food di Qa'en.
- **18.00 - Castagne in rete** Incontro dedicato alla castanicoltura e alle reti di produttori. In assaggio la birra Castanea del Birrificio 5+.
- **19.00 - Food Matters** Aperitivo e confronto sulle politiche del cibo con amministratori, associazioni e promotori del progetto Station For Transformation.

ore 10:00 - Stand Toscana, Piazza C.L.N.

Toscana: Biodiversità, comunità e territori in dialogo

eventi delle regioni

La Toscana a Terra Madre 2026 racconta il valore della biodiversità, delle comunità del cibo e delle produzioni locali attraverso incontri, testimonianze e degustazioni.

Un programma che mette al centro persone, territori e buone pratiche capaci di coniugare tutela ambientale, inclusione sociale, turismo sostenibile e qualità gastronomica. Dalle varietà agricole recuperate alle esperienze di economia circolare, dai paesaggi montani alle mense scolastiche, ogni appuntamento offre uno sguardo sulle sfide e le opportunità del futuro del cibo.

- **ore 10.00 |Vetrina Toscana presenta: "La cipolla vernina di Signa"**
La cipolla vernina di Signa è stata recuperata dai semi custoditi da Guelfo Beconi e reintrodotta grazie al Comune, alla famiglia Pastacaldi e alla Condotta Slow Food Scandicci. Richiede poca acqua, si adatta a condizioni climatiche estreme ed è un esempio di coltura resiliente. Con il suo colore ametista e il sapore delicato, rappresenta un caso virtuoso di biodiversità agricola e sostenibilità.
Intervengono: Giampiero Fossi, sindaco di Signa; Serena Borselli, segreteria del Sindaco Modera: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana
Degustazione: conserve a base di cipolla vernina di Signa
- **ore 12.30 - 15.00: Il desinare toscano - Appuntamento a tavola**
- **ore 15.00 | Slow Food Firenze e Chianti Mutua – La Comunità del turismo sostenibile di Mercatale Val di Pesa**
La Comunità del Turismo Sostenibile promuove un turismo lento e responsabile coinvolgendo operatori, enti locali, associazioni e Chianti Mutua. Al centro c'è il Mercato della Terra, luogo d'incontro tra produttori, residenti e visitatori, accompagnato da attività di scoperta del territorio e valorizzazione delle produzioni locali.
Intervengono: Giuseppe Scialabba (Referente del MDT di Mercatale VDP, tra i fondatori della Comunità); Stefano

Mecocci (Pres. Fondazione Chianti Mutua); Carlo Bernini (Direttore Fondazione Chianti Mutua). Modera: Alessandro Schena (Presidente di SF Firenze)

- **ore 16.30 | Slow Food Terre Medicee: La biodiversità degli alpeggi dell'Alta Versilia e Apuania**
Versilia e costa apuana custodiscono una ricca biodiversità nata dall'incontro tra mare, colline e Alpi Apuane. Gli alpeggi offrono pascoli ricchi di specie vegetali che conferiscono aromi caratteristici ai formaggi. L'incontro prevede una degustazione di necci, ricotta, formaggi d'alpeggio e birre del Birrificio del Forte. Intervengono: Lamberto Tosi, agronomo; Grazia Bartolucci, guida Parco Alpi Apuane; Francesco Mancini, mastro birraio Modera: Alessia Arezzo, Fiduciario
- **ore 18.00 | Vetrina Toscana presenta: "Il bello e il buono della montagna"**
La castagna IGP del Monte Amiata racconta una tradizione secolare. Dai prodotti trasformati ai marron glacé, la filiera crea nuove opportunità economiche e favorisce il ritorno dei giovani alla castanicoltura. Crescono anche progetti di castaneoturismo e iniziative innovative sul riuso degli scarti agricoli per materiali sostenibili. Intervengono: Roberto Ulivieri, presidente Associazione Castagna del Monte Amiata IGP; Francesca Gioacchini, Castagna Leopoldina di Sorano Modera: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana
Degustazione: marron glacé e prodotti a base di Marrone dell'Amiata IGP
- **ore 19.00 | L'aperitivo**

ore 10:00 – Stand Mersin Metropolitan Municipality – Slow Food Mersin, Piazza Castello

Mersin, Turchia: sapori, tradizioni e biodiversità del Mediterraneo

degustazione

Mersin, sulla costa mediterranea della Turchia, è una terra ricca di storia, biodiversità e cultura gastronomica. Attraverso degustazioni, laboratori e momenti di incontro, questo programma invita i visitatori a scoprire alcune delle specialità più rappresentative del territorio, dai dolci tradizionali alle preparazioni a base di olive, legumi e carruba. Il programma del 24 settembre:

- Bevanda/Workshop: Kaynar, bevanda tradizionale speziata di Mersin
- Degustazione, pranzo: Insalata di olive
- Bevanda/Workshop: Hummus di Tarsus, specialità tradizionale calda a base di ceci e tahina
- Degustazione serale: Tahina e melassa
- Tutto il giorno: Attività continuative

ore 10:00 – Stand Azerbaijan, Piazza Castello

Azerbaijan: sapori, biodiversità e tradizioni del Caucaso

degustazione

L'Azerbaijan custodisce un patrimonio gastronomico ricco e variegato, frutto dell'incontro tra culture, paesaggi e tradizioni agricole che attraversano il Caucaso. Nel corso di quattro giornate, lo stand nazionale accompagnerà i visitatori alla scoperta di ingredienti identitari, specialità regionali e preparazioni tradizionali che raccontano il profondo legame tra cibo, territorio e comunità locali.

La giornata inaugurale è dedicata ai dolci della tradizione azera, al miele, alla pregiata nocciola Ata-Baba e alla cultura del tè, elementi fondamentali della gastronomia e dell'ospitalità del Paese. In degustazione:

Tè della regione di Lankaran

- Pakhlava Uchqulaq croccante con nocciola Ata-Baba
- Pane dolce alla nocciola
- Mini pakhlava alle noci decorata con nocciole
- Mini shekerbura decorata secondo la tradizione
- Mini halva nera con noci
- Sfere di qovut preparate con grano Garagylchyg, noci e miele
- Sujug dolce a base di mosto d'uva e noci
- Maxara dorata servita con miele
- Halva alla nocciola e miele
- Sherbet al miele
- Nocciole Ata-Baba in guscio
- Diverse varietà di miele azero

Dimostrazione dal vivo: Preparazione tradizionale della Maxara con miele, con spiegazione delle tecniche di lavorazione e servizio

ore 10:00 – Stand Slow Food in the Philippines, Piazza Castello

Filippine: un arcipelago di culture, sapori e tradizioni

degustazione

Un viaggio gastronomico da Luzon a Mindanao attraverso le cucine regionali dell'arcipelago filippino.

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, la delegazione filippina propone un percorso attraverso le principali regioni del Paese, raccontando la straordinaria varietà della sua cucina attraverso piatti tradizionali, prodotti artigianali e preparazioni profondamente legate ai territori e alle comunità che le custodiscono.

24 settembre – Filipino Salo-Salo | La convivialità filippina a tavola. Una giornata dedicata alla tradizione del salo-salo, il pasto condiviso che rappresenta uno dei momenti più importanti della cultura filippina.

Colazione (Almusal): Selezione di Piaya, Ensaymada con Kesilyo, Cioccolata calda di Iloilo, Caffè filippino. Pranzo e degustazione pomeridiana (Salo Salo Sa Hapon): Lechon Filipino (maiale arrosto), Pansit Pusit (noodles al nero di seppia), Hardinera, Raviolo all'Adobo, Kaldereta di pollo al latte di cocco, Riso. Merenda (Meryenda) – Pane con una selezione di specialità e accompagnamenti: Bakasi, Libas, Kesong Puti, Kesilyo, Formaggio di Negros, Miele, Biscocho. Brindisi finale: Distillati di Destileria Limtuaco.

ore 10:00 – Stand Slow Food Nippon, Piazza Castello

Un viaggio nei sapori del Giappone tra tradizione, cultura gastronomica e convivialità degustazione, workshop

Ramen preparato al momento, gelato, dolci tradizionali, tè giapponese, sake e birra saranno protagonisti di un percorso dedicato alla qualità, all'artigianalità e alla convivialità. Il pubblico potrà inoltre partecipare a un'esperienza pratica di preparazione del sushi, un'occasione per avvicinarsi ai gesti e alle tecniche che rendono unica una delle tradizioni culinarie più conosciute al mondo.

Degustazioni continuative:

Ramen giapponese preparato e servito caldo

Tè giapponese

Dolci tradizionali da forno

Gelato

Sake al bicchiere

Birra giapponese in lattina

Esperienza partecipativa: Laboratorio di preparazione del sushi: I partecipanti realizzano e degustano il proprio sushi utilizzando esclusivamente ingredienti cotti.

ore 10:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Alla scoperta dell'olio extravergine italiano

attività di educazione – degustazione

Un percorso di degustazione dedicato alle scuole e alle famiglie.

Un laboratorio per scoprire come nasce l'olio extravergine e imparare a riconoscerne i profumi, l'amaro e il piccante, attraverso semplici tecniche di analisi sensoriale e l'assaggio guidato di oli diversi. Appuntamento in collaborazione con Masaf e Ismea.

ore 10:30 - Stand Ente Regionale del Turismo Giapponese, Piazza Castello

Alla scoperta del Giappone del nord. Hokkaido & Tohoku

degustazione

Lo spazio dell'Ente Nazionale del Turismo Giapponese (JNTO) a Terra Madre Salone del Gusto 2026 è un invito a scoprire il Giappone lontano dagli itinerari più battuti, attraverso uno dei suoi linguaggi più autentici: il cibo.

Una grande mappa illustrata del Giappone accompagna i visitatori in un percorso ideale dallo Hokkaido a Okinawa, svelando le mille anime di un arcipelago dove ogni regione custodisce una propria biodiversità gastronomica: dai frutti di mare della costa del Mar del Giappone ai funghi matsutake delle foreste di montagna, dalle carni wagyu allevate secondo tradizioni locali ai sake prodotti con l'acqua e il riso di ogni singola prefettura.

- 10:30-20:00 | Taste of Japan | Esperienza regionale Assapora i sapori caratteristici e i tesori culinari di Hokkaido e Tohoku Gusta bevande, dolci e snack confezionati singolarmente tipici delle regioni Taste of Japan Challenge. Un quiz interattivo alla scoperta delle storie e delle tradizioni che stanno dietro alla cultura gastronomica giapponese. Scopri la regione attraverso la sua cucina, la sua cultura e le sue destinazioni turistiche
- 18:00–19:30 | Japanese Sake Experience Scopri il sake giapponese e il suo legame con la cultura gastronomica regionale Accesso libero senza necessità di prenotare

ore 10:30 - Stand Cia-Agricoltori Italiani, Piazza Castello

Dalla Terra alla Tavola – Degustazioni, showcooking e incontri con gli agricoltori italiani

degustazione - showcooking - talk

Quattro giornate dedicate all'agricoltura, ai sapori autentici e alle eccellenze dei territori italiani.

Nello spazio Show Cooking & Tasting Area di Cia Agricoltori Italiani, i visitatori possono partecipare a degustazioni guidate, laboratori didattici, incontri con produttori, talk show e dimostrazioni culinarie per conoscere da vicino le filiere agricole, le produzioni di qualità e le storie che rendono unico il patrimonio agroalimentare italiano.

- **10:30 – Laboratorio didattico Il Gioco della Filiera Corta Attività** ludico-didattica dedicata agli alunni della scuola primaria per scoprire l'importanza dei prodotti stagionali e a filiera corta, con degustazione di una colazione sana
- **12:00 – Degustazione** Terre, Nocciole e Futuro: incontriamo le nocciole del Piemonte A cura di Cascina Cà Granda.
- **13:30 – Talk Show** Un Tartufo, una Terra: radici e profumi Note sul Tartufo del Piceno e sulla sua autenticità. A cura di Angellozzi Tartuficoltura.

- **15:00 – Degustazione e Show Cooking** EVOLved Experience A cura di Frantoio Franci.
- **16:30 – Degustazione La Mandorla di Toritto:** la mandorla del sorriso A cura di Oleificio Cooperativa Contado.
- **18:00 – Degustazione Agricoltura di Montagna:** un'altra storia A cura di Azienda Agricola Casetti Federica.
- **18:30 – Degustazione** Ronzando a 1870 mt. A cura di Azienda Agricola Apicoltura Beemine.

ore 10:45 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Plebisciti, Piazza Carlo Alberto, 8

Il ruolo dei mercati urbani nelle politiche alimentari urbane sostenibili

conferenza

Mentre le città riconoscono sempre di più i mercati come leve per la sostenibilità urbana, la sfida consiste nel passare da buone pratiche locali isolate a politiche armonizzate e scalabili. Questa tavola rotonda internazionale di CLEVERFOOD riunisce autorità municipali di tutto il mondo, responsabili politici internazionali, reti agricole e ricercatori accademici per tradurre le sfide comuni in raccomandazioni politiche concrete e transnazionali e riflettere sul ruolo che i mercati alimentari svolgono nei contesti urbani.

ore 10:45 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Cortile interno, Piazza Carlo Alberto, 8

Plasmare i contesti alimentari per promuovere la giustizia alimentare e il diritto al cibo

conferenza

I contesti alimentari comprendono gli elementi fisici, economici, politici e socioculturali in cui le persone si procurano e consumano il cibo. Essi determinano ciò che le persone possono realisticamente mangiare, influenzando la disponibilità, l'accessibilità economica e la reperibilità di alimenti sani, sostenibili e culturalmente appropriati. Pertanto, le scelte alimentari non sono semplicemente decisioni individuali, ma sono fortemente influenzate dagli ambienti in cui le persone vivono, riflettendo spesso questioni più ampie quali la giustizia alimentare, la distribuzione delle risorse e le dinamiche di potere all'interno dei sistemi alimentari.

Questa tavola rotonda, organizzata da Eurocities nell'ambito del progetto CLEVERFOOD di Horizon Europe, riunisce i principali soggetti interessati per discutere del motivo per cui il miglioramento degli ambienti alimentari dovrebbe diventare un obiettivo centrale dell'agenda politica dell'UE. La discussione analizza in che modo gli ambienti alimentari possano sostenere la salute pubblica, l'inclusione sociale e i sistemi alimentari sostenibili, salvaguardando al contempo il diritto all'alimentazione come diritto umano fondamentale. Particolare attenzione viene dedicata al ruolo delle autorità locali nel plasmare i contesti alimentari attraverso gli appalti pubblici, il coinvolgimento delle parti interessate e altre misure che garantiscano a tutti un accesso equo a un'alimentazione accessibile, sana e sostenibile.

ore 11:00 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Gelato contemporaneo

laboratorio del gusto

Dal sapido al dolce: nuove identità di gusto. Un percorso di degustazione guidata che supera i confini del gelato tradizionale. Con Emanuele Monero – Gelaterie Papalele esploriamo nuove strutture e linguaggi del gusto: gelato vegano, gelato gastronomico, fermentazioni, foraging. Un'esperienza sensoriale che attraversa contrasti, equilibri e contaminazioni.

ore 11:00 - Stand Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Chi rende possibile il tuo cioccolato? Commercio, fiducia e valore condiviso lungo la filiera del cacao

degustazione – workshop

Un cioccolato buono, pulito e giusto nasce dalle decisioni di ogni attore della filiera, eppure la maggior parte di queste decisioni rimane invisibile al consumatore. In questo incontro, proposto dalla Slow Food Cacao Coalition, ogni anello della filiera esprime il proprio punto di vista: un produttore proveniente da una delle zone di origine presenti a Terra Madre spiega cosa cambiano concretamente sul campo i contratti a lungo termine e i prezzi stabili; Cacao Latitudes svela i retroscena del lavoro dell'importatore, dal controllo della qualità alla logistica fino alla formazione dei prezzi e alla trasparenza; un cioccolatiere della Coalition spiega cosa cerca in un cacao e quanto è disposto a pagare per averlo. Ogni intervento è accompagnato da una degustazione del cioccolato corrispondente, in modo che i partecipanti possano letteralmente assaporare il risultato dei diversi modi di fare business. Il messaggio centrale, uno dei fondamentali della Coalition: la corresponsabilità non è un'astrazione. Sistemi del cacao più equi e resilienti si costruiscono un rapporto commerciale alla volta, e ogni attore, compreso il consumatore, ha un ruolo da svolgere.

ore 11:00 - Ristorante Arcadia, Piazza Castello, 29

40 anni di Slow Food. 40 anni di grandi vini: Biondi-Santi

masterclass

Ci sono vini che hanno fatto la storia. E poi ci sono vini che hanno creato una denominazione.

Quella di Biondi-Santi è una delle pagine fondative del vino italiano. È al Greppo che nasce il Brunello di Montalcino, grazie all'intuizione di credere nel Sangiovese, quando nessuno immaginava potesse diventare uno dei grandi vini del mondo.

Franco Biondi-Santi ha custodito questa visione con rigore, senza inseguire mode, costruendo un mito fatto di eleganza, longevità e coerenza. Dal 2016 la tenuta fa parte del gruppo francese EPI della famiglia Descours, aprendo un nuovo capitolo senza rinunciare alla propria identità: custodire un'eredità, non riscriverla. La masterclass è un viaggio attraverso sei annate di Brunello di Montalcino Riserva Biondi Santi: 2019, 2016, 2012, 2004, 1997 e 1988. Oltre 30 anni di storia, dalla straordinaria

1988 alla 2019, espressione del nuovo corso della tenuta. Nel mezzo, la 2012, ultima Riserva legata a Franco Biondi-Santi, la 2016 nel segno di Jacopo e una sorprendente 1997, annata celebratissima che al Greppo continua a mostrare una vitalità straordinaria. Molto prima che autenticità, identità territoriale e fedeltà al vitigno diventassero centrali nel vino contemporaneo, Biondi Santi aveva già scelto questa strada. Una coerenza che ha contribuito a mantenere intatta l'identità del Brunello di Montalcino e che oggi appare più lungimirante che mai.

ore 11:00 - Stand Umbria, Piazza Vittorio Veneto

Umbria: Alleanza tra uomo e natura nell'Arca della Biodiversità eventi delle regioni

Le attività proposte durante Terra Madre 2026 sono dedicate ai temi simbolici del Cantico delle Creature: Terra, Acqua e Fuoco, letti come matrici contemporanee della biodiversità. Nel quarantesimo anniversario di Terra Madre e nell'anno francescano dedicato agli 800 anni dalla morte di San Francesco, Slow Food Umbria propone un racconto corale di comunità, territori, produzioni e persone che guardano al futuro senza perdere il legame con le proprie radici.

- **ore 11.00 | Apertura dello Spazio Slow Food Umbria** Inaugurazione dello spazio dedicato all'Umbria del Cantico e alle comunità della biodiversità regionale.
- **ore 12.30 | Storie di Terra | Terre alte e biodiversità nel progetto "L'Umbria dei Formaggi"** L'Umbria dei Formaggi, progetto di riferimento per la valorizzazione delle produzioni casearie del territorio, si rafforza grazie alla collaborazione con Slow Food, mettendo al centro la tutela dei prati stabili, della biodiversità e della tradizione pastorale. In questo contesto nasce il Premio Slow Food al Pecorino Umbro a Latte Crudo, dedicato ai prodotti che meglio interpretano i valori della biodiversità. In questa visione si inserisce anche Fior di Cacio, l'iniziativa promossa dal Comune di Vallo di Nera che, con il sostegno della Camera di Commercio e la collaborazione di Slow Food Umbria, si propone come laboratorio di comunità e percorso di scoperta tra prati stabili, Presidi Slow Food e cultura casearia. Un progetto che lega la valorizzazione delle produzioni locali alla tutela ambientale, alla sostenibilità zootecnica e all'agroecologia. A Terra Madre questo modello sarà protagonista di una degustazione di formaggi a latte crudo realizzata in collaborazione con ONAF Umbria.
- **ore 15.00 | BiodiverCity | Food Policy: il Consiglio del Cibo della città di Perugia** Incontro con l'assessore David Grohmann sulle politiche metropolitane del cibo e le buone pratiche promosse dalla città di Perugia.
- **ore 16.00 | Be Diversity | Birà Food Coop e la scelta del cibo** L'esperienza del primo supermercato collaborativo di Perugia racconta un modello di consumo fondato sulla partecipazione dei cittadini e sul sostegno alle produzioni locali.
- **ore 17.00 | Biodiversi | Il sistema regionale di tutela dell'agrobiodiversità. Il caso della Capra Facciuta della Valnerina** Partendo dall'esperienza della Capra Facciuta della Valnerina, razza locale inserita nell'Arca del Gusto, l'incontro approfondisce strumenti e prospettive per la tutela delle risorse genetiche regionali e delle produzioni delle aree interne.
- **Ore 18.00 | Biodiversity Live | Dall'Arca del Gusto al Presidio Slow Food. Storie di alleanze** L'esperienza di Adio Provvedi, cuoco dell'Alleanza Slow Food, ci riporta in un passato vicino dove la massaia era dispensatrice di cibo rimediato che diventava prelibatezza e felicità. È anche la storia della Lumachella Orvietana Presidio Slow Food e del suo recupero nell'ambito di un progetto di Comunità che mira a consolidare una rete solidale di produttori custodi di biodiversità. Il Vino Santo da Uve Affumicate dell'Alta Umbria testimonia uno stesso percorso di consapevolezza e impegno, dall'Arca al Presidio, che rilancia valori e identità. La Degustazione di Vino Santo, accompagnata dalla Torta Mischia, prodotto dell'Arca del Gusto, sarà curata e narrata da Sergio Consigli, referente del Presidio Vino Santo e da Claudio Ceccarelli, produttore del Presidio. Degustazione di Vino Santo da Uve Affumicate e Torta Mischia.

ore 11:00 - Stand Abruzzo, Piazza Vittorio Veneto

L'Abruzzo che custodisce il futuro delle regioni

Dalle montagne del Gran Sasso e della Maiella fino alla Costa dei Trabocchi, lo Spazio Abruzzo racconta una terra ricca di biodiversità, tradizioni, saperi contadini e straordinarie eccellenze gastronomiche.

Produttori, allevatori, pastori, apicoltori, cuochi, guide e comunità locali si incontrano per condividere storie, esperienze e sapori che custodiscono il legame profondo tra uomo e natura. Il programma di giovedì 24 settembre

- **11:00 | Inaugurazione dello Spazio Abruzzo a Terra Madre 2026**
Presentazione dei nuovi Presidi e del Libro dell'Arca del Gusto. Omaggio a Carlo Petrini. Un momento dedicato all'Abruzzo e alla tutela della sua straordinaria biodiversità. A cura di: Slow Food Abruzzo, Camere di Commercio, Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, GAL Maiella Verde e Costa dei Trabocchi.
- **11:30 | Laboratorio "Pallotte Cace e Ove"**
Degustazione guidata. A cura di: GAL Maiella Verde.
- **13:00 | Dal Gran Sasso alle Alte Terre: sui sentieri dei formaggi storici del Parco Nazionale**
Viaggio alla scoperta delle produzioni casearie di montagna. A cura di: Guide del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e produttori locali.

- **14:30 | L'essenza del gelato artigianale di montagna**
Alla scoperta del primo gelato artigianale del Parco, prodotto con latte proveniente dai pascoli montani. A cura di: Guide del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e pastori del territorio.
- **16:00 | Abruzzo Norcino**
Un percorso tra salumi tradizionali, Presidi Slow Food ed eccellenze regionali. A cura di: Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo e produttori presenti negli stand delle Camere di Commercio.
- **18:30 | Itinerario nei gusti della Cucina Popolare Frentana**
Degustazione guidata. A cura di: GAL Maiella Verde.

ore 11:30 - Stand Veneto, Piazza Vittorio Veneto

Veneto da gustare: itinerari di sapori, biodiversità e tradizioni

eventi delle regioni

Produttori, cuochi, allevatori, agricoltori ed esperti si alterneranno per condividere esperienze, conoscenze e sapori, offrendo occasioni di scoperta e confronto dedicate a grandi e piccoli appassionati.

Un percorso che celebra la varietà del patrimonio agroalimentare del Veneto e il valore delle comunità che ogni giorno lo preservano, lo innovano e lo tramandano alle generazioni future.

- **ore 11:30 – Il mattino ha... il Veneto in bocca!** Per avviare il nuovo stand regionale del Veneto, accogliendo gli amici e le amiche che verranno a trovarci, proponiamo due eccellenze del territorio: le dolcezze di Loison Pasticceri (Costabissara) insieme al Caffè Fusari (Bovolone), torrefazione artigianale dalla qualità senza compromessi (con una speciale miscela di caffè biologico da 7 diverse provenienze tostate all'ordine) e alle biotisane di Aromy (Pojana Maggiore).
- **ore 13:30 – Brindisi di apertura dello stand regionale** Per inaugurare il nuovo stand regionale del Veneto, un brindisi augurale offerto dalla Cantina del Giorno, Le Albare di Montecchia di Crosara (Est Veronese).
- **ore 14:30 – Mani e terra: un secolo di agricoltura, prima delle macchine (Mostra fotografica)** Il contadino, antropologo culturale e fotografo Carlo Malacchini inaugura la propria selezione di immagini inedite, che raccontano con sconvolgente immediatezza i mutamenti radicali nel lavoro agricolo della Padania, dalle emigrazioni interne dei primi del Novecento fino ai giorni nostri.
- **ore 15:30 Le mani in pasta: flatbread, il pane prima del pane - Laboratorio dimostrativo (I edizione)** Conduce Gianluca Fonsato (Slow Grains, autore di Sette Croste e altri libri in tema): i partecipanti seguiranno la preparazione di un flatbread (sorta di piadina, cibo "povero" per eccellenza) da grani autoctoni veneti (tra cui il grano antico dei Colli Berici), con degustazione finale accompagnata dal vino della Cantina del Giorno, Le Albare di Montecchia di Crosara. Introduce Attilio Saggiorato (Slow Food Area Berica).
- **ore 16:30 – Itinerari di gusto: di Recioto... ce n'è due? - Degustazione guidata** Si parla spesso di sweet wines e soprattutto dell'eccellenza Recioto: ma quale? L'antenato dell'Amarone (Valpolicella) o quello della zona del Soave? È proprio vero che questi vini superlativi vadano confinati al solo fine pasto? In questa occasione, il Recioto della Valpolicella 2015 (Presidio Slow Food) di Cantina Piccoli (abbinato alla Stortina Veronese, salume Presidio Slow Food) si confronta con il Recioto di Soave 2018 di Cantina Le Albare (abbinato a pasticceria secca di qualità di Loison Pasticceri).
- **ore 17:30 – Introduzione alla fermentazione: fermentati, un cibo magico?** Perché i cibi fermentati sono considerati un super-cibo del futuro? Ce li spiega (e ce li fa assaggiare) Roberto Scolari di Lab Fermento inVaso e produttore dei Mercati della Terra del Veneto.
- **ore 18:30 – La bocca non è stracca se non sa di... Asiago Stravecchio (Presidio Slow Food)** Laboratorio/degustazione con i prodotti e i produttori dell'Asiago Presidio. Descrizione, racconti e immagini, per un itinerario alla scoperta di uno dei formaggi più celebri e dei territori più suggestivi d'Italia. Abbinamenti "interprovinciali" con Stortina Veronese e vino Valpolicella de Le Albare (Cantina del Giorno): prove tecniche di pacificazione, per superare i campanilismi di frontiera!

ore 11:30 - Open Baladin, Piazzale Valdo Fusi, 1

30 anni di birra artigianale italiana, tra birre e Presidi Slow Food

degustazione

In occasione della trentesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, Open Baladin diventa la Casa dei 30 anni della Birra Artigianale Italiana, uno spazio speciale dedicato alla celebrazione di un percorso fatto di passione, innovazione, qualità e valorizzazione dei territori.

Il 1996 ha segnato l'inizio di due storie che hanno contribuito a cambiare il panorama enogastronomico italiano: la nascita di Terra Madre Salone del Gusto e i primi passi della birra artigianale italiana. Da allora, il movimento brassicolo artigianale e Slow Food hanno condiviso valori, sfide e visioni, crescendo insieme e sostenendosi reciprocamente.

Degustazione di birre artigianali iconiche Una selezione delle birre che hanno segnato la storia del movimento brassicolo italiano, abbinate a prestigiosi Presidi Slow Food di salumi e formaggi.

Un viaggio nella biodiversità gastronomica italiana Attraverso sapori, prodotti e racconti che hanno caratterizzato trent'anni di Salone del Gusto.

Le birre dei birrifici fondatori Per tutta la durata della manifestazione, le spine di Open Baladin ospiteranno 10 birre dei birrifici fondatori, protagonisti della nascita della birra artigianale italiana nel 1996.

Un'occasione unica per celebrare un doppio anniversario e riscoprire le etichette che hanno dato vita a una vera rivoluzione culturale e produttiva, oggi riconosciuta e apprezzata a livello internazionale.

ore 12:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Fino all'ultimo seme

incontro

Il recupero dei mais antichi attraverso il lavoro degli agricoltori custodi.

Dietro ogni seme antico si nasconde una storia di territorio, tradizioni e biodiversità. Grazie all'impegno degli agricoltori custodi, varietà di mais un tempo destinate a scomparire vengono oggi recuperate, conservate e riportate nei campi. Un lavoro prezioso che tutela il patrimonio agricolo locale, preserva la diversità genetica delle colture e tramanda alle nuove generazioni saperi e pratiche legati alla terra. Accesso libero fino a esaurimento posti.

ore 12:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Drinks and Beverage with Materia Rinnovabile

approfondimento - eventi unisg - tavola rotonda

Il mercato globale delle bevande vale circa 2 mila miliardi di euro, in costante crescita soprattutto nel segmento non-alcolico. Rallenta la domanda di alcolici, cresce la domanda di sostituti low/no alcohol (il mercato della birra analcolica vale 24 miliardi di dollari) e dei drink funzionali. Si cercano drink innovativi, per la longevità, forza o bellezza, come gli antichi elisir ma anche nuovi prodotti nati da un'economia circolare. La rivista di economia Materia Rinnovabile in collaborazione con UNISG, presenta il nuovo numero del magazine, interamente dedicato al tema Drinks and Beverage. In questa Tavola Rotonda, moderata dal Prof. UNISG di Circular Economy for Food Franco Fassio, si discute con i giornalisti di Materia Rinnovabile di trend, di innovazione, di bioeconomia circolare, di packaging di decarbonizzazione, e in collaborazione con realtà come il Center for Circular Economy in Coffee, Acetyca e Vigneti Vinessa, degustiamo bevande a base di cascara e foglie di caffè, drink analcolici a base di aceti artigianali biologici italiani e vini che in chiave circolare rigenerano i territori.

ore 12:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Incontri, Piazzetta Reale

Radici di Futuro. Educare alla conoscenza e alla gestione delle foreste attività educative per le scuole

eventi delle regioni

Da sempre le foreste sono indispensabili, non solo per il pianeta, ma soprattutto per l'essere umano: ci offrono risorse, protezione e benessere, custodiscono biodiversità e contribuiscono all'equilibrio degli ecosistemi.

L'incontro con le scuole vuole avvicinare le nuove generazioni alla conoscenza del patrimonio forestale, dal contesto globale a quello piemontese, mostrando quanto il legno sia presente nella nostra vita quotidiana e quanti benefici le foreste offrano alle comunità e al territorio. Un'occasione per riflettere sul valore delle foreste e sull'importanza di una gestione attiva e sostenibile, capace di coniugare tutela della biodiversità, servizi ecosistemici, uso responsabile delle risorse e opportunità per l'economia del territorio.

ore 12:00 - Stand Puglia, Piazza Vittorio Veneto

Percorsi biodiversi. I sapori delle origini: pane, olio e Gargano

eventi delle regioni

La Puglia racconta la propria identità attraverso prodotti, paesaggi, comunità e saperi che si tramandano da generazioni.

Percorsi Biodiversi è un itinerario tra degustazioni guidate, laboratori, show cooking e momenti di animazione culturale che accompagneranno il pubblico alla scoperta delle eccellenze agroalimentari pugliesi e delle persone che ogni giorno custodiscono il valore della biodiversità regionale. Il programma del 24 settembre – I sapori delle origini: pane, olio e Gargano

- **ore 12:00 | Il profumo del forno | Laboratorio gastronomico** Un percorso dedicato a pani, frise spunzate, taralli e pane cunzato, simboli della tradizione cerealicola pugliese. Conduce il dott. agronomo Felice Suma con la partecipazione di Giuseppe Digesù del Forno Di Gesù di Altamura. Introduzione a cura di una rappresentanza del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale della Regione Puglia. Degustazione di vini guidata da Paolo Lauriola, vicecoordinatore regionale della Guida Slow Wine.
- **ore 14:00 | Chi lo vuole dolce, chi lo vuole piccante | Laboratorio gastronomico** Degustazione guidata dedicata agli oli extravergini di oliva e alle cultivar pugliesi. Con Felice Suma e Alfredo De Lucreziis, consigliere di Slow Food Puglia ed esperto panelista della Guida Slow Food agli Oli Extravergini d'Italia. Presenti i produttori del Presidio Slow Food degli olivi secolari. Introduzione istituzionale della Regione Puglia e degustazione di vini a cura di Paolo Lauriola
- **ore 16:30 | A scuola di Pizzica | Laboratorio artistico** Un laboratorio aperto al pubblico per conoscere passi, ritmo e significati della pizzica, una delle espressioni più autentiche della cultura popolare pugliese. Con il maestro ballerino Fabrizio Nigro, la ballerina Cosimina Vita e la tamburellista e cantante Daniela Damiani.
- **ore 18:30 | Sapori di Gargano | Show Cooking e apericena** Show cooking a cura del Cuoco dell'Alleanza Slow Food Matteo Grieco, dell'Osteria Maremonti di Manfredonia. Intervengono Rocco Afferrante di Essenza Garganica e l'Azienda Agricola Cannarozzi, custode della Fava di Carpino e di produzioni olearie del territorio. Introduzione istituzionale della Regione Puglia e vini in degustazione presentati da Paolo Lauriola.

ore 12:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza San Carlo

Sigaro Toscano e... eccellenze gastronomiche, vini, distillati e prodotti artigianali degustazione

Il Club Amici del Toscano® propone quattro giornate dedicate all'incontro tra il sigaro TOSCANO®, eccellenze gastronomiche, vini, distillati e prodotti artigianali provenienti da tutta Italia.

Un percorso di degustazione pensato per valorizzare la cultura del gusto attraverso abbinamenti ricercati e momenti di approfondimento sensoriale.

- **12:00 – Il Salotto del Club Amici del Toscano®** Degustazione libera e percorsi sensoriali dedicati ai sigari TOSCANELLO® aromatizzati.
- **16:00 – TOSCANELLO® XXL Rosso & Amaro Artista** Abbinamento con i cioccolatini al rum della Pasticceria Bar Comino di Mondovì.
- **17:00 – TOSCANO® Originale Italia 1891 & Casa Faretra** Degustazione del vino La Faretra Passo Indietro Rosso accompagnato dai salumi dell'Antica Norcineria di Ghivizzano.
- **18:00 - 18:40 – TOSCANELLO® XXL Giallo & 207 Amaro Locale** In collaborazione con Pernod Ricard, in abbinamento ai limoni del Frantoio Sant'Agata di Oneglia.
- **19:00 – TOSCANO® Antico & Admiral's Rum** Con Sagna e il Baccalà Mantecato Presidio Slow Food di Mammola, Alagna e Spanò.
- **20:00 – TOSCANO® Terre & Sordo Vini** Selezione di vini piemontesi accompagnata dai formaggi del Caseificio Quattro Portoni.
- **21:00 – TOSCANO® Bracco Robusto & Distillerie Berta** Incontro tra Berta Tonic e fumo lento, accompagnato dal Prosciutto Bazzone Presidio Slow Food.

ore 12:00 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello

Degustazione di tè selvatico di Taiwan - Esperienza sensoriale aromatica laboratorio del gusto

Nel cuore delle foreste montane di Taiwan, oltre i 900 metri di altitudine, cresce una pianta di tè unica al mondo: la Camellia formosensis, l'unica specie di tè selvatico endemico dell'isola.

Rispetto ai classici arbusti di tè coltivati in filari regolari, queste piante crescono dritte e slanciate — arrivano a superare i 10 metri di altezza, con tronchi che possono avere anche 200 anni — e prosperano sotto le chiome forestali senza pesticidi, concimi o potature. A lungo oscurato dalle varietà da coltivazione più note, il tè selvatico nativo di Taiwan viene oggi riscoperto come archivio genetico vivente e modello di agroecologia forestale che tutela la biodiversità e sostiene le comunità locali. Durante l'evento, i partecipanti potranno: Scoprire cos'è il tè selvatico nativo di Taiwan e cosa lo distingue dal tè coltivato — le sue origini spontanee, il ruolo di antenato genetico dei più rinomati tè taiwanesi; perché conta: una specie rara, a crescita lenta, mai innestata, la cui sopravvivenza dipende dalle foreste rimaste in piedi e dal sapere ecologico tradizionale — una storia che si lega direttamente all'Arca del Gusto di Slow Food. Degustare la stessa foglia trasformata con due lavorazioni diverse, affiancate: un tè bianco leggermente ossidato e un tè nero completamente fermentato, esplorando come la fermentazione modifichi profumo, corpo e carattere. Annusare la montagna stessa tramite un olio essenziale a base di tè selvatico, realizzato in collaborazione con GRANGE, atelier di profumeria naturale di Taitung che lavora insieme alle comunità indigene e agli enti forestali per trasformare gli aromi dei paesaggi taiwanesi in fragranza.

ore 12:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Fagioli senza confini: un ponte tra Messico e Spagna assieme a Slow Beans e Meatless Monday degustazione - workshop

Partite con noi per un viaggio nel mondo dei fagioli, guidato dai valori di Slow Beans, alla scoperta di sapori, tradizioni e culture alimentari che collegano Messico e Spagna. Lungo il percorso, scopriamo come i legumi possano creare connessioni significative tra persone e territori attraverso la rete tematica di Slow Beans: dal Messico, Claudia Gabriela Durazo presenterà il suo pozole con fagioli neri, un piatto che celebra il profondo legame tra mais e fagioli nella cucina mesoamericana; dalla Spagna, Eva Davó propone un'insalata di fagioli e galletas de cacahuete (biscotti croccanti di arachidi), offrendo un'interpretazione contemporanea dei legumi radicata nelle tradizioni locali della huerta valenciana. Ad accompagnare questo viaggio, Meatless Monday condivide riflessioni sui benefici nutrizionali e ambientali derivanti dall'integrazione dei legumi nella nostra alimentazione quotidiana. Un incontro fatto di gusto, cultura, sostenibilità e connessioni, un fagiolo alla volta.

ore 12:30 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

I diritti delle persone al tempo dell'AI conferenza sloweb

Garantire i diritti delle persone al tempo dell'IA significa tutelare la dignità umana e l'equità sociale contro i rischi di discriminazione algoritmica e sorveglianza invisibile. È l'impegno per un progresso tecnologico che resti al servizio dell'individuo, promuovendo un uso del digitale sempre sobrio, pulito e giusto.

ore 12:30 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Mangébin: il pranzo della tradizione piemontese

eventi dei partner - pranzo

Mangébin è l'iniziativa che nasce con l'obiettivo strategico di valorizzare la cucina tipica piemontese e promuovere i vini regionali con particolare attenzione a quelli del progetto "Torino DOC". Durante il pranzo, i ristoranti del circuito Mangébin, veri "ambasciatori" delle tradizioni e delle eccellenze agroalimentari, propongono le ricette tradizionali del Piemonte. L'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico, accompagnano i piatti con i vini torinesi.

ore 12:30 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo
Laboratorio di food pairing con El Dorado Grill Cucina Peruviana
degustazione - eventi dei partner

Degustazione dei piatti di El Dorado, storico ristorante peruviano nel centro di Torino, punto di riferimento in città per il pollo alla brasa e la cucina della tradizione. I piatti saranno proposti in abbinamento ad altrettante birre accuratamente scelte dal Beer Sommelier Roberto Parodi.

ore 12:30 - Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Dal riso alla pizza: mani, biodiversità e territorio

attività di educazione - laboratorio del gusto secondarie

Un laboratorio pratico e sensoriale con Una Garlanda e la Rete Slow Rice per scoprire il mondo del riso biologico, dalla risaia alla cucina. Attraverso il racconto di un'azienda agricola e delle varietà locali, i ragazzi esploreranno il legame tra biodiversità, sostenibilità e cura del territorio, osservando e toccando la materia prima e conoscendo il lavoro di chi ogni giorno custodisce la risaia. Dalla scoperta del chicco alla preparazione, ciascun partecipante metterà le mani in pasta per realizzare e personalizzare la propria pizza di riso.

ore 12:30 - Stand Campania, Piazzetta Reale

La Campania delle comunità, dei produttori e della biodiversità
eventi delle regioni

Protagonisti del programma della Campania sono i territori della Costiera Amalfitana, della Penisola Sorrentina, dei Monti Lattari, del Cilento, dell'Irpinia, del Sannio, dei Campi Flegrei e delle aree costiere legate alla pesca tradizionale, insieme alle comunità che ogni giorno custodiscono e valorizzano questo straordinario patrimonio.

Un viaggio tra mare e montagna, cultura e agricoltura, memoria e futuro, per raccontare una Campania che mette al centro la qualità del cibo, la salvaguardia delle risorse naturali e il valore delle comunità locali.

- Ore 12:30 - 14:00 | Presentazione Stand Regione Campania alla presenza dell'Assessora regionale all'Agricoltura Maria Carmela Serluca
- Ore 15:00 - 16:00 | Dai piani di gestione alla DOP Economy: La blue economy nella SSL del GAL "Approdo di Ulisse"
- Ore 16:00 - 17:00 | Custodi della biodiversità: l'incontro tra miele e noci
- Ore 17:00 - 18:00 | Incontro a cura del GAL "Terra Protetta": La valorizzazione dei prodotti della Comunità del Cibo del GAL. Con la partecipazione dell'Assessora regionale all'Agricoltura Maria Carmela Serluca
- Ore 18:00 - 19:00 | Show cooking: La valorizzazione del territorio attraverso i prodotti di eccellenza a cura del GAL "Terra Protetta"
- Ore 19:00 - 20:00 | Alla scoperta della colatura di Alici di Cetara DOP: laboratorio didattico sulla produzione della colatura, a cura dell'Associazione Amici delle Alici, del Comune di Cetara e del GAL Pesca Approdo di Ulisse
Eventi gratuiti.

ore 13:00 - Archivio di Stato di Torino - Sala Cook, Piazza Castello, 209

Selvatici e buoni!

laboratorio del gusto

Ai piedi del monte Avaro, tra pascoli ondulati e prati stabili circondati dai monti, c'è Ristorobie. Non un rifugio qualsiasi, ma un posto del cuore. Alla cuoca dell'Alleanza Slow Food **Paola Rovelli**, autodidatta del mestiere, il coraggio non è mai mancato, infatti, insieme a un'amica nel 2003 rischia tutto e prende in gestione il piccolo locale in concessione dal Comune di Cusio. Oggi Paola gestisce il suo rifugio insieme alle figlie, Sara e Claudia Paleni, pronte ad accogliere gli amanti della montagna, per far loro assaggiare un piccolo pezzo del paesaggio in cui sono immersi. La montagna nel piatto (e nel bicchiere) è il mantra di Ristorobie: erbe selvatiche, essenze, bacche, piccole pigne sono la base di assaggi, tisane, infusi e distillati. E poi le carni di animali selvatici che, grazie al progetto "Selvatici e buoni", finanziato dalla Provincia di Bergamo e che ha coinvolto ristoratori, veterinari e cacciatori, e l'Università di Scienze Gastronomiche, per sviluppare una corretta filiera locale della selvaggina, provengono dalle montagne circostanti, e sono sane e certificate. In abbinamento una selezione di vini della cantina Marchesi Alfieri, parte del network di Banca del Vino.

ore 13:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano - Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8

Inaugurazione Stati generali "Cibo, città e cooperazione internazionale" e spazio Nutrire le città del mondo
conferenza

La Conferenza internazionale delle città del cibo organizzata nel quadro degli "Stati generali della Cooperazione internazionale degli Enti territoriali" si propone di consolidare partenariati territoriali tra autorità locali italiani e gli omologhi

enti del mondo, facilitando scambi di esperienze, buone pratiche e politiche innovative in materia di sicurezza alimentare, diritto al cibo adeguato, sostenibilità dei sistemi del cibo e governance locale.

Il tema centrale attorno al quale si articola la conferenza dialoga con quello proposto da Terra Madre 2026, ovvero la biodiversità culturale della cooperazione territoriale allo sviluppo.

Hanno già confermato la loro presenza gli ospiti degli Stati generali provenienti da città ed enti territoriali in Albania, Colombia, Costa d'Avorio, Gran Bretagna, Etiopia, Libano, Marocco, Mozambico, Polonia, Romania, Territori Palestinesi, Senegal, Tunisia, Turchia, Ucraina, USA oltre che da città italiane come Bra, Bergamo, Cremona, Milano, Pavia, Reggio Emilia, Roma.

ore 13:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Come funziona uno Slow Drinks Bar? Una guida pratica workshop

Come si presenta, in pratica, uno Slow Drinks Bar?

Questo workshop mostra come i baristi possano elaborare bevande radicate nella biodiversità, nella territorialità e nell'artigianalità senza rinunciare alla creatività o all'efficienza. I partecipanti possono apprendere tecniche pratiche di conservazione ed estrazione — tra cui infusi, fermentazioni, aceti, sciroppi e tinture — e metodi per adattare queste tecniche agli ingredienti, alle tradizioni e ai paesaggi agricoli delle proprie regioni. Attingendo alle esperienze di bar, aziende agricole, produttori e collaborazioni in tutto il mondo, la sessione mostra come i professionisti del settore delle bevande possano lavorare a fianco di contadini, raccoglitori, fermentatori, distillatori e artigiani per rafforzare i sistemi alimentari locali, creando al contempo cocktail e bevande analcoliche dal carattere distintivo. Che si tratti di partire da un singolo ingrediente stagionale o di riprogettare un intero programma di bevande, questa sessione offre strumenti pratici per portare i principi di Slow Food dietro al bancone. Incontro moderato da: Danny Childs, bartender e formatore.

ore 13:00 - Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello

Dal mare alla foresta: biodiversità, gastronomia e turismo comunitario a Sian Ka'an conferenza

Sian Ka'an, riserva della Biosfera UNESCO sulla costa caraibica del Messico, è un territorio in cui ecosistemi marini e forestali, culture alimentari e mezzi di sussistenza comunitari sono profondamente intrecciati. Nell'incontro raccontiamo come le comunità locali lavorino per conservare la biodiversità, gestire le risorse naturali e rafforzare il patrimonio culturale attraverso pratiche alimentari sostenibili e modelli di sviluppo territoriali. Con la testimonianza di esperienze come il Presidio Slow Food dell'Aragosta Spinosa di Sian Ka'an e la crescita della destinazione Slow Food Travel Maya Ka'an – Dal Mare alla Foresta, si discute di come i legami tra natura, cultura e cibo possano generare benefici ambientali, sociali ed economici. Il confronto mette in luce il valore del sapere tradizionale, della pesca sostenibile e del turismo ecogastronomico, per rafforzare l'economia locale salvaguardando il patrimonio naturale e culturale del territorio.

ore 13:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

La Custode della Terra - Comitato per l'imprenditoria femminile degustazione - eventi dei partner – incontro

Attraverso una degustazione guidata, i partecipanti saranno accompagnati in un viaggio tra sapori che esprimono il valore della cura della terra, della sostenibilità e del profondo legame con il territorio.

A condurre l'esperienza saranno imprenditrici agricole che, nelle loro aziende, sanno coniugare il patrimonio delle colture e delle produzioni tradizionali con l'innovazione e la visione necessarie per affrontare le sfide del futuro.

Un'occasione per scoprire come l'agricoltura femminile sia oggi custode di saperi antichi e, al tempo stesso, protagonista del cambiamento. A cura di: Camera di commercio di Torino, Settore Nuove Imprese e Orientamento al lavoro.

ore 13:00 - Stand Sicilia, Piazza Vittorio Veneto

Sicilia: Storie di Terra, Mare e Biodiversità eventi delle regioni

Quattro giornate di incontri, degustazioni, laboratori e momenti conviviali per scoprire la straordinaria ricchezza della Sicilia attraverso le voci dei suoi protagonisti. Produttori, pescatori, cuochi dell'Alleanza Slow Food, ricercatori e comunità del cibo racconteranno territori, Presidi Slow Food, tradizioni e innovazione sostenibile, accompagnando il pubblico in un viaggio tra sapori autentici, biodiversità e cultura alimentare

- **13:00 | Pranzo dell'Alleanza dei Cuochi Sicilia** Pranzo dedicato alla cucina siciliana contemporanea, interpretata nel rispetto delle produzioni locali e della biodiversità dell'isola.
- **17:00 | Laboratorio | L'antica tradizione del Torrone di Caltanissetta** Un laboratorio dedicato a uno dei dolci simbolo della tradizione siciliana. I produttori mostreranno dal vivo le tecniche di preparazione del Torrone di Caltanissetta, raccontandone storia, caratteristiche e valore culturale. Protagonisti: produttori del Presidio Slow Food, Fabio Di Francesco, presidente di Slow Food Sicilia.
- **18:00 | Talk e degustazione | A lume di feluca** Un incontro dedicato alle comunità della pesca tradizionale e al rapporto tra tutela delle risorse marine, lavoro e cultura gastronomica. Un racconto che parte dal mare per arrivare alla tavola. Protagonisti: Gaetano Urzi, Serafina Dirosa, referente del Presidio Slow Food della "Pesca tradizionale del Golfo di Selinunte, introduzione di Nino Mostaccio.

- **19:00 | Cena | Cavolo Trunzu di Aci e Suino Nero dei Nebrodi** Due eccellenze della biodiversità siciliana diventano protagoniste di una cena che valorizza ingredienti identitari e produzioni di qualità. Protagonisti: Luigi Delia, Palama, Castorina e Grasso, guidati da Franco Motta.

ore 13:00 - Stand Lazio, Via Roma

Il Lazio tra territori, comunità e biodiversità

eventi delle regioni

Un percorso corale attraverso i territori, le comunità e le biodiversità del Lazio. A raccontarlo le esperienze delle Condotte Slow Food, delle Comunità del Cibo, dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food, dei Presidi Slow Food e di tutte le persone che ogni giorno si impegnano nella tutela e nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare regionale.

- **13.00 - 14.30 – Il Lazio come sistema: aprire lo sguardo** Il Lazio non è una somma di luoghi, ma un sistema interconnesso. Saluti istituzionali e Degustazione di benvenuto a cura dell'Arsial e della presidenza di Slow Food Lazio Assaggi rappresentativi del Lazio come anticipazione dei giorni successivi. L'oro del Golfo, Pizza Pig, Salumi Grufà, Birrificio ciociaro, Jas Cocktail, Brecciaroli, Nerokaffè, Al passo SRL, Sarandrea Marco & C Srl.
- **16.00 - 17.00 – Presidi Slow Food lungo la Via Francigena del Lazio: quattro gustose tappe su un antico tracciato tutto da scoprire.** Un viaggio alla scoperta dei Presidi Slow Food che, lungo il tracciato della Via Francigena nel Lazio che porta a Roma, raccontano il profondo legame tra biodiversità, paesaggio e comunità locali: l'Aglia Rosso di Proceno, simbolo di una coltivazione tradizionale che conserva qualità organolettiche e identità territoriale; la Susianella di Viterbo, dedicato al recupero e alla valorizzazione di un salume realizzato con carne di Maiale e corata; gli Olivi secolari, dove a Blera viene custodito un patrimonio olivicolo e storico millenario; Prati stabili e pascoli a Sutri dove vengono valorizzati gli allevamenti bovini estensivi e la produzione di formaggi. A cura di Slow Food Viterbo e Tuscia **Degustazione** dei quattro Presidi Slow Food, Stefanoni, Colli Etruschi, Fattoria Faraoni, Azienda il Sogno e La Treccia, accompagnati dai prodotti del Panificio Fratelli Oddo.
- **17.30 - 18.30 – Trevinano, la rinascita del borgo sospeso tra tre regioni attraverso il turismo lento e Slow Food Travel, stimoli allo sviluppo delle aree interne.** Presentazione del progetto “**Slow Move Fest** - Festival del turismo lento delle aree interne”, con l'intervento di Slow Food Travel, l'evento-laboratorio di valorizzazione territoriale capace di mettere in rete istituzioni, associazioni, imprese e comunità tra arte, cultura, fotografia, escursionismo e soprattutto l'enogastronomia. Nel corso dell'incontro presentazione del libro “Trevinano: terre, poderi e sapori” accompagnato dalla degustazione di legumi dell'alta Tuscia. Degustazione fermentati Nesler, Dea Nocciola, Tenuta il melograno, Perle della Tuscia, Museo del cioccolato di Norma. Con la collaborazione dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food Lazio: Gabriella Cinelli, Ileana Vigneti, Matteo Maria Ballarini e Vittoria Tassoni. Eventi su prenotazione allo stand fino a esaurimento posti.

ore 13:00 - Stand Emilia-Romagna, Piazza Vittorio Veneto

Emilia-Romagna – La Ricetta 791: scriviamola insieme

eventi delle regioni

A Terra Madre Salone del Gusto 2026, l'Emilia-Romagna rende omaggio a Pellegrino Artusi e alle sue 790 ricette invitando il pubblico a contribuire alla creazione della Ricetta 791, quella che Artusi non ha mai scritto.

Il programma di giovedì 24 settembre **Capitolo I – Inaugurazione**

- **Ore 13:00 | Inaugurazione ufficiale Casa Artusi e Slow Food Emilia-Romagna lanciano l'iniziativa "Ricetta 791".** Taglio del nastro con degustazione di prodotti dei Presidi Slow Food e delle DOP e IGP regionali, accompagnata dagli interventi di Alessio Mammi, Andrea Segrè, Alberto Aitini, Max Poggi e Claudia Zama.
- **Ore 15:00 - 15:45 | 790.1 Le reginette della nebbia** Nella Bassa, dove d'inverno la nebbia cancella l'orizzonte, nascono due salumi che sembrano fatti apposta per resistere. La Mariola e la Spalla Cruda di Palasone, entrambe Presidi Slow Food, arrivano in tavola su crostini del pane del Forno di Piamaggio, sull'Appennino bolognese: un primo assaggio che è già un viaggio dalla pianura alla montagna. In abbinamento: Boccadirosa, Colli Piacentini DOC Malvasia di Luretta
- **Ore 17:00 - 17:45 | 790.2 Un risotto... che ride** C'è tutta l'Emilia e la Romagna d'acqua e di terra in questo piatto. Il Riso del Delta del Po IGP, cresciuto dove il fiume incontra il mare, si manteca con il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, che matura invece nel buio del sottosuolo. A completare, la dolcezza della Pera dell'Emilia-Romagna IGP e la sapidità della Spalla Cruda di Palasone (Presidio Slow Food). In abbinamento: Dissidente, Grechetto Gentile macerato di Lodi Corazza
- **Ore 19:00 - 19:45 | 790.3 Uno di mare, uno di terra** Daniele Reponi firma un aperitivo che tiene insieme costa ed entroterra in due panini: – Pane ai cereali con sarde marinate (Presidio Slow Food), crema di zucca, Cipolla dell'Acqua di Santarcangelo (Presidio Slow Food), mela verde e nocciole. – Focaccia con Mortadella Bologna IGP, Casciotta d'Urbino DOP, Pera dell'Emilia-Romagna IGP e cavolo cappuccio bianco al rafano. In abbinamento: Bursôn Etichetta Nera, Emilia IGT da uva Longanesi.

ore 13:30 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Pani dal mondo: il viaggio dell'Arca del Gusto tra Africa e Asia

degustazione

Studenti UNISG e produttori si incontrano tra pani e prodotti dell'Arca del Gusto. Durante questo workshop uno studente africano e uno studente asiatico ci presentano un pane della loro terra, raccontandoci non solo come potremmo replicarlo a casa e con quali ingredienti ma soprattutto la storia, le tradizioni e i ricordi legati a questo prodotto da forno. I pani verranno degustati da soli e abbinati a un prodotto dell'Arca del Gusto dello stesso continente, come ad esempio una confettura o un miele o un formaggio.

ore 13:45 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Maltagliati di castagna: mani, boschi e biodiversità

attività di educazione - laboratorio del gusto secondarie

Un laboratorio tra cucina e territorio con Alessandra Ingenetti de La Locanda del Mulino e la Rete Slow Food dei castanicoltori. Dalla preparazione dei maltagliati con farina di castagne al racconto dei boschi, della filiera della castagna e del ruolo della biodiversità nella cura dei territori.

ore 14:00 - Stand Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

Semi di futuro: Presentazione degli Atlanti dell'Arca del Gusto

«La biodiversità è la condizione stessa della nostra vita, il tessuto profondo che tiene insieme ecosistemi, culture, economie locali. Ogni prodotto salvato è un seme di futuro, ogni sapere custodito è una possibilità in più per costruire un mondo migliore». Sono le parole di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che ha fortemente voluto e avviato il progetto dei 18 Atlanti dell'Arca del Gusto delle regioni italiane. Un racconto della penisola che ha coinvolto la rete associativa di Slow Food in un lavoro di ricerca durato trent'anni, attraverso i saperi che hanno plasmato paesaggi, paesi, gastronomie. Ma soprattutto un appello a tutte e tutti, perché è importante ciò che abbiamo perso, ma è molto più importante ciò che possiamo ancora salvare. Gli Atlanti dell'Arca, pubblicati da Slow Food Editore, sono un progetto ideato e realizzato da Slow Food Italia e dall'Università di Scienze Gastronomiche, con il supporto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Modera: Eleonora Cozzella, direttrice Il Gusto.

ore 14:00 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Un gelato al sapore di bosco

laboratorio del gusto

Insieme a PEFC Italia, assaggiamo tutta la freschezza del pino mugo in un gelato esclusivo realizzato per celebrare la biodiversità dei boschi a Terra Madre. Scopriamo insieme come un bosco, curato e gestito secondo standard di sostenibilità, regali essenze e sapori che possono arricchire (e addolcire) la nostra cucina, ogni giorno. Perché la tutela ambientale passa anche dalla scelta degli ingredienti.

ore 14:00 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

Galateo nel web. Inclusione, marketing etico conferenza

sloweb

Abitare la rete con rispetto significa credere in un'Internet migliore, dove la netiquette garantisce uno spazio equo abbattendo le discriminazioni degli algoritmi. Le azioni online hanno effetti reali e la diffamazione via social è un reato: per questo è necessario un comportamento etico basato sulla trasparenza. Il marketing responsabile rifiuta la raccolta segreta di dati su salute e posizione, evitando di trasformare l'identità in merce per orientare gli acquisti.

ore 14:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

Giganti d'Italia

laboratorio del gusto

Questo laboratorio è un viaggio tra i più grandi formaggi italiani a latte crudo. L'inizio è a nord ovest, su uno degli alpeggi più alti ed "estremi" della Val d'Aosta, proseguiamo rendendo omaggio ai malgari della Valgerola e al loro Storico Ribelle, tocchiamo quindi le terre ladine dell'alto Bellunese con un Fodom d'alpeggio del 2024 e svoltiamo verso sud, per scoprire che l'Appennino reggiano propone incredibili Parmigiano Reggiano DOP di montagna. Un gigante del sud chiude in bellezza: il Ragusano di vacca Modicana, un mito siciliano. Ogni assaggio racconta paesaggi, sapienza artigiana, biodiversità, comunità, culture di un Paese di grande tradizione casearia. In abbinamento una selezione di vini della cantina Umani Ronchi, parte del network degli Amici della Slow Wine Coalition.

ore 14:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Brindisi con le cantine di Confagricoltura Torino

degustazione, eventi dei partner

Degustazione guidata di vini della provincia di Torino prodotti da cantine associate a Confagricoltura Torino: Erbaluce di Caluso Docg, Carema Doc, Canavese Doc, Freisa di Chieri Doc e Pinerolese Doc. In abbinamento ai vini saranno offerti degli stuzzichini. A cura di: Confagricoltura Torino ed Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

ore 14:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale

Piccoli semi, grandi alberi: come nasce una foresta

eventi delle regioni

Laboratorio pratico ed esperienziale di conoscenza delle specie arboree e delle tecniche di propagazione forestale. Un'occasione di approfondimento sui temi della riforestazione, del ciclo di vita del bosco e dell'importanza della tutela attiva dell'ambiente naturale.

ore 14:00 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Laboratorio di food pairing con le acciughe dell'azienda L'Anciua

degustazione - eventi dei partner

Degustazione delle acciughe dell'azienda L'Anciua di Sestri Levante, rinomata per la qualità e la tradizione nella lavorazione del pesce. Le acciughe saranno proposte in abbinamento ad altrettante birre accuratamente selezionate. Conduce il Beer Sommelier Roberto Parodi.

ore 14:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Riso biologico: si può fare!

incontro

Coltivare riso biologico è una sfida possibile e sempre più concreta. Per anni ci hanno detto che coltivare riso biologico fosse quasi impossibile, tra infestanti, funghi, gestione dell'acqua e rese più basse. Eppure oggi sempre più aziende dimostrano che una risaia senza chimica di sintesi non solo è possibile, ma può diventare un modello di agricoltura capace di valorizzare biodiversità, territorio e varietà antiche. Durante questo incontro scopriamo le tecniche, le difficoltà e le opportunità della risicoltura biologica attraverso le esperienze concrete di alcune aziende piemontesi e lombarde.

ore 14:00 - Stand Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8b

Incontro dei delegati internazionali: Paesi Nordici

incontro di rete

ore 14:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8

Cibo, lavoro, sviluppo locale e migrazione: esperienze di cooperazione decentrata piemontese in Costa d'Avorio

approfondimento - conferenza

Un panel speciale dedicato al valore e ai frutti della cooperazione decentrata tra comuni piemontesi e ivoriani, resa possibile grazie al supporto di Regione Piemonte. Un incontro aperto a un pubblico internazionale per scoprire come le filiere sostenibili e i partenariati territoriali possano trasformarsi in un modello concreto di sviluppo economico e coesione sociale.

ore 14:30 - Slow Food Arena, Piazza Castello

Cerimonia di apertura della Slow Food Indigenous Peoples' Network

conferenza - eventi speciali

La cerimonia di apertura della Slow Food Indigenous People Network dà il via a Terra Madre con un momento di scambio collettivo e un momento di accoglienza che riconosce i Popoli Indigeni come custodi della biodiversità e portatori di saperi fondamentali per il futuro dei sistemi alimentari. L'altare rappresenta uno spazio di rispetto, memoria e relazione con i territori rappresentati.

A seguire, il dibattito "La biodiversità ha bisogno di custodi: Popoli Indigeni, territori e diritti", un confronto tra rappresentanti indigeni sulle condizioni che rendono possibile la tutela della biodiversità e sulle connessioni tra territorio, cultura, diritti collettivi e autodeterminazione. Modera: Dali Nolasco Cruz, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food. Guida alla cerimonia di apertura: Arsenio Tun, produttore e cuoco maya, membro del Consiglio Consultivo Globale dei Popoli Indigeni. Intervengono: Maya Sejas, popolo Quechua; Lelo Adano, popolo Borana, Kenya; Altre voci dello Slow Food Indigenous Peoples Network.

ore 14:30 - Terre Connesse, Piazza Castello

La manioca: una radice che unisce popoli e identità attraverso l'Atlantico

degustazione – workshop

Dall'America Latina all'Africa occidentale, la manioca ha nutrito generazioni, plasmato tradizioni gastronomiche e trasportato storie attraverso l'Atlantico per secoli. Regina dell'alimentazione di milioni di persone, è un ingrediente straordinario capace di unire saperi indigeni, culture africane e tradizioni afro-diasporiche, creando legami tra territori lontani attraverso il cibo. Vi invitiamo a celebrare la versatilità della manioca e a scoprire come una singola radice, e la sua biodiversità, possa dar vita a un'incredibile gamma di consistenze, preparazioni e sapori. Attraverso ricette tradizionali e interpretazioni contemporanee, Alzira Santos Silva e Cássia Pereira dal Brasile ed Eniola Okeola dalla Nigeria ci accompagneranno in un viaggio alla scoperta dei mille volti della manioca. Un percorso che ne racconta il valore culturale, il potenziale gastronomico e le connessioni transatlantiche che ancora oggi continuano a unire popoli, tradizioni e identità.

ore 14:30 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

I custodi delle terre alte raccontano

conferenza

Il Castagneto del Futuro: biodiversità, territorio e nuove opportunità. Un incontro dedicato al castagneto tradizionale come ecosistema ricco di biodiversità, al suo ruolo nella tutela del territorio e alla necessità di recuperare e valorizzare pratiche di

gestione sostenibili. Un'occasione per riflettere sul futuro della castanicoltura e sulle nuove opportunità per le comunità e i territori montani.

ore 15:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Tra Carloforte e Barbagia: un viaggio a quattro mani in Sardegna

degustazione - laboratorio del gusto

In questo appuntamento guidato dai cuochi dell'Alleanza Slow Food, Cristiano Rosso del Ristorante da Andrea – Al Cavallera a Carloforte e Marina Ravarotto di Chiaroscuro a Cagliari, la cucina sarda si racconta attraverso due anime distinte e complementari: quella marinara dell'isola di San Pietro e quella pastorale e artigianale del Nuorese, trapiantata nel cuore della città di Cagliari. La volontà dietro a questi piatti è quella di intrecciare memoria e territorio, valorizzando prodotti identitari, filiere corte e pratiche di conservazione tradizionali, per dare voce a comunità di pescatori, pastori e artigiani del cibo che ogni giorno custodiscono saperi che stanno via via scomparendo. A tavola:

– Il cuoco dell'Alleanza Slow Food Cristiano Rosso presenta, La Cappunadda del marinaio, un'insalata povera della tradizione tabarchina realizzata con pane duro, la galletta del marinaio, tonno sottosale di Carloforte, capperi, pomodori, basilico e facussa, un prodotto Arca del Gusto, simile a un cetriolo ma che rientra nella famiglia dei meloni.

– La cuoca dell'Alleanza Slow Food Marina Ravarotto porta in tavola, Su Filindeu in brodo di pecora, una pasta artigianale prodotta da trecento anni nel territorio di Nuoro, la cui realizzazione richiede una manualità eccezionale.

ore 15:00 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

Dalle api ai fiori: azioni quotidiane per la biodiversità

approfondimento - conferenza

Gli impollinatori svolgono un ruolo essenziale per la salute degli ecosistemi e per la produzione di gran parte degli alimenti che arrivano sulle nostre tavole. Api, bombi, farfalle e molti altri insetti contribuiscono ogni giorno alla riproduzione delle piante e alla conservazione della biodiversità, ma sono sempre più minacciati dai cambiamenti climatici, dalla perdita di habitat, dall'uso di pesticidi e dalla diffusione di specie aliene invasive. L'incontro offre l'occasione per approfondire il ruolo fondamentale degli impollinatori, comprendere le principali minacce che ne mettono a rischio la sopravvivenza e riflettere sulle azioni che ciascuno di noi può adottare per contribuire alla loro tutela. Dalla scelta di piante mellifere nei giardini e sui balconi al sostegno dell'apicoltura e delle pratiche agricole rispettose dell'ambiente. Intervengono: Lucia Piana, biologa, esperta in miele e analisi sensoriale; Guido Cortese, apicoltore e fondatore della Comunità Slow Food degli Impollinatori Metropolitani.

ore 15:00 - Stand Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

I sidri dell'Ovest americano: un assaggio del territorio

degustazione - workshop

Il melo coltivato si è insediato in Nord America sin dall'arrivo degli europei nel XVII secolo e nel corso dei secoli sono apparse numerose nuove varietà. Man mano che gli europei si spostavano verso ovest, portavano con sé i meli, scoprendo che il terroir unico degli Stati Uniti occidentali modificava sottilmente gli aromi e i sapori dei frutti. L'ex direttrice esecutiva della Northwest Cider Association Emily Ritchie e la scrittrice e sostenitrice del sidro Darlene Hayes presentano ai partecipanti cinque esempi di sidri prodotti con mele coltivate sulla costa occidentale degli Stati Uniti, tra cui varietà originarie di zone come l'Airlie Redflesh e la Wickson, nonché cultivar provenienti da altre parti del mondo come la Gravenstein (Danimarca), Newtown Pippin (New York) e Kingston Black (Inghilterra), illustrando la storia di queste mele e l'influenza dell'ambiente caratteristico dell'Ovest.

ore 15:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Ricette locali per la salute globale

degustazione - eventi dei partner

Unendo Dieta Mediterranea e Planetary Health Diet, il progetto tutela la salute degli esseri umani e del pianeta grazie alla filiera corta degli agriturismi. Gli agrichef, guidati da uno chef-coach, hanno creato un nuovo ricettario che sveliamo nel corso del percorso. A cura di: Provincia CIA Agricoltori delle Alpi.

ore 15:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

Un viaggio nei sapori del territorio

degustazione - eventi dei partner

Un'esperienza di mixology territoriale: un racconto sensoriale dove ogni sorso parla di terra.

L'esperienza della degustazione è un insieme di profumi e sapori capaci di evocare immediatamente la macchia mediterranea. A cura di: ASCOM-EPAT – Gruppo Locali Serali

ore 15:00 - Stand Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

Incontro delegati internazionali: Regno Unito e Irlanda

incontro di rete

ore 15:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale

Buono, pulito e protetto. L'agrobiodiversità delle Aree protette piemontesi sulla tavola

eventi delle regioni - incontro

Alla scoperta dell'agrobiodiversità piemontese. Le Aree protette delle Alpi Marittime, dell'Appennino piemontese e delle Alpi Cozie, insieme al Parco fluviale Gesso e Stura, al Settore Biodiversità e Aree naturali e al Settore Foreste della Direzione Ambiente, Energia e Territorio della Regione Piemonte, raccontano, attraverso una selezione la storia di prodotti enogastronomici, un percorso di qualità e sostenibilità volto a valorizzare le produzioni e i territori piemontesi, promuovendo la tutela della biodiversità, del consumatore e dell'ambiente

ore 15:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Cortile interno, Piazza Carlo Alberto, 8

Biologico e politiche locali del cibo: alleanze per il futuro dei territori conferenza

Raccogliendo il testimone del dialogo avviato a Roma con "Buono e Bio in Festa", questo incontro esplora il ruolo strategico dell'agricoltura biologica e biodinamica all'interno delle politiche alimentari urbane e locali.

Per affrontare le sfide della transizione agroecologica, le principali organizzazioni e reti della filiera bio italiana si confrontano su come ricostruire il legame tra centri urbani e aree interne, valorizzando le produzioni virtuose. Al centro del dibattito la necessità di costruire sistemi alimentari capaci di unire la tutela della biodiversità e degli ecosistemi con la salute pubblica, garantendo a tutte le comunità un accesso più equo a un cibo sano, giusto e sostenibile.

ore 15:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Tavola rotonda: progetti dottorati e assegnisti UNISG

eventi unisg

Scelte alimentari e psicologia, salute e nutrizione, marketing e percezione degli insetti sono alcuni dei temi oggetto delle attività di ricerca degli assegnisti di ricerca e dei dottorandi dell'Università di Pollenzo, che li presenteranno e ne discuteranno nel corso dell'incontro. Chiara Chirilli parlerà di come caratteristiche psicologiche e comportamentali possano influenzare le scelte alimentari sostenibili degli adolescenti, a partire dai risultati raccolti nell'ambito del progetto europeo FEAST; Andrea Devecchi di come le alterazioni del gusto in donne con carcinoma della mammella possono influire sulla qualità della loro vita e sulla prognosi; Riccardo Migliavada dell'analisi dei processi decisionali legati alle scelte alimentari e alla promozione di diete sostenibili; Dina Moawad di strategie pubbliche e private di resilienza nella regione Medio Oriente e Nord Africa attraverso nuove conoscenze sui fattori di stress e shock esterni derivanti dai mercati internazionali dei cereali, e sulle possibili soluzioni locali per affrontarli; Joseph Umejiesi della persuasione nel marketing per l'accettazione da parte dei consumatori di alimenti a base di insetti commestibili: un'analisi del passato, delle tendenze attuali e delle direzioni future.

ore 15:00 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

Autopsia di uno smartphone

sloweb - workshop

Nel mondo della rivoluzione digitale, lo smartphone è diventato l'oggetto tecnologico centrale nei processi evolutivi, sia sociali che fisici, biologici e artistici, educativi e scientifici. Questo nuovo strumento sta diventando un prolungamento del nostro corpo e soprattutto della nostra mente e delle sue capacità intellettive. Conoscere la struttura interna dello smartphone e le sue funzioni è un primo passo verso una piena consapevolezza di come la società umana stia evolvendo verso un nuovo futuro.

ore 15:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

E se i legumi fossero i nostri alleati per affrontare la crisi climatica?

incontro

Dalla biodiversità agricola all'educazione alimentare, fino ai benefici per la salute e il clima.

Un dialogo tra produttori, ricercatori ed esperti per scoprire come i legumi possano contribuire a sistemi alimentari più resilienti, sostenibili e giusti e anche per affrontare le difficoltà di chi produce e si pone delle domande più che lecite legate alla crisi climatica attuale.

ore 15:30 - Stand Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

Slow Wine: 15 anni dopo

degustazione, laboratorio del gusto

La Banca del Vino propone una selezione di etichette storiche provenienti da vini premiati dalla prima edizione della guida Slow Wine. Pubblicata per la prima volta nel 2011, la guida introdusse un approccio innovativo al racconto del vino, mettendo al centro le storie dei produttori, delle vigne e di vini "buoni, puliti e giusti", secondo la filosofia di Slow Food. A 15 anni di distanza, proponiamo una degustazione di sei grandi etichette piemontesi selezionate e conservate nelle cantine di Pollenzo.

ore 15:30 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Il gelato dei Presidi Slow Food: il ramassin della Val Bronda degustazione

laboratorio del gusto

Vi siete mai chiesti cosa significhi "ramassin"? Ve lo raccontiamo davanti a una coppetta di gelato, mantecata in diretta con i protagonisti del Presidio Slow Food dei ramassin della Valle Bronda. Passo dopo passo, scopriamo assieme la filiera di questo gelato, non solo gli ingredienti ma tutti i produttori che stanno dietro a una coppetta.

ore 15:30 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Laboratorio di food pairing con le ostriche ROYAL

degustazione - eventi dei partner

Degustazione di diverse tipologie di ostriche fresche, selezionate da Mauro Pallottino di ROYAL, realtà specializzata nella selezione e distribuzione di pregiate ostriche e prodotti ittici provenienti da diverse aree europee.

A ciascuna ostrica sarà abbinata una birra scelta dal Beer Sommelier Roberto Parodi.

ore 16:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8

Nutrire il futuro: L'educazione alimentare e il diritto a un cibo buono, pulito e giusto

conferenza

L'educazione alimentare rappresenta oggi una delle sfide cruciali per la salute pubblica, la sostenibilità ambientale e la giustizia sociale. Non si tratta semplicemente di indicare cosa mangiare, ma di fornire gli strumenti per comprendere il profondo valore politico, culturale ed ecologico del cibo. Questo incontro esplora l'intersezione tra il diritto universale alla conoscenza e la necessità di una diffusa alfabetizzazione alimentare intesa come strumento di cittadinanza attiva e capacity building, trasformando l'intero tessuto urbano e le comunità in laboratori di cambiamento.

ore 16:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Plebisciti, Piazza Carlo Alberto, 8

Dal dialogo alle politiche e all'azione: progettare insieme il racconto e le riflessioni sulle politiche alimentari sane e sostenibili

conferenza

In questa sessione interattiva della durata di due ore e mezza, i partecipanti provenienti da amministrazioni comunali, consigli per le politiche alimentari, ministeri della salute e dell'agricoltura e dell'alimentazione contribuiranno a definire il modo in cui i risultati di 21 dialoghi politici e tavole rotonde tenutisi in 7 Paesi europei saranno tradotti in formati pratici, accessibili e utili. Questi dialoghi sono stati organizzati e moderati dai partner del progetto CLEVERFOOD.

ore 16:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

Dolci e insoliti abbinamenti

laboratorio del gusto

Cosa succede quando un vino dolce incontra un ingrediente salato, sapido o amaro? In questo laboratorio usciamo dagli abbinamenti più consueti per esplorare il mondo dei vini dolci e passiti attraverso accostamenti insoliti, sorprendenti e capaci di mettere in luce sfumature inattese. Un viaggio attraverso l'Italia, tra territori, tradizioni e interpretazioni diverse della dolcezza, in cui il vino dialoga con il cibo in un continuo gioco di contrasti e armonie. Sapidità, acidità, dolcezza, intensità e consistenze si incontrano nel calice e nel piatto, mostrando come anche gli abbinamenti meno convenzionali possano trovare un sorprendente equilibrio. Una degustazione pensata per lasciarsi guidare dalla curiosità e scoprire che i vini dolci non sono necessariamente relegati alla fine del pasto, ma possono accompagnare anche preparazioni salate e sapori decisi.

ore 16:00 – Archivio di Stato di Torino – Auditorium, Piazza Castello 209

Slow Food Travel, dalla comunità alla destinazione

conferenza

Come nasce una destinazione Slow Food Travel? Quali passi permettono di trasformare un'idea locale in un percorso condiviso, capace di crescere nel tempo e generare valore per il territorio? L'incontro approfondirà alcuni elementi fondamentali del percorso: partire dalle risorse e dalle relazioni già presenti sul territorio, coinvolgere le diverse anime della comunità, sviluppare collaborazioni tra organizzazioni e territori, accedere a opportunità di finanziamento e trasformare piccoli progetti in iniziative più ampie e strutturate. Le esperienze presentate offriranno spunti pratici e replicabili, mostrando che non esiste un unico punto di partenza, ma un cammino comune fondato sulla partecipazione, sulla conoscenza locale e sui valori di Slow Food.

ore 16:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Il Piemonte in un boccone

degustazione - eventi dei partner

Un lingotto di "battuta" con bagnetto verde, nocciole e pane bianco.

Un carpaccio adagiato su tartelletta di brisè con vinegrette alla pesca, cremoso del Piemonte e perle di aceto balsamico. A

cura di: APMTO - Associazione Provinciale Macellai Torino.

ore 16:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

Tradizione, innovazione e sostenibilità - Il porcino zero waste: radici, cappello e gambo

degustazione - eventi dei partner

Un cooking show e degustazione dedicato alla cucina circolare e all'azzeramento degli sprechi.

Uno chef prepara tre ricette sfruttando ogni singola parte del fungo: il cappello per una tartare/carpaccio a crudo, il gambo in vasocottura o stufato, e le raschiature/scarti per un burro aromatizzato o una polvere essiccata d'impatto umami. A cura di: Città di Giaveno, Pro Loco di Giaveno e Ufficio Turistico Giaveno.

ore 16:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Nella terra degli Orsi - Alessandro de Guelmi racconta Beyond Fear approfondimento

Un incontro dedicato alla presentazione di Beyond Fear, film di Luca Albrisi in uscita nel 2027 che racconta la presenza dell'orso sulle Dolomiti di Brenta. A presentare il progetto sarà Alessandro de Guelmi, veterinario e protagonista insieme agli orsi di questo viaggio cinematografico, che condividerà la propria esperienza e il percorso che ha portato alla realizzazione del film. Attraverso una piccola anteprima, alcune immagini e la sua testimonianza, l'incontro sarà un'occasione per parlare di territorio e coesistenza

ore 16:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

Il futuro è già qui. Con Luciana Castellina

Il futuro è già qui con Luciana Castellina e giovani contadini, pastori e studenti della rete di Slow Food Italia.

Qual è il paese che immaginiamo fra 20 anni? Ci saranno ancora contadini, pastori, pescatori? Chi si prenderà cura della terra e chi produrrà il cibo? Quali paesaggi vedremo dalla finestra? Il mondo di domani si decide oggi, partecipando, scegliendo. La politica, attivista e militante Luciana Castellina dialoga con "la meglio gioventù" del nostro paese. Con: **Luciana Castellina**, Giornalista, scrittrice e politica, tra i fondatori del quotidiano il manifesto.

Figura storica della sinistra italiana ed europea, è stata a lungo parlamentare ed europarlamentare; Carlo Mezzalama, Fridays For Future - circolo ARCI Kontiki.

ore 16:30 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Il cibo in transizione: come le transizioni ecologica, energetica e digitale cambiano i consumi di oggi eventi unisg - tavola rotonda

Il sistema alimentare è al centro delle grandi trasformazioni ecologiche, economiche e sociali del mondo contemporaneo. Tali cambiamenti influenzeranno in modo profondo la produzione, la distribuzione, la comunicazione e il consumo di cibo. La necessità di accelerare la transizione ecologica, energetica e digitale pone nuove sfide, ma offre anche importanti opportunità. Lo stesso vale per la lenta e contraddittoria evoluzione verso diete più sostenibili, che includano alimenti di origine vegetale e proteine alternative. Per affrontare tali sfide servono competenze diverse ma una visione integrata: le scienze alimentari possono contribuire a sviluppare processi e prodotti più sostenibili; l'ingegneria può rendere le filiere più efficienti, capaci di ridurre i consumi, valorizzare le energie rinnovabili e utilizzare le risorse in modo più responsabile; l'ecologia fornisce strumenti per il monitoraggio del territorio e delle risorse e attraverso l'osservazione della terra fornisce dati fondamentali per decisioni più consapevoli; il design sistemico ripensa le filiere secondo i principi della circolarità e della valorizzazione delle risorse; gli studi di media e comunicazione, infine, hanno un ruolo importante nell'interpretare il racconto pubblico del cambiamento, ma soprattutto nell'offrire spunti di riflessione su come organizzare uno spazio di confronto pubblico dove l'informazione contribuisca a creare una cittadinanza realmente consapevole. L'incontro propone un dialogo tra esperti provenienti da discipline diverse per riflettere su come accompagnare le transizioni dei sistemi alimentari, valorizzando i territori, promuovendo un uso responsabile delle risorse e formando nuove professionalità capaci di affrontare le sfide del futuro. Durante l'incontro presentiamo anche la nuova **Laurea Triennale inter-ateneo in Food Tech for Ecological Transition**.

ore 16:30 - Stand BBBell - Area Lounge, Piazza San Carlo

Biblioteche in Festa - il futuro si legge qui. Quando la cultura incontra l'innovazione degustazione - eventi dei partner - incontro

Le biblioteche e gli spazi culturali rappresentano oggi molto più di semplici luoghi dedicati alla lettura: sono presidi di comunità, punti di incontro tra generazioni e strumenti fondamentali per promuovere inclusione, partecipazione e sviluppo locale. L'incontro è l'occasione per presentare ufficialmente il progetto "Biblioteche in Festa - Il futuro si legge qui", un'iniziativa dedicata alla valorizzazione delle biblioteche e delle sedi culturali come luoghi strategici per la crescita dei territori. A seguire, rappresentanti istituzionali ed esperti si confrontano nel panel "Biblioteche, comunità e futuro dei piccoli comuni", approfondendo come biblioteche, centri culturali e spazi di aggregazione possano rafforzare la coesione sociale, contrastare lo spopolamento e generare nuove opportunità attraverso cultura, relazioni ed innovazione anche grazie al ruolo strategico della digitalizzazione del patrimonio bibliotecario. Un momento di dialogo dedicato a chi crede che il futuro dei territori passi dalla capacità di investire nelle proprie comunità".

ore 16:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano - Cortile interno, Piazza Carlo Alberto, 8

6 Città, 5 Mercati, un'altra idea di mondo conferenza

Le linee di azione dei Mercati della Terra per le Food Policy urbane, verso Cheese 2027. I Mercati della Terra non sono soltanto luoghi di scambio commerciale, ma snodi strategici per le politiche alimentari cittadine. All'interno del progetto "Slow Food in azione: un'altra idea di mondo", finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Slow Food Italia interviene per promuovere un'agricoltura sostenibile e modelli sostenibili di produzione e di consumo. In questo incontro, i rappresentanti delle amministrazioni e dei Mercati della Terra di sei città pilota (Roma, Vicenza, Martina Franca, Crispiano, Alba e Pontremoli) presenteranno pubblicamente le linee di azione strategiche elaborate attraverso un percorso di confronto e collaborazione tra istituzioni e Mercati della Terra. Non si tratta di un convegno teorico, ma dell'assunzione di impegni formali: gli amministratori e i portavoce dei Mercati illustreranno gli interventi che verranno avviati nei rispettivi territori per integrare il cibo locale, pulito e giusto nelle agende istituzionali. Per garantire trasparenza e misurabilità, ogni iniziativa sarà

accompagnata da un rigoroso monitoraggio qualitativo e quantitativo curato da BIA Srl. Terra Madre 2026 segna l'avvio ufficiale di questo percorso operativo, che culminerà a Cheese 2027 con la presentazione dei dati e degli output definitivi. Un'occasione fondamentale per comprendere come le istituzioni e le comunità possano guidare concretamente la transizione ecologica partendo dai mercati.

ore 16:30 - Slow Food Arena, Piazza Castello

Dopo Carlo. Una visione, tante voci conferenza

La prima Assemblea dei Partecipanti di Slow Food senza Carlo Petrini non segna l'inizio di un nuovo capitolo, ma la prosecuzione di un cammino già intrapreso. Siamo a Terra Madre 2040 e Slow Food ha appena raggiunto un nuovo traguardo nella sua storia. Guardando indietro, quali sono le scelte fatte dopo l'epoca di Carlo che hanno permesso al movimento di crescere e avere un impatto globale? A partire dai quattro temi chiave della Dichiarazione Politica dell'Assemblea dei Partecipanti 2026, i leader del movimento sono chiamati ad analizzare come le strategie definite allora abbiano guidato la crescita di Slow Food fino al 2040. In che modo Slow Food ha saputo valorizzare le fondamenta costruite in precedenza e continuare a svilupparsi come movimento globale radicato in valori condivisi e nella responsabilità collettiva? Questa conferenza vuole essere una riflessione su identità, direzione e futuro del movimento, esplorando ciò che rende Slow Food unico e ciò che consentirà di rafforzarlo ulteriormente nei prossimi anni. Intervengono: Alice Waters (Stati Uniti), cuoca, attivista, scrittrice e storica vicepresidente di Slow Food; Georges Schnyder (Brasile), giornalista, attivista e storico dirigente di Slow Food; Ramon Uy (Filippine), leader nell'attività di advocacy e nella costruzione di reti e movimenti per il cambiamento, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food; Francesco Sottile (Italia), agronomo, docente ed esperto di agroecologia, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food; Dali Nolasco Cruz (Messico), leader indigena e attivista per le comunità, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food; Marta Messa (Italia), segretaria generale di Slow Food; Edward Mukiibi (Uganda), presidente di Slow Food. Modera: Paolo Di Croce (Italia) – Direttore Generale Slow Food.

ore 16:30 - Sala delle Feste, Piazza Castello

Chi decide il futuro del cibo? Città e democrazia nei sistemi alimentari europei conferenza

Cosa desiderano gli europei dai sistemi alimentari di domani? Negli ultimi due anni il progetto BEAUTIFOOD ha coinvolto i cittadini di cinque paesi europei in esperienze creative e interattive, dalle escape room ai giochi educativi, da iniziative nei mercati del cibo ai supermercati cooperativi. Questi percorsi partecipativi innovativi hanno permesso ai cittadini di condividere visioni, priorità e idee per sistemi alimentari urbani più sostenibili, inclusivi e resilienti. La conferenza presenta i principali risultati del progetto e lancia un confronto dinamico su come città e amministrazioni locali possano trasformare le priorità dei cittadini in scelte e azioni concrete. Ricercatori, policymaker e innovatori del sistema alimentare discuteranno il ruolo della partecipazione pubblica per costruire il futuro del cibo nelle nostre città.

ore 16:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Caffè oltre il chicco: scopriamo la cascara e il valore della circolarità assieme alla Coffee Coalition e Slow Drinks degustazione - workshop

Del caffè non si butta via niente. In questo incontro scopriamo la cascara, la buccia essiccata della ciliegia del caffè, un ingrediente ricco di aromi e potenzialità ancora poco conosciuto. Nicola Finardi, produttore di origine italiana che coltiva caffè in sistemi agroforestali all'interno delle foreste primarie dell'isola di Flores, in Indonesia, ci racconta come valorizzare ogni parte del raccolto attraverso pratiche sostenibili e circolari. Insieme a lui, Danny Child, antropologo, etnobotanico e bartender statunitense, ci guida alla scoperta della versatilità della cascara e dei suoi molteplici utilizzi, preparando un drink a base di questo prezioso ingrediente. Danny condivide inoltre i principi del suo approccio Slow Drinks, che unisce conoscenze botaniche, cultura e creatività nella preparazione delle bevande. Attraverso racconti, sperimentazioni e una degustazione di tè alla cascara, esploriamo nuovi modi di gustare il caffè e di ripensare il valore delle risorse alimentari.

ore 16:30 - Stand Basilicata, Piazza Vittorio Veneto

Basilicata: Custodi di biodiversità eventi delle regioni

La Basilicata si racconta a Terra Madre 2026 attraverso un percorso fatto di persone, paesaggi, biodiversità e tradizioni gastronomiche. Degustazioni guidate, incontri, laboratori del gusto e show cooking accompagneranno il pubblico alla scoperta di una regione ricca di produzioni identitarie, comunità locali e saperi che affondano le proprie radici nel territorio. Inaugurazione dello Spazio Basilicata Presentazione dello stand della Regione Basilicata e dell'Atlante dei prodotti dell'Arca del Gusto della Basilicata. A seguire, degustazione delle eccellenze gastronomiche regionali preparate dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food della Basilicata, in abbinamento ai vini del territorio.

ore 16:30 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

Siti web a basso consumo energetico conferenza sloweb

Se internet fosse un Paese, sarebbe al 4° posto nella classifica dei paesi più inquinanti, secondo solo a Cina, India e Stati Uniti. Cerchiamo di capire come si è arrivati a tanto, quali sono i principali attori in questo scenario e come poter mitigare le emissioni di CO2 dei siti web.

ore 17:00 - Stand Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Toscana 360

laboratorio del gusto

Terra Madre Salone del Gusto sarà come sempre una festa, ma quest'anno un po' di più... ancora più colorata ed esplosiva, per festeggiare i 40 anni di Slow Food Italia e gli attivisti che hanno dedicato il loro impegno alla salvaguardia della biodiversità. In questo appuntamento approfondiamo la conoscenza la rete dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi della Toscana, insieme a Manuele Di Gregorio della Trattoria Peposo a Pietrasanta (Lu) e Salvatore Toscano dell'Osteria Mangiando Mangiano a Greve in Chianti (Fi). Una rete presente, attiva e attivista fin dagli albori del progetto. Un appuntamento a quattro mani che ci porta alle radici del gusto inconfondibile del sottobosco e tra i sapori delle erbe aromatiche spontanee, senza trascurare il vino del territorio. Protagoniste le terre alte, che costudiscono ambienti naturali a volte troppo lontani dal quotidiano, ma senza i quali la nostra vita cambierebbe radicalmente. Noi vorremmo riportarle al centro e rappresentarle nella loro meravigliosa complessità: il racconto di erbe e paesaggi montani fragili ma vitali, di comunità che resistono per custodire prati, boschi e pascoli, e che grazie al patto stretto tra cuochi e produttori vedono riconosciuto il loro ruolo di custodi della biodiversità e dei saperi contadini.

ore 17:00 - Stand Auditorium Reale Mutua, Via Bertola, 48c

Nutrire la longevità conferenza

eventi dei partner

Un dialogo su cibo, corpo e stili di vita per il lancio di ViviReale, il magazine di Reale Group.

Vivere a lungo in buona salute non è solo questione di fortuna o genetica: è, in larga misura, il risultato delle scelte che facciamo ogni giorno. Cosa mangiamo, come ci muoviamo, con chi condividiamo il tempo, come ci prendiamo cura di noi stessi. ViviReale, che nasce come spazio editoriale dedicato al tema longevity, si presenta con un panel che mette a confronto visioni, esperienze e testimonianze concrete. Tre mondi in dialogo – impresa, cibo, sport – per rispondere a una sola domanda: che cosa significa vivere meglio, più a lungo?

ore 17:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Coltivare le terre alte

conferenza

La maggior parte della biodiversità agricola (ortaggi, cereali, vitigni e frutti autoctoni) si trova sulle terre alte. Qui molte varietà si sono adattate nei secoli a inverni rigidi, terreni in pendenza, suoli poveri e poco profondi e, spesso, sono sopravvissute all'omologazione dell'agricoltura industriale proprio grazie alla posizione alla conformazione delle aree montane, incompatibili con le moderne monoculture. Salvare questo patrimonio significa recuperare tecniche di coltivazioni antiche ed edifici storici – terrazzamenti, muri a secco, mulini, forni – ricostruire intere filiere (come quella della segale) e creare comunità intorno ad esse. I nomi dei relatori saranno pubblicati nelle prossime settimane. Al termine, consegna zappini ai Presidi italiani da parte dell'associazione Prometheus. Intervengono: Antonio Biella, direttore generale Acqua S. Bernardo; Giorgia De Pasquale, paesaggista e architetta; Patrizia Spigno, agronoma e presidente di Slow Food Campania; Matteo Calzaferri, coltivatore di fagiolo copafam in Valle Camonica (Arca del gusto della Lombardia); Simone Alberto, produttore del Presidio Slow Food della Pesca tardiva di Magisano (Calabria); Romina Chiapello, presidente Associazione Prometheus Modera; Nicholas Bawtree, giornalista.

ore 17:00 - Stand Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Cacao e Vermouth: un viaggio dalla Colombia a Torino

degustazione - workshop

Il cacao e il Vermouth, due prodotti nati in mondi lontani si incontrano a Torino, la città che li ha adottati entrambi. Da un lato il cacao colombiano di territorio, raccontato da Cacao Disidente attraverso le sue forme meno conosciute: la cascarilla, oggi scarto e in origine risorsa, da cui nascono infusi e fermentati, e la fava, da cui nascono i cioccolati d'origine. Dall'altro il Vermouth di Torino, con la degustazione di tre etichette presentate da un rappresentante del Consorzio, che racconta la storia del prodotto, il disciplinare e il percorso di valorizzazione che il Consorzio sta portando avanti. Il percorso si chiude mettendo i due mondi nello stesso bicchiere, con abbinamenti e preparazioni in cui il cacao entra come ingrediente strutturale. Un dialogo tra un paese produttore e una città di trasformazione, tra economia circolare e tradizione, per raccontare come due prodotti d'eccellenza possano incontrarsi senza perdere il legame con i territori e con le persone che li fanno.

ore 17:00 - Ristorante Arcadia, Piazza Castello, 29

40 anni di Slow Food. 40 anni di grandi vini: Ceretto

masterclass

Oggi tutti conoscono le Langhe. Quarant'anni fa non era così. Quando Bruno Ceretto iniziò a viaggiare per il mondo, Barolo e Barbaresco erano vini apprezzati da una ristretta cerchia di intenditori e le Langhe restavano ai margini delle grandi rotte del vino. Ceretto, però, non portava con sé soltanto bottiglie: contribuiva a costruire un'idea di Langa che ancora non esisteva.

Più che esportare vino, ha contribuito a esportare un territorio, dimostrando che un grande vino non può essere separato dalla cultura, dal paesaggio, dalla gastronomia e dalle persone. Una visione cresciuta insieme al lavoro del fratello Marcello, che per decenni ha guidato la parte tecnica dell'azienda, contribuendo in maniera decisiva alla sua evoluzione qualitativa. Oggi Ceretto è nelle mani della generazione successiva: Federico e Roberta, figli di Bruno, e Lisa e Alessandro, figli di Marcello. In questa masterclass saranno Bruno e Federico a dare voce a due generazioni della famiglia, attraversando quarant'anni di storia. Riper correremo con loro la nascita di una visione che ha trasformato le Langhe in un riferimento mondiale dell'enogastronomia e Barolo e Barbaresco in icone del vino italiano. Un'occasione per capire come nasce una reputazione internazionale e come si costruisce, vendemmia dopo vendemmia, il futuro di un territorio. Protagonista della degustazione sarà il Barolo Brunate, una delle etichette simbolo della storia di Ceretto. Sei Barolo nati dallo stesso luogo per leggere nel bicchiere non soltanto l'evoluzione di un grande cru, ma anche quella dello stile della famiglia e di una Langa profondamente cambiata nel corso degli ultimi quarant'anni.

ore 17:00 - Stand Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

RELISH Connection Event

presentazione

E se le ricette potessero fare molto di più che dirci cosa cucinare? Partecipa a questa introduzione a RELISH, un progetto Horizon Europe finanziato dall'Unione Europea che trasforma le ricette in strumenti digitali e culturali.

La presentazione illustrerà gli obiettivi del progetto e i prossimi strumenti e risorse, aprendo un dialogo con i partecipanti di Terra Madre su come le ricette, i metodi innovativi e il racconto del cibo possano rafforzare aspetti cruciali del patrimonio culinario europeo. Registrati qui [ricchezza e cultura di pace](#).

ore 17:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Il gelato torinese - Tradizione e sostenibilità

degustazione - eventi dei partner

Il gelato torinese unisce tradizione, qualità e rispetto per l'ambiente.

Preparato con ingredienti locali e di stagione – latte piemontese, Nocciola Piemonte IGP e frutta fresca –, valorizza il territorio e riduce l'impatto ambientale. Scegliere un gelato artigianale sostenibile significa sostenere i produttori locali e promuovere un'alimentazione più responsabile. Degustazione guidata di gelati artigianali. A cura di: ASCOM-EPAT – Sezione gelaterie

ore 17:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

Maestri a tutta birra!

degustazione - eventi dei partner

Incontro con i birrifici premiati Maestri del Gusto di Torino e provincia. Un racconto e un momento di degustazione per conoscere i loro progetti e le birre di punta. A cura di: Camera di commercio di Torino, Settore Sviluppo e valorizzazione filiere.

ore 17:00 – Stand Pastificio di Martino, Piazza San Carlo

Roma in pentola: l'Amatriciana dell'Alleanza Slow Food

degustazione, eventi dei partner

Matteo Ballarini non è solo un cuoco. È un oste di altri tempi, e anche cuoco dell'Osteria del Velodromo Vecchio a Roma, un locale parte del progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi. Matteo porta in scena un piatto iconico della tradizione romana, ma realizzato con la pasta di Pastificio Di Martino: l'amatriciana. Non una semplice ricetta, ma un racconto fatto di cucina umile, nel senso di consapevole del proprio impatto. L'abbraccio tra guanciale, pecorino, pomodoro e pasta, diventano metafora di una ristorazione basata sul rispetto per le materie prime e per la valorizzazione dei produttori locali di cui Matteo, in quanto cuoco di Slow Food, si fa ambasciatore e custode. Un appuntamento reso possibile grazie al sostegno di Pastificio Di Martino, che da oltre 10 anni affianca Slow Food e i cuochi dell'Alleanza.

ore 17:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Mondi da scoprire: la biodiversità del Parco fluviale Gesso e Stura

approfondimento - attività di educazione

Fiumi, aree umide, praterie e boschi sono i principali ecosistemi di pianura del Parco fluviale Gesso e Stura. La didattica esperienziale che da oltre 20 anni il Parco propone, tocca i temi della gestione sostenibile dell'acqua, del cambiamento climatico, della salvaguardia di aree umide, della tutela della fauna e della vegetazione, a partire dalle specie più fragili o a rischio di estinzione. Il Team Didattica del Parco (cooperativa ITUR) illustrerà le numerose proposte tematiche rivolte al mondo della scuola e non solo.

ore 17:00 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello

Il vino di riso: Produzione e degustazione

degustazione - workshop

La più grande tribù indigena di Taiwan, gli Amis, segue una regola semplice: solo se c'è grano in abbondanza, si può produrre vino. Il vino viene preparato per festeggiare il raccolto e per le cerimonie annuali. Durante questo laboratorio scoprirai la cultura Amis mescolando riso e lievito, riempiendo il tuo vasetto da portare a casa e lasciare fermentare. Alla fine, degusterai

una selezione delle varietà di vino di riso prodotte da Mi Epah — un percorso completo dal chicco al bicchiere. Cosa porterai a casa: il tuo vasetto di vino di riso in fermentazione + una ciotola in ceramica fatta a mano.

ore 17:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Incontri, Piazzetta Reale

Degustazioni dei prodotti dei parchi

degustazione - eventi delle regioni

Tutto il gusto dei parchi del Piemonte: Una degustazione di 3 prodotti per scoprire il territorio: Formaggi a marchio “Qualità Parco APAM” delle Aree Protette Alpi Marittime Vino Timorasso (Aree protette dell’Appennino piemontese). Formaggi tipici delle Aree protette delle Alpi Cozie.

ore 17:00 – Stand Marche, Piazza Vittorio Veneto

Le Marche a Terra Madre 2026: un viaggio tra biodiversità, comunità e sapori

eventi delle regioni

Produttori, agricoltori, pescatori, norcini, trasformatori e cuochi saranno protagonisti di un programma di incontri, degustazioni e laboratori dedicati ai prodotti simbolo della regione, dai Presìdi Slow Food alle specialità tradizionali. Al centro dell’esperienza ci saranno i cinque Cuochi dell’Alleanza Slow Food Marche, che accompagneranno il pubblico in un percorso dalla materia prima al piatto, valorizzando il legame tra cibo, cultura e territorio. L’iniziativa offre l’occasione di scoprire le Marche attraverso i suoi sapori, le persone e le storie che rendono unico il suo patrimonio gastronomico.

- **17.00 – Benvenuti nelle Marche** Brindisi di apertura accompagnato da prodotti del territorio selezionati dai Cuochi dell'Alleanza Marche.
- **19.00 – Aperimarche.** Aperitivo dei Cuochi dell'Alleanza Marche. Vini marchigiani in abbinamento

ore 17:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Olio italiano, verso la nuova campagna: mercati, prezzi e prospettive

approfondimento

Alla vigilia della nuova campagna olearia, il punto sull’andamento della filiera italiana attraverso i dati ISMEA. Dalla consistenza degli stock in frantoio alle dinamiche dei mercati. Un quadro aggiornato per capire da dove parte la nuova annata e quali sono le prospettive per l’olio italiano. Appuntamento a cura di Ismea. Accesso libero fino a esaurimento posti.

ore 17:30 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Il gelato dei Presìdi Slow Food: la farina bóna

laboratorio del gusto

In principio fu un pacchetto di farina bóna arrivato dal Canton Ticino. Da qui, quasi 20 anni fa, comincia la collaborazione tra Alberto Marchetti e Slow Food e nasce un gelato dal gusto unico, che conserva tutto il gusto del mais tostato. Prepariamo assieme questo gusto e lo assaggiamo chiacchierando con i produttori del Presidio Slow Food della farina bóna.

ore 17:30 - Stand Sardegna, Piazza Vittorio Veneto

Sardegna, storie di gusto

eventi delle regioni

"Sardegna, storie di gusto" è un percorso fatto di incontri, degustazioni guidate e racconti che valorizzano la ricchezza delle produzioni regionali. Formaggi, salumi, mieli, oli extravergine, bottarga, vini e birre artigianali diventano protagonisti di abbinamenti originali e di esperienze capaci di esprimere l'identità autentica della Sardegna.

- **17:30-18:30 | Formaggi, birre e composte, l’equilibrio nelle differenze** Degustazione guidata a cura di Massimiliano Venusti Laore Sardegna, Antonio Maria Costa Laore Sardegna, aziende della collettiva "Sardegna".

ore 18:00 - Auditorium Reale Mutua, Via Bertola, 48c

Strategie di benessere e longevità: nutrizione e stili di vita

conferenza - eventi dei partner

La cura del cibo nel quotidiano come strumento di impatto sociale. Reale Mutua, Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia dal 2018, ha avviato con l'associazione un percorso di collaborazione fondato su una visione condivisa del rapporto tra cibo, salute e benessere. Da qui è nato un programma di educazione alimentare dedicato alle persone del Gruppo e alle loro famiglie, con l'obiettivo di fornire gli strumenti che guidino con consapevolezza nelle scelte alimentari quotidiane, nel rispetto del sostegno della salute, dell’ambiente e con un elemento di forte attenzione allo sviluppo del territorio. Ne parliamo con Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia e altri speaker d’eccezione, mostrando come questo progetto si inserisca nell’ambito delle iniziative di caring che l’azienda offre alle proprie persone.

ore 18:00 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

Comunità in volo: gli impollinatori urbani incontrano il mondo

conferenza - degustazione

La comunità degli impollinatori urbani accoglie i delegati di Terra Madre. Un’occasione per condividere le loro storie e assaggiare i loro prodotti.

ore 18:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

Il peperoncino: anima, aroma e cultura

laboratorio del gusto

Dimenticate il concetto di "solo piccante". Per Jerry, ex cuoco di origini messicane e fondatore di Al Chile, il peperoncino è un ingrediente nobile. Un patrimonio agricolo, culturale e gastronomico, in grado di valorizzare il territorio, le varietà botaniche, le tecniche di trasformazione e le identità culturali differenti. Attraverso diverse varietà e tipologie, scopriamo come questo frutto sia il cuore pulsante della cultura gastronomica messicana: un elemento capace di esaltare i sapori e raccontare tradizioni millenarie. Un viaggio sensoriale per imparare a scegliere e utilizzare il peperoncino non per coprire il gusto e mascherare sapori, ma per dare un'anima nuova a ogni piatto. Un viaggio alla scoperta della biodiversità del peperoncino e sulle diverse possibilità di utilizzo e di trasformazione: fermentazione, essiccazione, affumicatura, emulsioni. Un racconto del percorso del peperoncino nei diversi Paesi, attraverso le diverse modalità di utilizzo.

ore 18:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Il Vermouth di Torino dell'Agenzia di Pollenzo degustazione

eventi unisg - workshop

In omaggio al Generale Paolo Francesco Stagliente, enologo innovatore della Casa Savoia che operò nelle cantine dell'Agenzia di Pollenzo nel XIX secolo, nasce il Vermouth dedicato all'Agenzia di Pollenzo, frutto della collaborazione tra Banca del Vino e Azienda Cocchi. Prodotto in tiratura limitata, celebra la storia enologica di Pollenzo e sostiene il suo futuro: l'intero ricavato della vendita sarà destinato alla creazione di borse di studio per gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche.

ore 18:00 - Stand Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

degustazione - eventi dei partner

Mangébin è l'iniziativa che nasce con l'obiettivo strategico di valorizzare la cucina tipica piemontese e promuovere i vini regionali con particolare attenzione a quelli del progetto "Torino DOC". Durante la merenda sinoira, l'antesignano dell'apericena piemontese, i ristoranti del circuito Mangébin, veri "ambasciatori" delle tradizioni e delle eccellenze agroalimentari, propongono le ricette tradizionali del Piemonte. L'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico, accompagnano i piatti con i vini torinesi. Progetto a cura di: Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino.

ore 18:00 - Stand Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

Ma sei un salame!

degustazione - eventi dei partner

Che cosa pensate quando dite "salame"? In Piemonte non è così semplice: quanti tipi ci sono? Quanto sono diversi? Li troviamo dappertutto? Questa degustazione vuole introdurre a un'esperienza davvero speciale. Il re degli insaccati verrà studiato sotto ogni profilo: culturale, gastronomico e, naturalmente, goloso. A cura di: ONAS – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi.

ore 18:00 - Open Baladin, Piazzale Valdo Fusi, 1

Italian Grape Ale: carattere italiano

laboratorio del gusto

Le Italian Grape Ale sono state il primo stile artigianale italiano a essere ufficialmente riconosciuto a livello internazionale. Usare l'uva come ingrediente caratterizzante e distintivo è diventato per gli artigiani del nostro paese un modo quasi naturale di raccontarsi. In questa degustazione si assaggiano cinque diverse interpretazioni dello stile con una rarità messa in assaggio per questa occasione speciale. Baladin Perbacco Sagrin Roè Alba IGA uve rosse Ciociaro Federiga La Piazza Frida Il Laboratorio del Gusto è ideato da Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni, curatori della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore.

ore 18:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale

Le foreste come banca di biodiversità in aiuto all'agricoltura e all'ambiente

eventi delle regioni – incontro

In Piemonte, nell'arco di circa 25 anni è stata costituita una rete di popolamenti forestali/boschi per la raccolta dei semi delle specie arboree e arbustive autoctone, un patrimonio di risorse genetiche tutelato e già valorizzato per la produzione di piantine (in particolare nei vivai forestali della Regione) da utilizzare per i rimboschimenti, la ricostituzione dei boschi planiziali, la creazione di boschi urbani e periurbani e la piantagione di alberi nelle aree agricole. Considerando che molte delle specie coltivate per il frutto derivano da selezioni di specie tipiche dei nostri boschi (ad esempio melo e pero selvatici, ciliegio, castagno), le risorse genetiche forestali potrebbero essere estremamente preziose, con la loro biodiversità, per recuperare caratteri/elementi di resistenza alle patologie e ai fenomeni di deperimento legati ai cambiamenti climatici, per rendere le nostre colture (in particolare l'arboricoltura da frutto) più resilienti, in direzione di un'agricoltura che sia sempre più sostenibile. L'intervento vuole fornire una panoramica sulla filiera vivaistica forestale piemontese e la tutela delle risorse genetiche forestali, dagli aspetti normativi, all'impiego e criteri di utilizzo del materiale vivaistico secondo criteri ecologici e genetici, ai ruoli dei soggetti coinvolti, fino agli aspetti gestionali dei popolamenti forestali per la raccolta di semi e frutti.

ore 18:30 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Caccia al falso miele: Dalla chimica molecolare alla tavola attività di educazione workshop

Tre campioni anonimi sul tavolo, ma solo uno è vero miele di filiera: sapresti riconoscerlo? Un workshop immersivo per comprendere da vicino come contrastare l'agropirateria e difendere l'autenticità del cibo. Tra indizi scientifici, tecniche d'analisi molecolare (come la Risonanza Magnetica Nucleare) e prove pratiche organolettiche, dal test di dissoluzione in acqua al riconoscimento aromatico e della cristallizzazione, impareremo a smascherare i mieli adulterati con sciroppi industriali. Un'occasione per comprendere perché difendere il miele artigianale significa proteggere le aziende agricole del territorio, la biodiversità e il fondamentale lavoro delle api. A cura di AICO.

ore 18:30 - Slow Food Arena, Piazza Castello

Incontro di rete dei delegati Slow Food: Asia e Pacifico incontro di rete

ore 18:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

La cultura alimentare nomade del Kirghizistan: tra sostentamento, stagionalità e tradizioni delle steppe degustazione - workshop

La cucina nomade del Kirghizistan riflette un sistema alimentare costruito attorno alla mobilità, alla stagionalità e alla conservazione degli alimenti. In questo showcooking, la cuoca nomade Zhyldyz Asanakunova, insieme ad Anara Momunova e Anara Alymkulova, prepara e presenta piatti che raccontano come cereali, latte, grassi, miele, carne e frutti di stagione abbiano sostenuto per secoli le comunità pastorali delle steppe e delle montagne dell'Asia centrale. Attraverso il kattama, tradizionale pane sfogliato cotto in padella, esploriamo il ruolo dei cereali nella vita quotidiana. Con l'uchmach, preparato con talkan (cereali tostati e macinati), miele e burro chiarificato, scopriamo un alimento energetico ideale per i lunghi spostamenti. Il chalap, bevanda a base di latte fermentato, rappresenta invece la cultura lattiero-casearia nomade. Ad accompagnare la degustazione, il chuchuk, specialità di carne equina conservata, e una selezione di frutta secca, albicocche, pistacchi e noci, testimonianza dell'importanza di preservare il raccolto stagionale per i mesi successivi. La partecipazione a questo workshop è gratuita.

ore 18:30 - Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

Franciacorta, la vie en rosé

degustazione - laboratorio del gusto

La costante crescita della produzione di Franciacorta Rosé, sostenuta anche dal crescente successo internazionale di questa tipologia, ha dato vita a un panorama ricco di interpretazioni e stili. La possibilità di produrre questo vino in diverse versioni — millesimato o non millesimato, con differenti dosaggi e attraverso l'impiego di vari vitigni — contribuisce a esaltarne la versatilità espressiva. A ciò si aggiungono le molteplici sfaccettature pedologiche che caratterizzano i suoli della Franciacorta, capaci di conferire ulteriore complessità e identità ai vini. Il risultato è una tipologia straordinariamente ricca e sfaccettata, in grado di raccontare il territorio attraverso molteplici linguaggi. In collaborazione con il Consorzio Franciacorta, abbiamo selezionato sei etichette che, secondo Slow Wine, rappresentano al meglio il potenziale, la qualità e la personalità del Franciacorta Rosé.

ore 18:30 - Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello

Slow Food Coalitions: Nuovi ecosistemi per il cambiamento conferenza

La Slow Food Cacao Coalition e la Slow Food Cider Coalition salpano ufficialmente. Questa conferenza inaugura due nuove reti globali che riuniscono produttori, trasformatori, esperti, ricercatori, istituzioni, imprese e realtà della società civile impegnate a costruire filiere alimentari buone, pulite e giuste. Dai territori rurali ai mercati internazionali, le Coalitions nascono per colmare il divario tra produttori e consumatori, favorendo collaborazione, scambio di conoscenze e una distribuzione più equa del valore lungo tutta la filiera. Con le testimonianze di agricoltori e professionisti di diversi paesi presenteremo sfide e opportunità dei settori cacao e sidro, insieme a una visione condivisa per il futuro: ecosistemi inclusivi e capaci di generare impatto ambientale, sociale ed economico. Un invito aperto a chiunque voglia contribuire a costruire sistemi alimentari davvero buoni, puliti e giusti. Perché le Coalizioni sono ecosistemi in movimento. Intervengono: Danny Childs, bartender e formatore, Philadelphia, Stati Uniti; Darlene Haye, autrice e attivista del sidro, California, Stati Uniti; Fausto Reyes, cioccolatiere, Diáspora Chokolatería, Messico. Modera: Emanuele Dughera, coordinatore Slow Food Coalitions.

ore 19:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Comunità, biodiversità e rigenerazione

degustazione - laboratorio del gusto

A Tricerro, un paese tra le risaie vercellesi, esiste un luogo familiare che sa prendersi cura del territorio, l'Osteria del Vecchio Asilo con il cuoco dell'Alleanza Slow Food, Fabio Villa. Ma un cuoco dell'Alleanza non è "solo" uno chef... per Fabio la cucina è il modo migliore e più vero per fare educazione. Infatti, nella mensa della scuola materna di Tricerro, cucina per i bambini, insegnando loro cosa vuol dire ascoltare le stagioni, leggere tutti i colori dei legumi, e che i produttori locali e dei Presidi Slow Food sono amici preziosi. Così la tavola diventa laboratorio di fiducia e inclusione – si impara ad assaggiare, a rispettare i

gusti altrui, a evitare gli sprechi per costruire reti fra famiglie, agricoltori, insegnanti e produttori. Nei piatti di Fabio la risaia incontra il bosco, e ogni ingrediente è custode di paesaggi e lavoro umano. In abbinamento una selezione di vini della cantina Cascina Elena, parte del network di Banca del Vino.

ore 19:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Che cosa c'è sotto. Il cibo buono nasce dalla salute della terra

approfondimento - conferenza

Il suolo produce il nostro cibo, filtra l'acqua piovana, cattura il carbonio, regola il clima, sta alla base di tutti i cicli vitali del pianeta. Per creare pochi centimetri di terreno fertile ci vogliono migliaia di anni, per distruggerlo bastano pochi minuti. Eppure, tutto questo pare non interessare: il consumo di suolo avanza e, dove non si costruisce, ci pensa l'agricoltura industriale a uccidere la fertilità, con i fertilizzanti chimici, i pesticidi, gli erbicidi, che mettono a rischio anche la sopravvivenza delle api e degli altri impollinatori. Per non parlare del compattamento dei terreni dovuto all'uso di trattori pesanti. Un suolo povero di nutrienti produrrà un cibo povero di principi nutritivi, o non produrrà affatto. Questo straordinario ecosistema, che accoglie i due terzi della biodiversità presente sul pianeta, è la base della nostra alimentazione – non solo delle produzioni vegetali ma anche della qualità del latte, dei formaggi, della carne – del nostro benessere, del nostro futuro. Ed è nostra responsabilità prendercene cura, scegliendo modelli agricoli capaci di preservarlo e di rigenerarlo. Intervengono: Maria Grazia Mammucini, presidente di Federbio; Dario Fornara, Research Director Davines Group - Rodale Institute European Regenerative Organic Center (EROCC); Chiara Murano, progetto Eataty alla radice; Giorgio Baracani, presidente di CONAPI; Sergio Capaldo, fondatore de La Granda e di Agricoltura Simbiotica, Presidio Slow Food della razza bovina Piemontese Modera; Francesco Sottile, agronomo, docente dell'Università di Palermo, vicepresidente di Slow Food Italia, membro del Board of Directors di Fondazione Slow Food ETS.

ore 19:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

L'equità non è una sensazione: una “sobremesa” tra torrefattori

workshop

Presentato da A Sustainable Coffee Buyer's Guide e dalla Slow Food Coffee Coalition, questo evento riunisce i torrefattori per una conversazione sul prezzo — e su cosa significhi davvero “prezzo equo”. Iniziamo con la presentazione della guida: uno strumento basato sui dati e specifico per ogni regione che aiuta tanto i produttori quanto i torrefattori a determinare il vero valore di un prodotto coltivato e lavorato in paesi con realtà molto diverse tra loro. A seguire, un caso di studio reale in cui ai clienti è stato chiesto di fare una scelta al momento del pagamento, con risultati incoraggianti, seguito da una tavola rotonda in stile “open mic” in cui i torrefattori condivideranno ciò che ha funzionato, ciò che non ha funzionato e quali siano i veri ostacoli da superare. Non si tratta di una lezione frontale, ma di una conversazione costruttiva su come trasformare le buone intenzioni in pratica quotidiana. Perché “equo” non dovrebbe essere una sensazione che speriamo di provare. Dovrebbe essere un prezzo che siamo disposti a indicare. Unitevi a noi per scoprire come i torrefattori stanno superando la paura di applicare prezzi più alti e stanno costruendo un futuro prospero per i produttori e per i consumatori.

ore 19:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Il grano, l'acqua, i mulini, le mani delle donne

incontro

Dalla memoria dei mulini alla biodiversità dei grani tradizionali: la rivoluzione rurale guidata dall'imprenditoria femminile e dalle innovazioni sostenibili. Un viaggio evocativo tra la storia dei mulini e la sapienza contadina per ridefinire l'agricoltura di domani. Questo incontro mette in luce come la tutela dei grani tradizionali e la biodiversità agraria siano fondamentali essenziali per la sovranità alimentare e la salute dei territori e come l'innovazione sostenibile e il ruolo del lavoro femminile nei campi e nella panificazione siano centrali affinché dell'ambiente e giustizia sociale procedano insieme.

ore 19:30 - Stand Spazio UNISG, Piazza Castello

I vini dell'Alta Langa incontrano i salumi del Suino Nero Piemontese Pollenzia de La Granda

aperitivo - degustazione - eventi unisg

Un incontro tra due eccellenze del Piemonte, accomunate da un profondo legame con il territorio, la biodiversità e la cultura gastronomica.

Da un lato il Suino Nero Piemontese, razza autoctona recuperata grazie all'impegno di allevatori de La Granda, protagonista di una degustazione di salumi che raccontano una storia di tutela, qualità e tradizione. Dall'altro gli spumanti Alta Langa Docg Metodo Classico, espressione delle colline piemontesi e della loro straordinaria vocazione vitivinicola. A guidare il percorso di degustazione sono Sergio Capaldo, fondatore de La Granda e protagonista del recupero e della valorizzazione del Suino Nero Piemontese, e Paolo Rossino, alunno UNISG e Direttore del Consorzio Alta Langa, che accompagnano il pubblico alla scoperta degli abbinamenti tra i salumi del Suino Nero Piemontese e gli spumanti millesimati ottenuti da uve Pinot Nero e Chardonnay.

ore 20:30 - Caffè Baratti e Milano, Piazza Castello, 29

Il ritmo dell'orto nella cucina di Ugo Alciati

appuntamento a tavola

Questa non è semplicemente una cena, ma la celebrazione solenne che inaugura Terra Madre e festeggia i 40 anni di Slow Food Italia. I Presidi Slow Food nacquero proprio attorno a un tavolo, nel dialogo tra Carlin Petrini e la famiglia Alciati, con l'idea che salvare la biodiversità significa onorare il lavoro contadino. Oggi lo chef Ugo Alciati, di Guido Ristorante, 1 stella Michelin a Fontanafredda, rinnova questa visione insieme a Stefano Scavino dell'Azienda Agricola Duipuvrun di Costigliole d'Asti. La loro è un'alleanza virtuosa tra terra e cucina dove la progettazione del piatto non inizia tra i fornelli, ma tra i filari. Stefano progetta e coltiva l'orto in base alle reali esigenze della cucina: non è lo chef a imporre il menù. È la natura, curata secondo criteri di massima biodiversità, a dettare tempi e ispirazione. Per questo il menù della cena non può essere svelato oggi: nascerà solo all'ultimo, ascoltando i campi. E vi parlerà di una cucina che rispetta le stagioni, azzerà lo spreco e celebra le mani che coltivano, regalandoci un'esperienza pura e irripetibile.

ore 21:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Proiezione del documentario "Manna Man - Storia di un mannuoru resistente"

Giulio Gelardi è un contadino dalla folta barba bianca, scontroso ma con uno sguardo capace di leggere l'anima della terra. Mannicoltore per mestiere, filosofo della natura per vocazione, ha dedicato la vita a dare dignità alla figura del contadino, trasformando il lavoro agricolo in un atto di saggezza e spiritualità. Custode di un'antica sostanza dai mille nomi, la manna, Giulio è tra gli ultimi al mondo a produrla, salvandola da una crisi grazie a tecniche innovative e una cura maniacale per la qualità. Appassionato di tradizioni popolari e fotografia, custodisce un patrimonio riconosciuto dall'UNESCO, incarnando il legame tra uomo, natura e memoria culturale. La manna delle Madonie è un Presidio Slow Food siciliano. Alla presentazione parteciperà il regista Walter Bencini e il produttore Giulio Gelardi.

ore 8:30 - Archivio Storico della Città di Torino, Via Barbaroux, 32

Il gusto della storia. Torino e il cibo nell'Archivio della Città

mostra - terra madre off

La mostra Il gusto della storia. Torino e il cibo nell'Archivio della Città esplora il tema dell'alimentazione nella storia di Torino. Dalle coltivazioni agricole all'approvvigionamento alimentare, dalla trasformazione al commercio e al consumo, l'editoria agronomica, la cultura gastronomica e la dimensione sociale dell'alimentazione dal Cinquecento al Novecento. Il percorso espositivo propone al visitatore numerosi documenti, stampe, disegni, progetti, manifesti e fotografie, che ricostruiscono le connessioni tra cibo, paesaggio e società. Cartografie e incisioni introducono il tema del paesaggio della città e del suo territorio con i campi coltivati a margine dell'insediamento urbano e la collina modellata da boschi e filari di vigneti. Altri preziosi documenti testimoniano gli sforzi delle amministrazioni civiche e sabaude nei secoli per garantire ai torinesi l'approvvigionamento dei cereali, alimento cardine della dieta quotidiana. Tra questi il grandioso progetto del magazzino del grano di fine Seicento (oggi non più esistente) situato nei pressi dell'attuale piazza Vittorio: un vero e proprio "forziere alimentare" che permetteva l'autonomia della città in caso di assedio. La mostra è visitabile gratuitamente, senza necessità di prenotare, dalle 8:30 alle 16:30.

ore 9:00 – Portici di Via Po

Biodiversity Be Diversity. Terra Madre Salone del Gusto e 40 anni di Slow Food sotto i portici di Via Po

mostra

Dalla prima edizione di Terra Madre, al Palazzo del Lavoro, alla parata dei delegati in via Po, nel 2016 fino all'edizione del 2024 a Parco Dora. Un percorso attraverso le immagini più significative di Terra Madre Salone del Gusto, e attraverso i progetti di Slow Food che ogni giorno, in ogni angolo del mondo tutelano e celebrano la biodiversità.

ore 9:00 - Palazzo Lascaris, Via Alfieri, 15

Convivium: dal ferro al cibo

mostra - terra madre off

Convivium è il legame che, attraverso il lavoro, si crea tra la terra e il cibo. Dallo strumento agricolo – la zappa – al piatto del ristorante, passando dal lavoro artigianale della forgiatura a quello agricolo della coltivazione fino alla trasformazione in arte culinaria dei cuochi. La mostra Convivium è uno strumento per rendere sintetico e visivo questo legame. Nata in Valle Camonica (BS) nel cuore della forgiatura, viene portata a Torino, in occasione di Terra Madre 2026 per onorare la memoria di Carlo Petrini che, visitandola, aveva colto il valore primigenio del gesto di zappare: dissodare il terreno per prepararlo alle nuove colture e dissodare la mente per aprirla a nuovi messaggi. Palazzo Lascaris diventa per noi simbolo di unità: l'Italia unita politicamente nel 1861 e l'Italia unita nel 2026 all'insegna del lavoro e della condivisione. La mostra è fruibile in autonomia accedendo a Palazzo Lascaris dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle 17:00.

ore 9:00 - Stand Portici Palazzo di Città, Piazza Palazzo di Città, 8b

CIBO è – Un sistema che attraversa territori, tecnologie, oggetti, spazi, relazioni, culture

mostra - terra madre off

Vedi descrizione mercoledì 23 ore 9:00

ore 9:30 - La fabbrica del cioccolato di Guido Gobino, Via Cagliari, 15/B

Tour in Fabbrica – Monorigine

terra madre off - visita guidata

Un tour per scoprire il processo di trasformazione from bean to bar dedicato alla scoperta del cioccolato monorigine. a persona.

Orari 9:30 – 10:30; 11:30 – 12:30; 14:30 – 15:30

ore 10:00 - Piazza Carlo Alberto

Il viaggio dello stoccafisso, tradizioni in mostra

mostra - terra madre off

Il viaggio dello stoccafisso: dalle comunità costiere nordiche ai mercati e alle cucine di tutto il mondo, lo stoccafisso ha unito per secoli persone, culture ed economie. Questa mostra esplora il patrimonio comune dell'Atlantico settentrionale, ripercorrendo il viaggio del pesce essiccato dai villaggi di pescatori alle tavole di paesi lontani come l'Italia e la Nigeria, svelando storie di tradizione, commercio, resilienza e comunità. Questo evento è frutto della collaborazione tra la rete islandese di Slow Food, Slow Food Mearra-Sámpi e Kålrotsakademian.

ore 10:00 - Corte della Piazzetta Reale

Sostenibilità nei Giardini Reali: il legame tra corte e natura

terra madre off - visita guidata

Il ruolo del verde pubblico come risorsa di resilienza climatica e alimentare. Un itinerario accompagnato da una guida abilitata partendo dall'oasi verde dei Giardini Reali passeggiando tra i suoi alberi secolari per raggiungere il fiume Po attraverso un percorso tra vie e piazze importanti fino a raggiungere le sponde del fiume.

ore 10:00 - Palazzo di Città – Sala antistante a Sala Carpanini
INTO THE WOOL – Alla scoperta della lana come risorsa naturale
mostra

Lana: vale davvero la pena disfarsene? È questa la domanda che guida i visitatori dell'esposizione dedicata alla lana di pecora e alle sue molteplici potenzialità, realizzata nell'ambito della tavola rotonda INTO THE WOOL organizzata dall'Istituto per la BioEconomia del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR IBE) nell'ambito delle attività del progetto di cooperazione transfrontaliera Italia-Francia Marittimo MARLAINE. L'esposizione propone un percorso che accompagna il visitatore alla scoperta della lana come risorsa naturale, sostenibile e innovativa mettendone in luce il valore culturale, ambientale, artigianale e tecnologico. Manufatti per l'arredo, capi di abbigliamento e accessori raccontano la tradizione tessile di diversi territori, reinterpretata anche in chiave contemporanea attraverso il design e l'innovazione. Il percorso è arricchito da poster e video illustrativi dei risultati del progetto MARLAINE, da un video dedicato a un prototipo di microimpianto di lavaggio della lana, e da un'esposizione della materia prima nelle diverse fasi della sua trasformazione. Presenti anche esempi di utilizzo della lana nei materiali compositi, a dimostrazione delle nuove applicazioni che questo materiale può trovare anche in settori innovativi. La mostra dà anche spazio a pannelli divulgativi dedicati ai nuovi valori invisibili, ma sempre misurabili, dei manufatti tessili di nuova generazione: affrontando quindi alcune temi che percorrono l'intera filiera. L'iniziativa intende stimolare una riflessione sul futuro della lana di pecora, troppo spesso considerata un materiale di scarso pregio di cui liberarsi, mostrando invece come possa rappresentare una risorsa preziosa per l'economia circolare, il design, l'artigianato, l'innovazione e l'industria.

ore 10:00 - Mercato del Corso Campagna Amica – Casa Coldiretti, C.so Vittorio Emanuele II, 50
I produttori incontrano i consumatori
terra madre off

Il Mercato del Corso organizza una giornata per promuovere il rapporto di interscambio tra produttori agricoli e consumatori. Uno scambio di conoscenze e saperi sui temi dell'agricoltura e sulle aspettative di qualità e sostenibilità. La giornata vedrà la partecipazione di produttori e produttrici del mercato e si terrà un convegno dal titolo "Il mercato contadino, luogo di crescita sociale per i territori". Tra gli appuntamenti in programma, anche dei laboratori riservati alle scuole per esplorare il mondo della corretta alimentazione.

ore 10:00 - Sala Agorà, Corso Castelfidardo, 30/A
Terra & Tech: innovazione, sperimentazione e risultati
conferenza - terra madre off

Presentato nel 2023, Terra & Tech è il programma nazionale di open innovation per l'agricoltura promosso da Filiera Futura con I3P, Incubatore del Politecnico di Torino. La prima edizione, dedicata alla viticoltura, è partita dall'ascolto dei produttori e dei territori: sei Fondazioni partner, oltre 70 proposte raccolte attraverso una call internazionale, 20 soluzioni selezionate e sperimentazioni sul campo tuttora in corso. L'incontro del 24 settembre 2026, dalle ore 10.00 presso I3P a Torino, sarà un momento pubblico di restituzione sui risultati raggiunti e sulle esperienze maturate da produttori, startup, fondazioni e partner, per capire cosa accade quando l'innovazione tecnologica incontra esigenze reali, competenze agricole e specificità territoriali. Terra & Tech si inserisce in un ecosistema più ampio costruito da Filiera Futura insieme ai propri soci e partner. Tra questi figura la stessa Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, socia di Filiera Futura, con cui l'Associazione condivide l'attenzione per territori, comunità e sistemi alimentari sostenibili. Il rapporto con il mondo produttivo è rafforzato inoltre dal confronto con realtà nazionali come Coldiretti e Confartigianato. Lo stesso approccio caratterizza altri progetti di Filiera Futura, tra cui SMAQ, +Api e Tartufo Didattiche, accomunati dalla volontà di connettere innovazione, qualità, conoscenza e sviluppo locale. L'appuntamento è pienamente coerente con lo spirito di Terra Madre: non solo raccontare risultati, ma aprire un confronto su quale innovazione serva davvero all'agricoltura e su come costruirla insieme agli attori delle filiere. Saranno inoltre anticipate le linee della seconda edizione di Terra & Tech, dedicata alla filiera olivicola.

ore 12:00, ore 19:00 - Adelaide Bottega Bar, Via Giuseppe Mazzini, 58
Alla scoperta dei Presidi Slow Food
cena - pranzo - terra madre off

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, da giovedì 24 a domenica 27 settembre Adelaide Bottega Bar propone una selezione di prodotti dei Presidi Slow Food. Dietro queste materie prime ci sono territori, persone e tradizioni che Slow Food tutela per preservarne biodiversità e valore. Piccole produzioni, varietà locali, razze autoctone e lavorazioni artigianali diventano protagoniste di una proposta speciale firmata dallo chef Giuseppe Tarantino. Di origini lucane, Tarantino si forma nella cucina alla brace e perfeziona la propria esperienza nelle cucine di Eataly Lingotto. Da Adelaide porta una cucina essenziale e contemporanea, centrata sulla qualità del prodotto e sulla sua identità.

ore 12:30 - Antonio Chiodi Latini, Via Bertola, 20/B
Il raccolto nel piatto – Antonio Chiodi Latini e R.A.M. Radici
pranzo - terra madre off

Tre pranzi, tre agricoltori, una cucina che racconta la terra. Per Terra Madre, Antonio Chiodi Latini apre la sua cucina a tre agricoltori piemontesi. Ogni giornata un produttore diverso – non un fornitore, ma il protagonista del menù. Niente è deciso in anticipo: i piatti nascono da ciò che i campi danno, costruiti insieme all'agricoltore, seguendo la stagione e la maturazione naturale dei prodotti. Il primo appuntamento si svolge in compagnia di Filippo Laguzzi dell'azienda agricola R.A.M. Radici a

Moncalieri. RAM nasce dall'ambizione di giovani che hanno unito le loro conoscenze in un progetto comune, gli intenti sono chiari fin da subito: rispetto per la natura, coltivazioni sostenibili ed economia circolare. Una realtà che vive la natura nella sua totalità, un luogo di cooperazione e di innovazione in campo agricolo, un progetto di inclusione sociale oltre che un'azienda produttiva indipendente e artigianale.

ore 16:00 - Museo Egizio, Via Accademia delle Scienze, 6

A tavola nell'Antico Egitto

mostra - terra madre off

Entrare nelle cucine dell'antico Egitto significa intraprendere un affascinante viaggio nel tempo, alla scoperta di usanze, ingredienti e tradizioni che hanno accompagnato la vita quotidiana lungo le rive del Nilo.

Pane e birra costituivano la base dell'alimentazione, affiancati da verdure, legumi, frutta e pesce. Le tavole dei faraoni, invece, si arricchivano di carni pregiate, dolci al miele e spezie provenienti da terre lontane. Attraverso i sapori e i profumi di questi cibi, è possibile conoscere più da vicino una delle civiltà più straordinarie della storia e scoprire come il cibo fosse non solo nutrimento, ma anche simbolo di cultura, religione e prestigio sociale.

ore 16:30 - Stand Museo di Arti Decorative Accorsi-Ometto, Via Po, 55

Cibi e culture in viaggio

terra madre off - visita guidata

Un percorso alla scoperta dei cibi, delle bevande e delle usanze che hanno trasformato la tavola europea tra il Cinquecento e il Settecento. Attraverso le collezioni del Museo, si segue il lungo viaggio dei prodotti arrivati in Europa da terre lontane — dalla cioccolata al tè, dal caffè al mais, dai pomodori alle patate — e si scopre come questi nuovi alimenti siano entrati nelle abitudini e nell'immaginario dell'epoca. Dalle prime curiosità per l'esotico alle nuove ricette, dalle bevande diventate di moda ai sontuosi banchetti aristocratici, il cibo racconta la storia degli scambi tra popoli e culture. Un viaggio nella storia del gusto per comprendere come le tradizioni alimentari si trasformino attraverso incontri, contaminazioni e nuove conoscenze.

ore 17:00 - Vermuttino, Via Bonelli, 16/c

Vermouth in Italia. Il territorio in un sorso

terra madre off

Il Vermuttino propone un percorso di degustazione guidata attraverso sei etichette di Vermouth italiani, per raccontare come uno stesso prodotto possa restituire paesaggi radicalmente diversi da regione a regione.

Si parte da Cocchi, capostipite storico del Consorzio del Vermouth di Torino, per proseguire con Teresa Soria, interpretazione contemporanea della tradizione torinese, e attraversare poi l'Italia con Giacomelli (La Spezia, Liguria), Citto (Siena, Toscana), Piolo e Max (Trieste, Friuli Venezia Giulia) e Ferracane (Marsala, Sicilia). Il legame con il tema di Terra Madre 2026, la biodiversità, è diretto: il Vermouth nasce dall'incontro tra un vino base e una selezione di erbe, radici, cortecce e spezie che cambia da produttore a produttore e da territorio a territorio. Percorrere sei etichette da regioni diverse rende tangibile, calice dopo calice, come la stessa categoria merceologica possa esprimere paesaggi botanici molto diversi tra loro, dalle Alpi piemontesi alla macchia mediterranea, dalla costa ligure alle saline di Marsala. L'obiettivo dell'evento è offrire ai partecipanti una lettura sensoriale della biodiversità italiana attraverso un prodotto spesso percepito come categoria unica, restituendo al tempo stesso il gesto conviviale e informale dell'aperitivo all'italiana: ogni Vermouth sarà accompagnato da piccoli assaggi di cibo pensati per dialogare con le sue botaniche e valorizzarne la struttura. La degustazione sarà condotta da Il Vermuttino, locale storico di Torino specializzato in Vermouth di Torino e di tutta Italia, con la guida dello staff.

ore 17:30 - San Giors, Via Borgo Dora 3/A

Radici Vive - Il Giura svizzero nell'Arca del Gusto

degustazione – incontro - terra madre off

Una serata di degustazione e di incontro, promossa da Slow Food Giura (Svizzera), per scoprire quattro tesori del patrimonio alimentare del Giura, attualmente candidati all'Arca del Gusto di Slow Food: il pane a base di piccolo farro (engrain), il Totché alle patate, la carota gialla lunga del Doubs e l'acquavite di damassons rossi (Damassine) — quattro produzioni frutto di saperi contadini e artigianali oggi minacciati, che Slow Food Giura desidera far conoscere e tramandare. Vi aspettiamo numerosi per scoprire queste radici vive del Giura svizzero! La serata sarà animata da Manuel Jurot, Presidente di Slow Food Giura e da Marie-Isabelle Bill, Presidente dell'Arca del Gusto Slow Food Svizzera, con la partecipazione di Maria Cristina Pasquali, divulgatrice, impegnata sull'Arca del Gusto del Piemonte.

ore 18:30 - Eccetera, Via Lessolo, 31

FutuRice: What Water Remembers

degustazione – terra madre off - workshop

What Water Remembers è un Lab partecipativo creato da Yamagomori, piattaforma indipendente di ricerca e pratica che usa strumenti creativi, sperimentazione e immaginazione per interrogare il rapporto tra persone, territori e trasformazioni contemporanee. In collaborazione con Eccetera Experience, FutuRice esplora il legame tra riso, acqua, paesaggi e biodiversità culturale attraverso gusto, materia e immaginazione. Attorno a un tavolo condiviso, l'acqua e le infusioni di diverse varietà di riso si trasformano in un inchiostro vivo, mutevole e imprevedibile. Con pennelli, penne e pigmenti naturali, i partecipanti tracciano schizzi, mappe e piccole narrazioni: non serve saper disegnare né scrivere, basta osservare come l'acqua trattiene memoria e la restituisce in forma. L'esperienza si accompagna a un drink dedicato e a un piccolo assaggio

vegetariano, pensati per accompagnare una riflessione su gesti quotidiani, coltivazione, territorio e futuro. Ogni traccia individuale confluisce in un racconto collettivo, costruito insieme, tra un sorso e un tratto di pennello. FutuRice unisce ricerca materiale, convivialità e visione: da un gesto semplice - trasformare l'acqua del riso in inchiostro - nasce un modo per interrogare ciò che l'acqua ricorda, trasporta e crea per i paesaggi che abiteremo.

ore 18:30 - Guido Gobino, Via Lagrange, 1/A

Monorigine - Un viaggio intorno al mondo alla scoperta del cacao

degustazione - terra madre off

Cosa rende così diverso un cacao coltivato in Guatemala da uno proveniente dall'Indonesia, dal Venezuela o dalle Filippine? Un viaggio alla scoperta del cacao e dei suoi territori d'origine, per comprendere come genetica, coltivazione e fermentazione influenzino il profilo aromatico delle fave di cacao. Dalla piantagione al laboratorio, scopriremo come il cioccolatiere interpreta e trasforma questa preziosa materia prima per esaltarne al meglio le caratteristiche aromatiche. Guidati dall'esperienza diretta di Guido Gobino, attraverseremo diverse origini di cacao, in un percorso narrativo e sensoriale, completato da una degustazione di cioccolato monorigine.

ore 19:00 - Porto Urbano, Murazzi del Po Gipo Farassino, 15

Porto Urbano presenta la pinsa di Terra Madre

degustazione - terra madre off

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, Porto Urbano partecipa con una pinsa speciale dedicata all'evento, realizzata con la mozzarella di bufala del produttore Masserie Amodio.

ore 19:30 - La dolce vita, Via Vincenzo Gioberti, 28

Festival dei biomi del Brasile

cena - terra madre off

A tavola con i biomi brasiliani è un viaggio tra i sapori e i saperi della biodiversità del Brasile durante Terra Madre. Dal 21 al 27 settembre, gli chef della futura Alleanza Slow Food dei cuochi in Brasile propongono menù ispirati ai biomi brasiliani, valorizzando ingredienti autoctoni, ricette tradizionali, piccoli produttori e culture alimentari locali. Durante i giorni del festival viene proposto un percorso gastronomico dedicato alla diversità dei biomi brasiliani che rappresentano la ricchezza culturale e alimentare del Brasile. Il menù completo consiste di antipasto, primo, secondo e bevanda. Oltre che a cena, l'evento si svolge anche a pranzo (dalle 12:00) in tutti i giorni indicati.

ore 19:30 - Ristorante Solferino, Piazza Solferino, 3B

Solferino senza frontiere: Intrecci di terra e memoria – A spasso tra la tradizione piemontese e la biodiversità brasiliana

cena - pranzo - terra madre off

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2026, il Ristorante Solferino (storico presidio della cucina piemontese a Torino) presenta un percorso speciale dedicato al dialogo tra Piemonte e Brasile. L'iniziativa nasce come omaggio naturale alle radici della chef Angelica (originaria dello Stato di Minas Gerais) e della sous chef Ivy (di San Paolo). Da anni alla guida della cucina del Solferino, le Chef hanno integrato la loro sensibilità nativa con il rigore dei grandi classici torinesi. In linea con il tema guida di Terra Madre 2026 — la biodiversità a 360° —, il menù propone un ponte gastronomico in cui i Presidi Slow Food del Piemonte dialogano con la biodiversità culinaria brasiliana, celebrando l'inclusione e la ricchezza degli scambi culturali. Il filo conduttore dell'intero percorso degustazione è la mandioca (radice sacra della cucina brasiliana e simbolo di biodiversità e sussistenza popolare). L'accoglienza in città: No Stop Kitchen Per accogliere al meglio il pubblico internazionale, gli operatori e la stampa presenti al Mercato di Terra Madre, il Ristorante applicherà un'apertura straordinaria.

ore 19:30 - Spirito Osteria, Via Corte d'Appello, 13/I

Cielito lindo: tra Piemonte e Messico

cena - terra madre off

Una cena a sei mani che vede protagonisti Giovanni Naviglia di Spirito Osteria, Luca Cantù de La Granda e Jerry Sanchez di Al Chile, mettendo in dialogo Piemonte e Messico. La Fassona piemontese de La Granda, Presidio Slow Food, incontra il lavoro di Jerry Sanchez sul peperoncino, insieme alla cucina e all'accoglienza di Spirito. Un percorso di sei portate che attraversa ingredienti e preparazioni dei due territori, dai tacos di lingua alla discada di biancostato con peperoni trottola, fino al dessert di cioccolato, mango e chilito. Cielito Lindo è il nostro omaggio a Carlo Petrini: una cena pensata intorno alle cose buone, alla tavola e alle relazioni che nascono attraverso il cibo. Un momento di convivialità per ricordare la sua innata capacità di mettere in connessione persone, prodotti, territori e culture diverse.

ore 20:00 - Gaudenzio Vino e Cucina, Via Gaudenzio Ferrari, 2 H

A cena con i produttori del Carso

cena - terra madre off

Dalle rocce del Carso alla tavola di Gaudenzio, a Torino. Per una cena, il ristorante si trasforma in un avamposto del gusto ospitando i custodi di una terra di confine unica e selvaggia. In un racconto fatto di storie di uomini, vigneti eroici e tradizioni millenarie, nasce una cena interamente dedicata alla biodiversità, ai Presidi Slow Food e ai vini del Carso.

ore 20:00 - Ristorante Vibes, Via Montebello, 22a

Il fast al Vibes diventa slow

cena - terra madre off

Vibes è un ristorante BIO a Km 0 che lavora direttamente con aziende agricole e piccoli produttori locali per portare in tavola un cibo genuino e diffondere la cultura dello Slow Food e del benessere. In questa serata, vi proponiamo piatti che tipicamente sono fast food, ma preparati con i nostri standard con un concetto completamente differente: alla "Slow Food". Immane gli accompagnamenti con Birra Artigianale prodotta da Filo di Lana, i vini piemontesi BIO e naturali e infine il caffè BIO a marchio Vibes.

ore 20:00 - Ristrot Guviol, Via San Francesco Da Paola, 27

Contaminazioni piemontesi

Cena - pranzo - terra madre off

In occasione di Terra Madre Ristrot Guviol – gusto, vista, olfatto – propone un menù incentrato su tutto il buono del Piemonte, in una chiave contemporanea che offre interpretazioni originali o propone contaminazioni con altre tradizioni gastronomiche. Dal 14 al 28 settembre, a pranzo e a cena, venite a scoprire un menù bellissimo, che vi porta alla scoperta di tanti prodotti di eccellenza.

ore 20:00 - Ristorante Le Vitel Etonné, Via S. Francesco da Paola, 4

Il Piemonte dei Presìdi Slow Food e delle Osterie d'Italia in tavola

cena - terra madre off

Una cena a quattro mani tra Sebastian del Ristorante Battaglino di Bra e Massimiliano de Le Vitel Étonné di Torino, nata da una visione comune della cucina e del territorio. Un menù costruito intorno ai Presìdi Slow Food, ai piccoli produttori e alle grandi materie prime piemontesi, interpretate con rispetto e personalità. Per entrambi Terra Madre è da sempre molto più di un evento: è un modo di pensare il cibo, le relazioni e il lavoro quotidiano. Due cucine diverse che, per una sera, si incontrano fra tradizione, fermentazioni, memoria e contaminazioni contemporanee. Un piccolo viaggio nel Piemonte che amiamo, attraverso chi lo coltiva, lo alleva, lo produce e continua ostinatamente a raccontarlo.

ore 20:30 - Locanda dell'Orsiera, Via Mattie, 13 - Bussoleno (TO)

Terra e sale

cena - terra madre off

Due chef, una sola filosofia: usare tutto, sprecare niente. Dalla montagna arriva Valerio Lucci, lo chef della Locanda dell'Orsiera di Bussoleno con il suo quinto quarto, le erbe spontanee e i sapori selvatici delle Alpi. Dal mare risponde Simone Giampaoli, lo chef del Fuorirota di Riomaggiore, con salumi di mare, quinto quarto ittico e profumi di costa ligure. Mondi lontani, stessa etica. A completare la tavola, i vini di Braccia Rese, cantina di Busca nata dalla passione di quattro amici e da vecchie vigne ritrovate. Una notte sola. Posti limitati. Non mancate.

ore 20:30 - Ristorante Guarini, Via Guarino Guarini, 1B

Terra Madre al Guarini

cena - terra madre off

Il Ristorante Guarini propone durante il periodo di Terra Madre il menu degustazione "Terra Madre al Guarini". Tutti gli ingredienti principali provengono da Presìdi Slow Food o da prodotti dell'Arca del Gusto. Il menu sarà corredato dalla provenienza dei prodotti utilizzati (Tinca di Ceresole d'Alba, Riso gigante di Vercelli, Agnello sambucano, Ramassin della valle Bronda e così via).

ore 20:30 - Osteria Rabezzana, Via Francesco d'Assisi, 23C

Da Torino a Biella, a tavola tra gusto e territorio

cena - terra madre off

In collaborazione con Slow Food Torino città, Slow Food Biella, Maestri del gusto, Mercati della Terra.

Le condotte di Torino e Biella per realizzare un gemellaggio del gusto vi invitano a mettervi in viaggio, da Torino a Biella, seguendo il filo dei sapori autentici del Piemonte. Un percorso da assaporare lentamente, tra profumi, vini e tradizioni, per vivere insieme il piacere della convivialità.

ore 20:30 - Le birre del Carlino, Via San Donato, 48/A

Maltus Faber ospite di Le Birre Del Carlino

degustazione - terra madre off

Incontro con Mirko Poggio, Birraio di Maltus Faber Genova e le sue birre. Espositori a Terra Madre Salone del Gusto proseguiranno la serata presso la birreria indipendente in Via San Donato.

ore 21:00 – Mole Antonelliana, Via Montebello 20

Illuminiamo la Mole

Terra Madre off

In occasione del suo ritorno nel centro di Torino, Terra Madre Salone del Gusto illumina la Mole Antonelliana. Per tutta la

notte, la Chiocciola di Slow Food trova casa sulla cupola di uno dei luoghi simbolo di Torino. Fotografala, e invia il tuo scatto a info.eventi@slowfood.it

ore 21:00 - Università degli Studi di Torino, Campus Einaudi, Aula 4, Piazzale Aldo Moro
Raizes Sem Terra: un documentario sulle terre della Bahia tra lotte sociali e crisi climatica
proiezione - terra madre off

Proiezione del documentario Raizes Sem Terra, che uscirà ufficialmente proprio il 24 settembre sulla piattaforma OpenDDB. Il documentario parla dei contadini senza terra della Bahia (Brasile) sostenuti da una missione umanitaria di Pinerolo (TO). La prima questione è la conquista della terra, la seconda questione è come sopravvivere (una volta ottenuta la terra) alla crisi climatica. Si mostrano come le università e le persone (anche la tribù Kiriri) studiano e applicano soluzioni per coltivare e far crescere la propria comunità. Ospiti, i produttori esecutivi Fabio Rotondo e Francesco Saretto, la professoressa di Unito Elisa Bignante, un rappresentante di Open DDB.

ore 21:30 - Bar Gørilla, Via Bernardino Galliani, 20F
Incontra la rete globale dei Giovani di Slow Food: persone, progetti e idee
terra madre off

Quanto sai di ciò che stanno facendo i giovani attivisti del cibo in tutto il mondo? Vieni a partecipare a un “speed dating” informale per conoscere le persone che animano la rete dei giovani di Slow Food e scoprire cosa sta succedendo nella nostra comunità globale. Tocca a te: scegli una scheda, incontra qualcuno di nuovo e avvia una conversazione.

Venerdì 25 settembre

ore 9:30 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

Transizione digitale sostenibile per aziende più responsabili e forti formazione sloweb

Percorso di consapevolezza sull'impatto del digitale e dell'IA con testimonianze di aziende locali e agro-alimentari. Il corso di formazione ha l'obiettivo di guidare i partecipanti attraverso un percorso di consapevolezza che parte dalla comprensione dell'impatto del digitale e di quali sono le modalità per utilizzarlo in modo responsabile, supportandolo con testimonianze di aziende del territorio torinese.

ore 10:00 - Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

Into The Wool: un viaggio nel mondo della lana tra sostenibilità e [bio]diversità conferenza

La lana rappresenta una risorsa naturale e rinnovabile che, se valorizzata attraverso approcci innovativi e sostenibili, può contribuire alla transizione verso modelli di economia circolare e bioeconomia. La tavola rotonda Into The Wool propone un confronto multidisciplinare sulle sfide e le opportunità che interessano oggi la filiera della lana mettendo in dialogo ricerca, istituzioni, imprese e organizzazioni di settore. L'incontro affronta i principali temi legati al quadro normativo europeo e nazionale, alla certificazione e alla qualità della lana, ai modelli di business sostenibili e alle prospettive offerte dall'economia circolare e dalla simbiosi industriale. Approfondiamo inoltre gli aspetti economici della filiera e il valore della lana come materiale capace di coniugare sostenibilità ambientale, innovazione e competitività. Un'attenzione particolare viene dedicata al concetto di (bio)diversità, intesa non solo come espressione della biodiversità delle razze ovine, ma anche come manifestazione della diversità culturale custodita nei saperi, nelle pratiche artigianali e nelle tradizioni territoriali che da secoli accompagnano la lavorazione della lana. L'evento è organizzato nell'ambito del progetto **MARLAINE**, finanziato dal Programma Interreg Italia-Francia Marittimo, che individua nel confronto europeo uno degli strumenti fondamentali per favorire il dialogo tra i diversi ambiti attraverso cui si sviluppa la filiera della lana: il settore agricolo, la ricerca, la manifattura, il design e la cultura. Il confronto tra questi mondi rappresenta una condizione essenziale per costruire una base comune di conoscenze, esperienze e relazioni sulla quale restituire solidità e prospettive a una filiera oggi particolarmente fragile e, in molti territori, a rischio di scomparsa. La tavola rotonda sarà accompagnata da un'esposizione di manufatti tessili e prodotti in lana provenienti dai territori partner del progetto MARLAINE e da altre realtà europee, con l'obiettivo di valorizzare la ricchezza delle tradizioni locali, l'innovazione nel design e le molteplici potenzialità di questo materiale naturale.

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Sostenibilità, biodiversità e innovazione: I risultati del progetto di ricerca realizzato in collaborazione tra CNH, Unisg e xFarm

conferenza - eventi unisg

I prati stabili sono un ecosistema spesso sottovalutato, ma cruciale per la salute del suolo, la biodiversità e la resilienza degli agroecosistemi. L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in stretta sinergia con CNH e xFarm Technologies, ha condotto un'indagine all'interno di un'importante realtà agricola tedesca, con l'obiettivo di documentare e quantificare il valore ambientale ed ecosistemico di questi prati, attraverso il monitoraggio di più indicatori — tra cui la sostanza organica del suolo, la qualità biologica del suolo (misurata attraverso la comunità di artropodi) e l'attività degli impollinatori. Il progetto ha permesso di costruire una fotografia dello stato di salute dei prati stabili osservati, mettendo a confronto aree caratterizzate da diversa intensità di gestione, e fornendo così una base conoscitiva utile a comprendere il ruolo che questi ecosistemi svolgono per l'agricoltura e per la biodiversità. Durante l'incontro illustriamo i risultati del progetto, anche attraverso un video realizzato dall'Università di Pollenzo. Intervengono: Maura Avallone, Agronomist Sustainability Specialist, xFarm; Daniela Ropolo, Head of Sustainable Initiatives, CNH.

ore 10:00 - Stand PEFC, Piazzetta Reale

Esplora il bosco in tutti i sensi!

percorso sensoriale

Vedi descrizione di giovedì 24 settembre, ore 10:00

ore 10:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Il gioco dell'Oca dei Presidi Slow Food

attività di educazione - gioco

Vedi descrizione evento giovedì 24 settembre ore 10:00

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

The RELISH Living Cookbook eventi unisg

Vedi descrizione evento giovedì 24 ore 10:00

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

L'ingrediente intero: valorizzare tutto per non sprecare niente

eventi unisg

Vedi descrizione giovedì 24 ore 10:00

ore 10:00 – Archivio di Stato di Torino, Piazza Castello, 209

L'Artigiano che verrà. Visioni dal presente al futuro mostra

Vedi descrizione giovedì 24 settembre ore 10

ore 10:00 - Stand Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Wake Up & Rave: il Coffee Party di SFYN

degustazione - workshop

Wake Up & Rave è un'iniziativa presentata dallo Slow Food Youth Network (SFYN), la comunità internazionale di giovani agricoltori, cuochi, attivisti e produttori alimentari che trasmettono la filosofia del "buono, pulito e giusto" alle nuove generazioni, attraverso eventi, campagne e iniziative dal basso in tutto il mondo. La mattinata si trasforma in un Coffee Rave: un DJ set, un'atmosfera allegra e caffè a volontà per svegliare tutti. Portate la vostra tazza se ne avete una preferita, ma non preoccupatevi se la dimenticate: ne avremo a disposizione. Dietro la macchina per l'espresso e i filtri ci sarà Lee Ayu, dalla Thailandia – fondatore di Akha Ama Coffee, una torrefazione e caffetteria a Chiang Mai che lavora esclusivamente con caffè coltivato da comunità indigene, commerciando direttamente con loro. Oltre a essere un torrefattore, Lee Ayu è un imprenditore sociale impegnato a sostenere la propria comunità attraverso il supporto all'agricoltura sostenibile e l'emancipazione degli agricoltori. Verranno serviti tre caffè provenienti da giovani coltivatori.

ore 10:00 - Stand Trentino, Piazza Vittorio Veneto

Il gusto delle Terre Alte: il Trentino a Terra Madre

eventi delle regioni

Un programma di incontri, degustazioni e laboratori per esplorare il patrimonio agroalimentare trentino attraverso le voci di chi lo produce e lo custodisce. Un'occasione per conoscere prodotti, paesaggi e comunità che, tra tradizione e innovazione, costruiscono ogni giorno il futuro della montagna.

- **10.00 - Next Generation Cheese** Colazione e dialogo sul ricambio generazionale nella zootecnia e nella produzione casearia di montagna.
- **11.00 - Le mele storiche del Trentino diventano Presidio** Presentazione del nuovo Presidio Slow Food dedicato alle mele storiche del Trentino. Degustazione di varietà antiche e succhi di mela.
- **12.00 | Selvaggio Lagorai: formaggi e paesaggi** Un racconto del Lagorai attraverso i suoi formaggi d'alpeggio, nel ricordo del casaro Marco Pompermeier.
- **14.30 | Ecosistema Lago di Garda** Approfondimento dedicato al progetto Ecosistema Garda e alle relazioni tra pesca, olivicoltura, biodiversità, turismo e qualità delle acque.
- **15.00 | Affinità gustative: formaggi e birre artigianali trentine** Con Lisa Matzeu, degustazione guidata di formaggi trentini in abbinamento alle birre del birrificio agricolo Bionoc.
- **16.00 | 2005: Odissea nel formaggio** Un'esperienza unica dedicata all'evoluzione del gusto attraverso l'assaggio di un formaggio stagionato vent'anni.
- **17.00 | I Presidi Slow Food nei Territori di Vita** Presentazione della ricerca dell'Università di Trento dedicata al ruolo dei Presidi Slow Food nei domini collettivi e nei Territori di Vita.
- **18.00 | Montagna 2050: assaggi di futuro** Degustazione di formaggi e riflessione sulle prospettive delle comunità montane e sulle sfide dei prossimi decenni.
- **19.00 | Grigio Alpina: una razza, un sistema di montagna** Un percorso dedicato ai formaggi prodotti con latte di Grigio Alpina, in abbinamento ai vini delle nuove realtà vitivinicole trentine del progetto Station For Transformation.
La partecipazione di Slow Food Trentino a Terra Madre è resa possibile grazie alla collaborazione con Trentino Marketing.

ore 10:00 - Stand Basilicata, Piazza Vittorio Veneto

Basilicata: Custodi di biodiversità

eventi delle regioni

La Basilicata si racconta a Terra Madre 2026 attraverso un percorso fatto di persone, paesaggi, biodiversità e tradizioni gastronomiche. Degustazioni guidate, incontri, laboratori del gusto e show cooking accompagneranno il pubblico alla scoperta di una regione ricca di produzioni identitarie, comunità locali e saperi che affondano le proprie radici nel territorio.

- **10.00 | "PeperonAut": gustiamo l'inclusione** Il peperone crusco è protagonista di un incontro dedicato al suo valore sociale e culturale, tra racconti, testimonianze e degustazioni.
- **11.30 | I grandi formaggi della Basilicata** Degustazione di Canestrato di Moliterno e Caciocavallo Podolico, accompagnati da birra artigianale e vini della Basilicata, per raccontare due simboli della tradizione casearia lucana. a cura del GAL LUCANIA INTERIORE e del GAL PERCORSI
- **13.00 | Fagioli della tradizione e pasta di qualità** Un percorso dedicato al Fagiolo IGP di Sarconi e al Fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola, proposti con la pasta integrale Sigillum Cartusiense. Degustazione a cura di

Savino Di Noia (Forentum, Lavello), Cuoco dell'Alleanza Slow Food della Basilicata, in abbinamento ai vini regionali. a cura del GAL LUCANIA INTERIORE e del GAL PERCORSI

- **14.30 | EVO Experience** Percorso di degustazione guidata dedicato all'Olio Extravergine del Vulture Alto Bradano, per scoprirne caratteristiche, aromi e identità territoriale. a cura di GAL LUCUS- ESPERIENZE RURALI SRL
- **16.00 | I nuovi Presidi lucani** Presentazione e degustazione del Casiello della Montagna Materana e della Strazzata Aviglianese, nuove espressioni del patrimonio gastronomico regionale.
- **18.00 | Dove la natura si fa cibo** Un viaggio nella biodiversità dei parchi della Basilicata attraverso i racconti del Parco Nazionale Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese, del Parco Regionale Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane e del Parco Naturale Regionale del Vulture. Degustazione finale a cura di Savino Di Noia (Forentum, Lavello), accompagnata dai vini della Basilicata.

ore 10:00 - Stand Sicilia, Piazza Vittorio Veneto

Sicilia: Storie di Terra, Mare e Biodiversità

eventi delle regioni

Quattro giornate di incontri, degustazioni, laboratori e momenti conviviali per scoprire la straordinaria ricchezza della Sicilia attraverso le voci dei suoi protagonisti. Produttori, pescatori, cuochi dell'Alleanza Slow Food, ricercatori e comunità del cibo racconteranno territori, Presidi Slow Food, tradizioni e innovazione sostenibile, accompagnando il pubblico in un viaggio tra sapori autentici, biodiversità e cultura alimentare.

- **10.00 | Talk | Messina Food Urban Policy** Un confronto sulle nuove politiche alimentari urbane e sulle strategie per costruire sistemi del cibo più sostenibili e inclusivi nelle città. Protagonisti: Liana Cannata, Assessore del Comune di Messina alle politiche agroalimentari e transizione ecologica; Filippo Fossati; Nino Mostaccio.
- **11.00 | Incontro | Il Limone Verdello di Bagheria, nuovo Presidio Slow Food** Presentazione del nuovo Presidio Slow Food promossa dalla Condotta di Bagheria. Un'occasione per conoscere produttori, storia e prospettive di valorizzazione. Protagonisti: Filippo Tripoli, sindaco di Bagheria; Mario Liberto, giornalista; Salvatore Tosi, direttore del Gal Metropoli Est; Michele Balistreri; i produttori del Presidio. In degustazione: Limone Verdello di Bagheria.
- **12.00 | Mussomeli: esperienza di comunità** Il progetto di un centro delle terre di mezzo e la sua sfida allo spopolamento, a cura della Condotta di Caltanissetta. Protagonisti: Giuseppe Catania, Assessore alle attività produttive e all'agricoltura; Fabio Di Francesco, Presidente di Slow Food Sicilia; Marcello Maira.
- **13.00 | Pranzo | Un viaggio tormentato** Un percorso gastronomico e culturale dedicato alle vicende che hanno portato melanzana e pomodoro a diventare protagonisti della cucina siciliana. Protagonisti: Antonio Cani, Pietro Arena, coordinati da Franco Motta. In degustazione: preparazioni a base di melanzana e pomodoro.
- **15.00 | Talk | Il castagno dell'Etna: elemento identitario di una comunità** Dalla memoria alle prospettive di sviluppo sostenibile, il castagno viene raccontato come risorsa economica, culturale e ambientale per il territorio etneo. Protagonisti: Loredana Porto e produttori del territorio.
- **16.00 | Laboratorio | Il Presidio Slow Food degli Olivi Secolari, patrimonio culturale** Un approfondimento dedicato agli alberi monumentali che rappresentano una parte importante della storia agricola siciliana e del paesaggio mediterraneo. Protagonisti: Franco Motta (rete Slow Olive), Loredana Porto, Marcello Maira. Focus: Presidio Slow Food degli Olivi Secolari.
- **17.00 | Presentazione del libro Il gusto dell'isola e degustazione** Presentazione del libro di Antonio Cani e dialogo sulle tradizioni gastronomiche siciliane, seguito da una degustazione dedicata a uno dei piatti più iconici dell'isola. Protagonisti: Antonio Cani, Marcello Maira, Fabio Di Francesco. In degustazione: parmigiana di melanzane.
- **18.00 | Laboratorio | La cicerchia di Aidone dalla terra alla tavola** Un laboratorio per riscoprire uno dei legumi più antichi della Sicilia attraverso racconti di produzione, tradizioni locali e assaggi guidati. Protagonisti: Pino Pedone, Carla La Placa. In degustazione: cicerchia di Aidone.
- **19.00 | Cena dell'Alleanza dei Cuochi Sicilia** Una cena dedicata alla valorizzazione delle produzioni locali siciliane attraverso la cucina dei cuochi dell'Alleanza. Protagonisti: Calogero Morgano, Franco Motta.

ore 10:00 - Stand Umbria, Piazza Vittorio Veneto

Umbria: Alleanza tra uomo e natura nell'Arca della Biodiversità

eventi delle regioni

Le attività proposte durante Terra Madre 2026 sono dedicate ai temi simbolici del Cantico delle Creature: Terra, Acqua e Fuoco, letti come matrici contemporanee della biodiversità. Nel quarantesimo anniversario di Terra Madre e nell'anno francescano dedicato agli 800 anni dalla morte di San Francesco, Slow Food Umbria propone un racconto corale di comunità, territori, produzioni e persone che guardano al futuro senza perdere il legame con le proprie radici.

- **ore 10.00 | Be Diversity | La Biodiversità nel piatto** Produttori, allevatori e custodi della biodiversità raccontano come la tutela delle varietà locali e delle razze autoctone possa generare valore economico, ambientale e culturale per i territori. Con la partecipazione di Simona Meloni, Assessore alle politiche agricole e agroalimentari, al turismo e allo sport di Regione Umbria, e la collaborazione di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e dei Produttori di Presidi Slow Food e prodotti dell'Arca. Degustazione narrata dei Presidi Slow Food dell'Umbria.

- **ore 11.30 | Storie di Terra | Biodiversi | 'olivo millenario di Sant'Emiliano e le meraviglie della Fascia Olivata Assisi-Trevi-Spoleto** Nel 2018 la FAO ha inserito la Fascia Olivata nel programma GIAHS, riconoscendola come patrimonio agricolo di rilevanza mondiale per il millenario equilibrio tra attività umana e ambiente naturale. Questo territorio custodisce non solo una straordinaria cultura olivicola, ma anche un profondo legame con San Francesco, lungo i luoghi oggi attraversati dal Cammino di Francesco. A cura di Alvaro Paggi, Condotta Slow Food Trevi, con la partecipazione di Dino Sperandio. Assaggi di olio EVO delle aziende della Fascia Olivata.
- **ore 12.30 | Biodiversity Live | Il Sedano Nero Presidio Slow Food** Un prodotto simbolo della tradizione orticola umbra raccontato attraverso le voci dei produttori e della comunità che ne custodisce semi, tecniche di coltivazione e memoria gastronomica. Laboratorio del gusto e degustazione con selezioni Slow Wine Umbria. Su prenotazione.
- **ore 15.00 | Storie di Terra | Biodiversi | I semi, le donne e la Roveja** Vent'anni di Presidio Slow Food raccontati attraverso le testimonianze della Comunità della Roveja e delle persone che hanno contribuito al recupero di questo legume simbolo della montagna umbra.
- **ore 16.30 | Be Diversity | A scuola di strategie contro lo spreco alimentare: Slow Food Bag e altri progetti** L'educazione secondo Slow Food promuove apprendimento attraverso l'esperienza, valorizzazione della diversità e consapevolezza nei comportamenti quotidiani. La Condotta Alta Umbria porta a Terra Madre l'esperienza realizzata con l'Istituto "Patrizi-Baldelli-Cavallotti" di Città di Castello, da cui sono nati due progetti dedicati alla riduzione dello spreco alimentare: Slow Food Bag, sviluppata insieme all'Istituto "Franchetti-Salviani", invita a portare a casa il cibo non consumato al ristorante attraverso una speciale busta ideata dagli studenti; "Cucina in famiglia, senza sprechi", raccolta di ricette preparate con alimenti avanzati e prodotti stagionali, per riscoprire il valore creativo e culturale della cucina del recupero. A conclusione, gli studenti prepareranno un "piatto senza spreco" da degustare insieme. Su prenotazione.
- **ore 18.00 | Biodiversity Live | I crostini 'briachi dell'Alta Umbria** Questo dolce di antica tradizione carnevalesca ci riporta a quando, facendo di necessità virtù, si elaboravano pietanze utilizzando ingredienti semplici, comuni, e prodotti reperibili in casa. Fino al dopoguerra erano questi piatti ma soprattutto il gusto di prepararli insieme che davano sapore alla festa, diventando simbolo di gioia e comunità. Verranno preparati dalla Condotta Alta Umbria e offerti nello spirito di Terra Madre.
- **ore 18.30 | Incontro con la Rete Slow Food dei Castanicoltori** Un momento di confronto dedicato alle comunità che custodiscono castagneti storici, biodiversità e pratiche tradizionali legate alla castanicoltura.
- **ore 19.00 | Biodiversity Live | Slow Beans in Umbria** Storie e Assaggi delle leguminose umbre: Fagiolina del Trasimeno, Fava Cottora, Fagiolo secondo del Piano di Orvieto, Roveja. Con i Produttori e le Comunità dei Presidi.

ore 10:00 - Stand Toscana, Via Roma

Toscana: Biodiversità, comunità e territori in dialogo

eventi delle regioni

La Toscana a Terra Madre 2026 racconta il valore della biodiversità, delle comunità del cibo e delle produzioni locali attraverso incontri, testimonianze e degustazioni. Un programma che mette al centro persone, territori e buone pratiche capaci di coniugare tutela ambientale, inclusione sociale, turismo sostenibile e qualità gastronomica. Dalle varietà agricole recuperate alle esperienze di economia circolare, dai paesaggi montani alle mense scolastiche, ogni appuntamento offre uno sguardo sulle sfide e le opportunità del futuro del cibo.

- **ore 10.00 | Slow Food Grosseto – Adotta un Olivone** Il progetto sostiene il recupero degli olivi secolari di Semproniano attraverso l'adozione degli alberi. L'iniziativa valorizza il lavoro agricolo, contrasta l'abbandono degli oliveti e tutela biodiversità, storia e cultura del paesaggio maremmano. Intervengono: Francesco Monzeglio - Associazione. APS La Piazzola; Lamberto Tosi – Agronomo
- **ore 11.15 | Comune di Capannori e SF Lucca Compitese: Il progetto FoodCLIC e la Piana del Cibo: un bilancio** Il progetto europeo FoodCLIC conclude il proprio percorso dopo aver coinvolto produttori, scuole, associazioni e cittadini sui temi dell'educazione alimentare, delle filiere corte e dell'accesso al cibo. L'incontro presenta risultati e buone pratiche replicabili. Intervengono: Silvia Sarti – Assessore Comune di Capannori; Emanuele Pasquini – Dirigente Comune di Capannori; Massimo Rovai – Presidente della Piana del Cibo. Modera: Giorgio Dalsasso – SF Lucca Compitese
- **ore 12.30 - 15.00: Il desinare toscano - Appuntamento a tavola** Evento a pagamento su prenotazione via e-mail o direttamente allo stand.
- **ore 15.00 | Slow Food Monteregio – Cosa accomuna nell'Azienda Agricola Sequerciani un ristorante, un artista e un cece rugoso della Maremma? La biodiversità** Attraverso l'esperienza di Sequerciani, il cece rugoso della Maremma diventa il filo conduttore di un racconto che unisce agricoltura, scienza, cucina, ospitalità e arte, mostrando come la biodiversità possa generare valore economico, culturale e ambientale. Intervengono: Paolo Menichetti - Direttore azienda agricola Sequerciani; Stefano Zaninotti - Agronomo azienda agricola Sequerciani; Sofia Gerber - Legale rappresentante Fondazione "Sequerciani Arte Terra Clima". Modera: Claudio Seghi – SF Monteregio
- **ore 16.30 | Vetrina Toscana presenta: "Il gusto giusto"** Il gusto nasce da scelte responsabili lungo tutta la filiera. Dal progetto dell'Olivone di Montebenichi dedicato ai bambini del Meyer al Borgo del Cuore e alla Conserveria, l'incontro racconta esperienze che uniscono inclusione sociale, lavoro, lotta allo spreco e valorizzazione della

biodiversità. Intervengono: Sara Rapini, presidente Ragazzi Speciali La Conserveria; Maurizio Rossi, presidente della cooperativa sociale Convoi; Elisa Corcorillo, responsabile del ristorante La Tana del Drago (Borgo del Cuore); Francesco Cheli, cuoco ristorante la Tana del drago a Castagneto Carducci; Roberta Cellai, consigliera comunale e responsabile del progetto – Olivone di Montebenichi, frantoio sperimentale e olio della biodiversità. Modera: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana Degustazione: olio dell'Olivone di Montebenichi, salse e conserve della Conserveria

- **ore 18.00 | Slow Food San Miniato – Il tartufo bianco delle colline sanminiatesi: identità e autenticità** Oltre trenta comuni delle province di Pisa e Firenze collaborano alla promozione del territorio del tartufo bianco attraverso il marchio "Colline Sanminiatesi". Obiettivi principali sono tutela ambientale, valorizzazione turistica e salvaguardia delle aree tartufigene e della biodiversità. Intervengono: Azzurra Bonaccorsi - Ass.re al Turismo e Agricoltura Comune di San Miniato; Azzurra Gronchi - San Miniato Promozioni; Matteo Pieri - Mercato della Terra SanMiniato Modera: Benedetto Squicciarini
- **ore 19.00 | L'aperitivo**

ore 10:00 - Stand Veneto, Piazza Vittorio Veneto

Veneto da gustare: itinerari di sapori, biodiversità e tradizioni

eventi delle regioni

Produttori, cuochi, allevatori, agricoltori ed esperti si alterneranno per condividere esperienze, conoscenze e sapori, offrendo occasioni di scoperta e confronto dedicate a grandi e piccoli appassionati.

Un percorso che celebra la varietà del patrimonio agroalimentare del Veneto e il valore delle comunità che ogni giorno lo preservano, lo innovano e lo tramandano alle generazioni future.

- **ore 10:00 - Il mattino ha... il Veneto in bocca!** Il buongiorno, allo stand regionale del Veneto, è garantito da due eccellenze del territorio: le dolcezze di Loison Pasticceri (Costabissara) insieme al Caffè Fusari (Bovolone), torrefazione artigianale dalla qualità senza compromessi (con una speciale miscela di caffè biologico da 7 diverse provenienze tostate all'ordine) e alle bio-tisane di Aromy (Pojana Maggiore).
- **ore 11:00 – Itinerari di gusto: Lessinia, territorio ricco di... biodiversità! (1ª parte)** Incontro con la Comunità del cibo della Lessinia: terre alte dell'Ovest, tra malghe, pecora Brogna e zootecnia biologica (con Marcello Volanti e Giuliano Menegazzi).
- **ore 12:00 – Itinerari di gusto: Lessinia, territorio ricco di... biodiversità! (2ª parte)** Lessinia segreta: masterclass sensoriale tra i mieli del territorio veronese, con Marco Filipozzi (sommelier del miele ed esperto di analisi sensoriale, produttore dei Mercati della Terra del Veneto). Viaggio organolettico attraverso tre altitudini della Lessinia e tre mieli differenti: Tarassaco & Ciliegio, Castagno e Millefiori.
- **ore 13:30 – Itinerari di gusto: il Veneto in tavola: risotto con tartufo e Morlacco** Assaggio guidato e racconti del territorio insieme ai Cuochi dell'Alleanza, con lo chef Bruno Ceccato e con tre eccezionali prodotti del territorio: Riso di Grumolo delle Abbadesse (Presidio Slow Food), Tartufo del Grappa e Morlacco di malga (Presidio Slow Food). In abbinamento: Pinot Bianco (Zonta Vigneto Due Santi). Presentazione a cura di Giuliana Daniele (di Slow Rice), presidente Slow Food Lombardia, e Sanzio Folli di Slow Food Veneto.
- **ore 15:00 – Itinerari di gusto: dal campo al bicchiere** I cereali locali nelle birre venete Racconto e degustazione a cura di Davide Cocco (coordinatore della Guida Birre Slow Food per il Veneto) per un nuovo concetto di terroir brassicolo. Assaggi di cinque tipologie di birra, tutte con cereali regionali: La Speltina (Ofelia), Lander (Birrificio Agricolo Sorio), Maranea (Birrone), 1291 (Mastino), Guerrilla (Crak).
- **ore 16:30 – Le mani in pasta: flatbread, il pane prima del pane** - Laboratorio dimostrativo (I edizione) Conduce Gianluca Fonsato (Slow Grains, autore di Sette Croste e altri libri in tema). I partecipanti seguiranno la preparazione di un flatbread da grani autoctoni veneti, con degustazione finale accompagnata dal vino della Cantina del Giorno, Manera Luigi di Castelfranco Veneto. Introduce Attilio Saggiorato (Slow Food Area Berica). ore 18:30 – La bocca non è stracca se non sa di... Morlacco del Grappa (Presidio Slow Food) Laboratorio/degustazione con Morlacco Presidio, Bastardo del Grappa e i loro "cugini", con presentazione del Tartufo del Grappa e assaggio di prodotti del territorio. Racconti e immagini per un itinerario turistico enogastronomico alla scoperta di uno dei territori più suggestivi e ricchi di biodiversità del Veneto. Vino della Cantina del Giorno, Manera Luigi di Castelfranco Veneto.

ore 10:00 - Stand Stand Cia-Agricoltori Italiani, Piazza Castello

Dalla Terra alla Tavola – Degustazioni, showcooking e incontri con gli agricoltori italiani

degustazione – showcooking - talk

Quattro giornate dedicate all'agricoltura, ai sapori autentici e alle eccellenze dei territori italiani.

Nello spazio Show Cooking & Tasting Area di Cia Agricoltori Italiani, i visitatori possono partecipare a degustazioni guidate, laboratori didattici, incontri con produttori, talk show e dimostrazioni culinarie per conoscere da vicino le filiere agricole, le produzioni di qualità e le storie che rendono unico il patrimonio agroalimentare italiano.

- **10:00 – Laboratorio didattico La Fresque dell'Alimentazione - Quiz@Terra Madre Salone del Gusto** Workshop partecipativo per esplorare le relazioni tra alimentazione, clima, biodiversità, salute e resilienza alimentare. A cura di Cookwork. (In lingua inglese e/o francese, **con prenotazione**).

- **11:30 – Degustazione e Show Cooking EVOLved Experience** A cura di Frantoio Franci.
- **13:00 – Degustazione Terre, Nocciole e Futuro: incontriamo le nocciole del Piemonte** A cura di Cascina Cà Granda.
- **14:30 – Show Cooking Come nasce una tartufaia coltivata: sesta generazione di cavatori** Con la Chef Christiane Di Basilio. A cura di Angellozzi Tartuficoltura.
- **16:00 – Degustazione Agricoltura di Montagna: un'altra storia** A cura di Azienda Agricola Casetti Federica.
- **16:30:30 – Degustazione Ronzando a 1870 mt** A cura di Azienda Agricola Apicoltura Beemine.
- **17:30 – Degustazione La Nocciola Racconta: terra, famiglia e territorio** Un viaggio nella Nocciola Piemonte IGP delle Langhe, dalla coltivazione alla trasformazione. A cura di Azienda Agricola Nocciole Sacco.
- **19:00 – Degustazione La Mandorla di Toritto: la mandorla del sorriso** A cura di Oleificio Cooperativa Contado.

ore 10:00 - Stand Abruzzo, Piazza Vittorio Veneto

L'Abruzzo che custodisce il futuro

eventi delle regioni

Dalle montagne del Gran Sasso e della Maiella fino alla Costa dei Trabocchi, lo Spazio Abruzzo racconta una terra ricca di biodiversità, tradizioni, saperi contadini e straordinarie eccellenze gastronomiche. Produttori, allevatori, pastori, apicoltori, cuochi, guide e comunità locali si incontrano per condividere storie, esperienze e sapori che custodiscono il legame profondo tra uomo e natura.

- **10:00 | Itinerario nei gusti della Cucina Popolare Frentana** Degustazione guidata. A cura di: GAL Maiella Verde.
- **11:30 | Laboratorio del Casaro: impariamo a fare il formaggio artigianale** Laboratorio pratico dedicato alla produzione di formaggio da latte crudo. A cura di: Guide del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e pastori del territorio.
- **13:00 | Il Brunch del Pastore: lo Sdijuno** Degustazione delle preparazioni tradizionali dello Sdijuno. A cura di: Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo e produttori degli stand delle Camere di Commercio.
- **14:30 | Dolci emozioni della Costa dei Trabocchi** Degustazione guidata delle specialità dolciarie del territorio. A cura di: GAL Costa dei Trabocchi.
- **16:00 | La matematica delle api** Un viaggio nel mondo degli impollinatori e del miele di montagna per comprendere il loro ruolo fondamentale negli ecosistemi. A cura di: Guide del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.
- **18:30 | Gin Gin: Salute!** Un brindisi tra dolci tradizionali, liquori e digestivi tipici dell'Abruzzo. A cura di: Guide del Gusto Lento di Slow Food Abruzzo e produttori degli stand delle Camere di Commercio.

ore 10:00 – Stand Mersin Metropolitan Municipality – Slow Food Mersin, Piazza Castello

Mersin, Turchia: sapori, tradizioni e biodiversità del Mediterraneo

degustazione

Mersin, sulla costa mediterranea della Turchia, è una terra ricca di storia, biodiversità e cultura gastronomica. Attraverso degustazioni, laboratori e momenti di incontro, questo programma invita i visitatori a scoprire alcune delle specialità più rappresentative del territorio, dai dolci tradizionali alle preparazioni a base di olive, legumi e carruba. Il programma del 25 settembre:

- Bevanda/Workshop: Tè turco e caffè turco
- Degustazione pranzo: Walnut Mamul, dolce tradizionale di Mersin
- Bevanda/Workshop: Workshop sulle olive
- Degustazione serale: Cezerye, dolce tradizionale di carote e frutta secca
- Tutto il giorno: Attività continuative

ore 10:00 – Stand Azerbaijan, Piazza Castello

Azerbaijan: sapori, biodiversità e tradizioni del Caucaso

degustazione

L'Azerbaijan custodisce un patrimonio gastronomico ricco e variegato, frutto dell'incontro tra culture, paesaggi e tradizioni agricole che attraversano il Caucaso. Nel corso di quattro giornate, lo stand nazionale accompagnerà i visitatori alla scoperta di ingredienti identitari, specialità regionali e preparazioni tradizionali che raccontano il profondo legame tra cibo, territorio e comunità locali.

25 settembre: Le tradizioni gastronomiche dell'Azerbaijan | Una giornata dedicata alla varietà della cucina azera, attraverso prodotti e ricette provenienti da diverse regioni del Paese. *In degustazione allo stand:*

- Shor, formaggio fresco salato prodotto con latte di bufala caucasica
- Pane tradizionale azero
- Gazmakh con qovurma di Nakhchivan e salsa al vino Madrasa
- Insalata di pomodoro Marsan con germogli di grano Garagylchyg e olio affumicato di semi di girasole di Ivanovka
- Pomodoro e uova, classica preparazione della colazione azera
- Vino ottenuto dal vitigno autoctono Madrasa
- Sherbet al miele

- Sherbet alla menta

ore 10:00 – Stand Slow Food in the Philippines, Piazza Castello

Filippine: un arcipelago di culture, sapori e tradizioni degustazione

Un viaggio gastronomico da Luzon a Mindanao attraverso le cucine regionali dell'arcipelago filippino. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, la delegazione filippina propone un percorso attraverso le principali regioni del Paese, raccontando la straordinaria varietà della sua cucina attraverso piatti tradizionali, prodotti artigianali e preparazioni profondamente legate ai territori e alle comunità che le custodiscono.

25 settembre, Luzon

Colazione: Tinapang Salinas, Carioca, Longganisa di Imus con uova e riso fritto (sinangag), Pan de Sal, Kesong Puti, Kesilyo, Kapeng Barako, Cioccolata calda. *Pranzo:* Adobong Tipak, Kinalloray, Kinulob na Itik, Tilbok. *Merenda:* Ensaymada all'ube, Pansit Habhab, Palapad, Sinantolan con Pan de Sal, Minanok, Caffè. *Cena:* Tres Marias, Kulawo, Adobo sa Dilaw, Halayang Ube, Inanchila. *Brindisi:* Lambanog di Destileria Limtuaco.

ore 10:00 – Stand Slow Food Nippon, Piazza Castello

Un viaggio nei sapori del Giappone tra tradizione, cultura gastronomica e convivialità degustazione, workshop

Ramen preparato al momento, gelato, dolci tradizionali, tè giapponese, sake e birra saranno protagonisti di un percorso dedicato alla qualità, all'artigianalità e alla convivialità. Il pubblico potrà inoltre partecipare a un'esperienza pratica di preparazione del sushi, un'occasione per avvicinarsi ai gesti e alle tecniche che rendono unica una delle tradizioni culinarie più conosciute al mondo.

Degustazioni continuative:

- Ramen giapponese preparato e servito caldo
- Tè giapponese
- Dolci tradizionali da forno
- Gelato
- Sake al bicchiere
- Birra giapponese in lattina

Esperienza partecipativa: Laboratorio di preparazione del sushi: I partecipanti realizzano e degustano il proprio sushi utilizzando esclusivamente ingredienti cotti.

ore 10:00 - Stand Pastificio Di Martino, Piazza San Carlo

I detective del grano: il segreto della buona pasta

attività di educazione - eventi dei partner

Siamo sicuri che la pasta nasca davvero dentro le scatole del supermercato?

In questo laboratorio, i bambini scopriranno che la sua storia comincia dalla terra, dal sole e dalla biodiversità che rende forte il nostro pianeta. Guidati da Slow Food e Pastificio Di Martino, diventano piccoli detective alla ricerca di spighe, chicchi e farine di grani antichi, imparando che ogni varietà custodisce un segreto diverso. Il tatto, la vista e l'olfatto saranno gli strumenti delle loro indagini sensoriali: tra giochi, prove pratiche e il confronto tra pasta al teflon e pasta trafilata al bronzo, capiranno cosa rende speciale una pasta capace di abbracciare il sugo. Nella parte finale, acqua e semola alla mano, modelleranno la loro forma di pasta da portare a casa, vivendo un'esperienza che unisce natura, manualità e rispetto per chi coltiva e trasforma il grano.

ore 10:30 - Ufficio del Turismo – Turismo Torino e Provincia, Piazza Castello, 161

Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino Speciale Terra Madre Salone del Gusto

eventi dei partner - visita guidata

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, scopri Torino con una visita guidata speciale tra storia, cultura e tradizioni gastronomiche. Accompagnato da una guida professionista, passeggia nel cuore della città attraversando Terra Madre tra eleganti piazze, vie storiche e luoghi simbolo che raccontano il legame tra Torino e l'eccellenza enogastronomica. Il percorso si snoderà all'interno di Terra Madre, dove visiterai alcuni degli stand più significativi, scoprendo curiosità sulle specialità provenienti da tutto il mondo, la cultura del cibo e le tradizioni. Un'occasione per unire la scoperta del patrimonio storico e artistico di Torino ai sapori, alle storie e alle tradizioni del mondo. I tour sono organizzati grazie al contributo della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con le associazioni Federagit Confesercenti e G.I.A. Torino e Turismo Torino e Provincia.

ore 10:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

Le radici di un'alleanza. Con Massimo Montanari, Tiziana Favi, Piero Alciati, Federica Mignacca, Katia Zanghi

Nell'era della globalizzazione forsennata, è ancora possibile una cucina della diversità, fatta sicuramente di legame con il territorio ma anche della capacità di saper raccontare un'identità in evoluzione. Dalla storia delle cucine d'Italia alle pratiche dei cuochi dell'Alleanza, un viaggio giusto fatto con gusto.

Con: Massimo Montanari, Storico, professore all'Università di Bologna, tra i massimi esperti italiani di storia

dell'alimentazione. Autore di numerosi saggi sul rapporto tra cibo, cultura e società; Tiziana Favi, Cuoca dell'Alleanza Slow Food operante a Tarquinia nel ristorante Namò Ristobottega, attivista della rete nazionale di Slow Food e membro del Consiglio Internazionale di Slow Food; Piero Alciati, Gestore del Ristorante Guido, una stella Michelin presso la Tenuta Fontanafredda a Serralunga d'Alba. Nel lavoro di sala rappresenta l'essenza del savoir-faire piemontese nella ristorazione. La sua dedizione, competenza e visione innovativa offrono uno sguardo prezioso su come il settore può evolvere; Federica Mignacca, Pizzaiola dell'Alleanza Slow Food, formatrice della Scuola Italiana Pizzaioli e tecnico consulente per la bakery art; Katia Zanghì, Cuoca e docente presso l'ITS Albatros Academy di Messina, attivista della locale Condotta Slow Food; Georges Schnyder, Slow Food Brasile, Direttore esecutivo di Mundo MESA, centro di ricerca sulla gastronomia, e della rivista Prazeres da Mesa. Modera: Rosalba Graglia, giornalista e scrittrice.

ore 10:30 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Formaggi a latte crudo: continuons le combat!

conferenza

Già alla fine degli anni Novanta (precisamente a Cheese 1999) Slow Food raccolse migliaia di firme per la difesa del latte crudo. Quasi 30 anni dopo, questa battaglia torna a essere urgente e necessaria. In molti laboratori di montagna si sono accesi i pastorizzatori. I casari che li hanno acquistati sanno fare formaggio a latte crudo da generazioni, ma hanno messo da parte questo patrimonio di competenze, per timore. Alcuni consorzi Dop, che dovrebbero tutelare formaggi con secoli di storia alle spalle, stanno riscrivendo i loro disciplinari e modificando gli articoli legati alla lavorazione a latte crudo. Molti alpeggi quest'anno non sono più stati pascolati, perché non ha senso portare gli animali al pascolo se il loro latte dovrà essere pastorizzato e dunque omologato a quello degli allevamenti convenzionali. A fare il danno, non è stata tanto la criminalizzazione frontale ma qualcosa di più sottile: il consiglio quotidiano dei tecnici che preferiscono non rischiare, ripetuto in centinaia di caseifici. Nessuno ha vietato niente. È bastato rendere il crudo scomodo. Intanto, per le filiere dove il rischio Stec è documentato da tempo – carni crude, salumi, ortaggi a foglia – non c'è nessuna linea guida all'orizzonte. I ritiri dal mercato di questi prodotti non fanno notizia. Fermare questo processo di distruzione della cultura casearia, però, è ancora possibile.

Basta diffondere informazioni corrette e sostenere chi lavora bene. In gioco c'è un patrimonio millenario – che celebriamo in particolare nel 2026, Anno internazionale dei Pascoli e dei Pastori –, ma anche una possibilità di futuro per le aree interne e la montagna. Intervengono: Giampaolo Gaiarin, referente per la filiera casearia di Slow Food Italia e presidente ONAF; Bartolomeo Griglio, Direttore del Settore Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Piemonte; Clara Cargnelutti, Presidio Slow Food del Formaggio di latteria turnaria (Friuli Venezia Giulia); Gianluigi Ceretti, Presidio del Fodom di malga (Veneto); Mattia Amich, Consorzio di Tutela del Roccaverano Dop (Piemonte); Giorgia Barbaresco, Responsabile Qualità Valsana. Modera: Fabio Fimiani, Radio Popolare.

ore 10:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8

Cibo buono, pulito e giusto nella ristorazione collettiva

conferenza

La ristorazione collettiva muove ogni giorno milioni di pasti. Trasformare questo sistema significa attivare la leva economica e politica più potente a disposizione delle città per orientare l'agricoltura del territorio, tutelare l'ambiente e garantire il diritto alla salute per tutti. Questo incontro pone al centro le mense, analizzandole non come semplici servizi di somministrazione, ma come veri e propri hub di innovazione per le food policy urbane. Come le istituzioni pubbliche possono agire per sostenere le filiere corte, ridurre l'impronta carbonica e promuovere l'educazione alimentare, creando un ponte diretto tra le decisioni amministrative e il benessere delle comunità, dal Nord al Sud del mondo?

ore 10:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Plebisciti, Piazza Carlo Alberto, 8

Rendere efficace l'approvvigionamento alimentare sostenibile: città, produttori e cuochi che insieme modellano i pasti pubblici

approfondimento - conferenza

In che modo gli appalti pubblici possono favorire diete più sane, un'agricoltura sostenibile, economie locali fiorenti e il raggiungimento degli obiettivi in materia di clima e biodiversità? Questo workshop interattivo a porte chiuse riunisce amministrazioni comunali, produttori, cuochi, professionisti del settore degli appalti ed esperti di politiche pubbliche per scambiare esperienze ed esplorare soluzioni pratiche volte a rendere i pasti pubblici più sostenibili. Attraverso discussioni guidate, i partecipanti affrontano le principali sfide e opportunità, dall'approvvigionamento presso produttori di piccola scala alla promozione di diete sane e sostenibili, fino al rafforzamento del ruolo dei cuochi e al sostegno degli obiettivi ambientali. L'incontro mira a favorire l'apprendimento tra pari, ispirare nuove collaborazioni ed evidenziare percorsi concreti per tradurre in azione le ambizioni in materia di approvvigionamento. Nota bene: questo evento non è aperto al pubblico e la partecipazione è solo su invito.

ore 10:30 - Stand Ente Regionale del Turismo Giapponese, Piazza Castello

Alla scoperta del Giappone del sud. Kyushu & Okinawa

degustazione

Lo spazio dell'Ente Nazionale del Turismo Giapponese (JNTO) a Terra Madre Salone del Gusto 2026 è un invito a scoprire il Giappone lontano dagli itinerari più battuti, attraverso uno dei suoi linguaggi più autentici: il cibo.

Una grande mappa illustrata del Giappone accompagna i visitatori in un percorso ideale dallo Hokkaido a Okinawa, svelando le mille anime di un arcipelago dove ogni regione custodisce una propria biodiversità gastronomica: dai frutti di mare della costa del Mar del Giappone ai funghi matsutake delle foreste di montagna, dalle carni wagyu allevate secondo tradizioni locali ai sake prodotti con l'acqua e il riso di ogni singola prefettura.

- **10:30-20:00 | Taste of Japan | Esperienza regionale** Scopri i sapori caratteristici di Kyushu e Okinawa Assapora bevande, dolci e snack confezionati singolarmente tipici delle diverse regioni Taste of Japan Challenge – un quiz interattivo sulla cultura gastronomica giapponese Scopri la cucina subtropicale, le tradizioni isolate e la diversità del Giappone meridionale
- **18:00–19:30 Japanese Sake Experience** Scopri il sake giapponese e il suo legame con la cultura gastronomica regionale Accesso libero senza necessità di prenotare. Per info: giappone@jnto.go.jp

ore 10:30 - Slow Food Arena, Piazza Castello

Il cibo è un diritto. Dal principio all'azione politica

conferenza

Il cibo è molto più di una merce, di un servizio o di una scelta individuale. È un diritto umano fondamentale e un pilastro della dignità, della salute, della cultura e della democrazia. Eppure, in tutto il mondo, milioni di persone incontrano ancora ostacoli nell'accedere a un cibo buono, pulito e giusto, mentre i sistemi alimentari producono disuguaglianza, esclusione e danni ambientali. Garantire il diritto al cibo richiede più delle buone intenzioni: servono azioni politiche, politiche pubbliche e una responsabilità collettiva. Da decenni Slow Food lavora attraverso le comunità, l'educazione, la tutela della biodiversità e l'advocacy per promuovere un sistema alimentare più giusto e sostenibile. Oggi la sfida è collegare l'azione locale al cambiamento politico, trasformando le migliori esperienze dal basso in idee, proposte e richieste capaci di influenzare le istituzioni e costruire il futuro. In questo incontro si esplora il significato del diritto al cibo nei diversi contesti, come le comunità possono diventare agenti di cambiamento e come Slow Food possa rafforzare il suo ruolo di movimento globale che difende la giustizia alimentare, la sovranità alimentare e il bene comune.

Intervengono: Raj Patel (Regno Unito/Stati Uniti), Autore e attivista per la giustizia alimentare; Francesco Sottile (Italia), Agronomo, docente ed esperto di agroecologia, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food; Helda Morales (Messico), Ricercatrice in agroecologia, autrice e membro del Comitato Consultivo di Slow Food; Rulla Sarras Zayed (Palestina), Attivista per i diritti delle donne e il diritto al cibo; Leidy Casimiro Rodriguez (Cuba), consigliera internazionale di Slow Food per i Caraibi, agricoltrice agroecologica della Finca del Medio e dottoressa in Agroecologia; Edward Mukibi (Uganda), Presidente di Slow Food. Modera: Marta Messa (Italia) – Segretaria Generale Slow Food.

ore 10:30 - Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello

Slow Beans & Meatless Monday: Una piccola scelta, un grande impatto conferenza

Ogni settimana abbiamo la possibilità di fare una scelta semplice ma potente: preferire i legumi alla carne almeno un giorno, per la nostra salute e quella del pianeta. Oggi il sistema alimentare globale punta su produzione elevata e sistemi concentrati, con impatti pesanti su clima, acqua e suolo, biodiversità, foreste e comunità rurali. Allo stesso tempo, rischiamo di perdere la varietà agricola, i saperi tradizionali e le culture alimentari locali. I legumi sono una risposta concreta a queste sfide. Sono nutrienti, accessibili, ricchi di biodiversità e aiutano a rigenerare il suolo richiedendo molte meno risorse rispetto alle proteine animali. I legumi fanno parte della nostra cultura alimentare da millenni e sono alla base di una cucina ricca di gusti e varietà. Insieme a Slow Beans e Meatless Monday, costruire un sistema alimentare più sostenibile inizia da un gesto semplice e gustoso: aumentare il consumo di legumi e ridurre quello della carne. Riscopriamo sapori, tradizioni e sistemi agricoli che nutrono le persone e il pianeta. Un giorno senza carne. Un giorno per la biodiversità. Un giorno Modera: Tom Philpott, giornalista del Johns Hopkins Center for a Livable Future (CLF). Intervengono: Dana Smith, direttrice della campagna Meatless Monday; Becky Ramsing, responsabile senior dei programmi presso il Center for a Livable Future della Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health; Claudia Friedrich, cuoca, educatrice e attivista della rete Slow Beans, Svezia; Vincenzo Egizio, produttore del Presidio Slow Food del Centogiorni del Vesuvio e membro di Slow Beans, Slow Food Italia; Enele Zulu, coordinatrice di Meatless Monday Sudafrica, Centre for Community Impact (CCI), Sudafrica; Andrew Amenyo Okpattah, responsabile del programma Meatless Monday; Ghana Bibong Widyarti, Comunità Slow Food Educazione Alimentare Urbana di Jakarta, Indonesia.

ore 10:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Costruire inclusione e opportunità attraverso la ristorazione: le esperienze della Fondazione Oz e dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food

degustazione - workshop

Partecipa a un momento di confronto dedicato all'inclusione sociale, alla ricchezza delle diversità e al potere trasformativo del cibo nel costruire comunità più aperte e accoglienti. Luca Marin, chef dei Magazzini Oz (parte della Fondazione Oz), è accompagnato nella preparazione di involtini primavera vietnamiti da alcuni giovani coinvolti nelle attività del ristorante. Attraverso la loro esperienza, mostrano come sia possibile accompagnare persone con disabilità, rifugiati e individui in condizioni di vulnerabilità sociale in percorsi di formazione e inserimento professionale. Luca e Giovanna Abbondanza, cuoca dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, dialogano sulle loro esperienze nel campo della ristorazione e dell'inclusione sociale, raccontando come il cibo possa diventare uno straordinario strumento per creare opportunità, valorizzare le differenze e costruire comunità più eque e coese, in linea con l'impegno di Slow Food.

ore 10:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

DOP e IGP, il patrimonio italiano che crea valore

approfondimento

L'Italia è leader europeo per numero di Indicazioni Geografiche, un patrimonio che vale non solo in termini economici, ma anche di identità, territori e attrattività. I dati e il monitoraggio ISMEA raccontano il peso della Dop Economy e le opportunità ancora da cogliere, a partire dal connubio sempre più stretto tra produzioni di qualità e turismo enogastronomico.

Appuntamento a cura di Ismea.

ore 10:30 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Celebrazione 25 anni del Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino

degustazione - eventi dei partner

Celebrazione del 25mo genetliaco del Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino con le Associazioni dei produttori e le Istituzioni che hanno contribuito alla sua creazione, nonché alla partecipazione alle Olimpiadi invernali di Torino 2006 che hanno visto il Paniere fornitore ufficiale. A cura di: Città Metropolitana di Torino.

ore 10:30 - Stand Puglia, Piazza Vittorio Veneto

Percorsi biodiversi. Tradizioni di casa: pasta, salumi e Alta Murgia

eventi delle regioni

La Puglia racconta la propria identità attraverso prodotti, paesaggi, comunità e saperi che si tramandano da generazioni.

Percorsi Biodiversi è un itinerario tra degustazioni guidate, laboratori, show cooking e momenti di animazione culturale che accompagneranno il pubblico alla scoperta delle eccellenze agroalimentari pugliesi e delle persone che ogni giorno custodiscono il valore della biodiversità regionale.

- **ore 10:30 | Mani in pasta! A scuola di orecchiette | Show Cooking** Laboratorio dedicato alla preparazione delle orecchiette, simbolo della tradizione gastronomica pugliese. Conducono il dott. agronomo Felice Suma e il Cuoco dell'Alleanza Slow Food Matteo Grieco. Introduzione a cura di una rappresentanza del Dipartimento Agricoltura della Regione Puglia e degustazione di vini guidata da Paolo Lauriola.
- **ore 14:00 | I salumi liberi di Puglia. Capocollo, salumi e altri sospetti | Laboratorio gastronomico** Un viaggio nella norcineria pugliese tra tradizione e innovazione. Conduce Alfredo De Lucreziis insieme ai maestri norcini del Salumificio Santoro e ai rappresentanti di Salumi Martina Franca Srl, impegnati nella valorizzazione del Suino Nero Pugliese. Introduzione istituzionale e degustazione di vini a cura di Paolo Lauriola.
- **ore 16:30 | A scuola di Pizzica | Laboratorio artistico** Un laboratorio aperto al pubblico per conoscere passi, ritmo e significati della pizzica, una delle espressioni più autentiche della cultura popolare pugliese. Con il maestro ballerino Fabrizio Nigro, la ballerina Cosimina Vita e la tamburellista e cantante Daniela Damiani.
- **ore 18:30 | Saperi all'ombra di Castel del Monte | Show Cooking e apericena** Un racconto dell'Alta Murgia attraverso le sue eccellenze gastronomiche. Con il Cuoco dell'Alleanza Slow Food Matteo Grieco e la partecipazione del Caseificio F.lli Tarantino, produttore del Pallone di Gravina, dei produttori della Mandorla di Toritto e del Forno Di Gesù con il Pane di Altamura. Introduzione istituzionale e degustazione di vini guidata da Paolo Lauriola.
- **ore 19:30 | L'ultima ronda | Evento artistico** Musica, danza e partecipazione per chiudere la giornata in un'autentica ronda di pizzica guidata da Fabrizio Nigro, Cosimina Vita e Daniela Damiani.

ore 10:30 – Stand Campania, Piazzetta Reale

La Campania delle comunità, dei produttori e della biodiversità

eventi delle regioni

Protagonisti del programma della Campania sono i territori della Costiera Amalfitana, della Penisola Sorrentina, dei Monti Lattari, del Cilento, dell'Irpinia, del Sannio, dei Campi Flegrei e delle aree costiere legate alla pesca tradizionale, insieme alle comunità che ogni giorno custodiscono e valorizzano questo straordinario patrimonio.

Un viaggio tra mare e montagna, cultura e agricoltura, memoria e futuro, per raccontare una Campania che mette al centro la qualità del cibo, la salvaguardia delle risorse naturali e il valore delle comunità locali.

- Ore 10:30 – 11:30 | TALK: La costituzione delle Comunità del Cibo secondo la legge 195 del 2005
- Ore 11:30 – 14:00 | Laboratorio del Gusto: la preparazione del fior di latte, a cura del Comune di Agerola, del Comune di Vico Equense e dei GAL
- Ore 14:00 – 15:00 | Le vie del Latte: le produzioni di eccellenza della filiera lattiero casearia dei monti lattari ed il turismo slow, a cura del GAL Terra Protetta, del Distretto del Cibo – DAQ Penisola Sorrentina ed Amalfitana e del Comune di Agerola
- Ore 15:00 – 16:00 | Piccoli semi per grandi rivoluzioni: l'incontro delle diverse varietà di legumi. La sfida dei fagioli: Fortore versus Dente di Morto e Butirro. Conduce Franca Di Mauro (Slow Food Campania), con Potito Izzo e Nives Monda (Taverna Santa Chiara, Napoli)
- Ore 16:00 – 17:00 | Da poppa a prua. Sorrento/ Campi Flegrei andata e ritorno
- Ore 17:00 – 18:00 | Castagne e Marroni: coltivare biodiversità, costruire comunità, a cura di Slow Food Avellino e Slow Food Vallo di Diano e Tanagro

- Ore 18:00 – 19:00 | Dalla razza alla tavola: storie di carne, territorio e tradizione. Dialogo con Emilia Lombardi, Rino Silvestro, Katia Ursillo, Costantino Leuci, Giovanni Ciardiello
- Ore 19:00 – 19:30 | TALK: Rigenere Campania. La biodiversità agraria, le aree interne, l'agroecologia come strumenti per combattere i danni arrecati dai cambiamenti climatici. Intervengono Gianfranco Nappi, Patrizia Spigno e Gianluca Napolitano
- Ore 19:30 – 20:30 | Alla scoperta della colatura di Alici di Cetara DOP: panel di valutazione sensoriale della Colatura di alici di Cetara (su prenotazione) e Laboratorio didattico "Come si produce la colatura di alici"

ore 11:00 - Auditorium Reale Mutua, Via Bertola, 48c

Natura, spiritualità, biodiversità

conferenza

Nella classifica delle 50 parole più usate dai quotidiani italiani nel 2026, non compaiono né "natura" né "spiritualità".

E se la crisi sistemica che stiamo attraversando fosse anche un problema di lessico? Se per "fare pace nel mondo" avessimo bisogno di una nuova cultura che sia in grado di farci ritrovare l'equilibrio con la natura e con la nostra natura umana?

Proponiamo un dialogo per prendere coscienza della necessità di trasformare il nostro atteggiamento di "padroni della natura" in quello di donne e uomini che instaurano con la Terra e con la sua biodiversità una rinnovata relazione. Un appuntamento per generare un cambiamento vero e profondo del nostro essere, un incontro per costruire un'altra idea di mondo.

Intervengono: Satish Kumar è un pacifista e attivista ecologico di fama internazionale. Scrittore e pensatore, dedica le proprie riflessioni all'ecologia profonda e all'interconnessione di tutti gli esseri viventi; Paolo Morley-Fletcher, strategist ed executive coach, accompagna individui e organizzazioni nei percorsi di trasformazione profonda. Modera: Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia.

ore 11:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

L'Azerbaigian al sapore di miele

laboratorio del gusto

Il protagonista di questo Laboratorio del Gusto è il miele naturale della regione Gabala, prodotto dall'apicoltore Sabuhi Nabiyeu secondo pratiche sostenibili e senza utilizzo di additivi. Il suo miele non è solo un alimento, ma un baluardo ecologico: le api, nutrendosi della flora spontanea tra foreste e montagne, custodiscono l'ecosistema locale e ne tramandano l'identità botanica. Il racconto prosegue con la pasticciera Betul Huseynli, che trasforma questa eccellenza e altri prodotti dell'Arca del Gusto Slow Food in dolci tradizionali – come l'halva di grano garagilchig e il govut – svelandone la storia e i legami con le comunità rurali. Tra degustazioni e preparazioni dal vivo, il laboratorio offre l'opportunità di comprendere come la cucina azera unisca la salvaguardia di ricette e sapori a rischio con la sostenibilità e la tutela del patrimonio culturale del Paese.

ore 11:00 - Ristorante Arcadia, Piazza Castello, 29

40 anni di Slow Food. 40 anni di grandi vini: Gravner

masterclass

Ci sono vignaioli che cambiano il vino. E poi ci sono quelli che cambiano il modo di pensarlo. Joško Gravner appartiene a questa seconda categoria. Nel corso della sua vita ha rivoluzionato il proprio modo di fare vino, fino a mettere in discussione ogni certezza. Il punto d'arrivo è la Ribolla, diventata nelle sue mani una visione del rapporto tra uomo, vite e terra. Lunghe macerazioni, fermentazioni spontanee, anfore interrato e rispetto dei ritmi della natura non sono nostalgia, ma la ricerca radicale di una verità più profonda, capace di influenzare intere generazioni di vignaioli. La masterclass è dedicata alla Ribolla, attraverso una verticale delle annate 2018, 2014, 2012, 2009 e 2007. Un viaggio di quasi 20 anni per scoprire come il tempo diventi parte integrante del vino, amplificandone energia, profondità e complessità. A chiudere, Rosso Breg 2007, tra le etichette più iconiche della cantina. Più che una degustazione, un'immersione nell'universo di un vignaiolo che non ha mai inseguito mode o consenso, ma soltanto la propria idea di verità. Perché il futuro, a volte, comincia migliaia di anni fa.

ore 11:00 - Stand Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Ricrea in cucina. Fai la differenza!

laboratorio del gusto

Avete mai pensato a quanti ingredienti delle ricette quotidiane sono contenuti in imballaggi in acciaio?

In questo appuntamento, insieme al Consorzio Ricrea, sostenitore dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, assaggeremo due ricette esclusive e conosceremo il vantaggio degli imballaggi metallici: Raviolo aperto con un sauté di acciughe, tonno, olive, capperi, pomodorini e ceci, spuma di piselli per condimento e croccante. Millefoglie ai due cioccolato con salsa al caramello salato. Intervengono: Domenico Rinaldini, presidente Ricrea; Aldo Reynaudo, cuoco e storico amico di Slow Food; Giovanni Cassese, del Frantoio Oleario Cassese; Arturo Bertoldi, responsabile Eduiren. Moderazione di Carla Cocco, Slow Food Italia.

ore 11:00 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Il chimico gelatiere: il gelato di Stefano Guizzetti tra gusto e scienza

laboratorio del gusto

Questo laboratorio è una vera e propria lezione di botanica e analisi sensoriale. Con Stefano Guizzetti, della gelateria Ciacco, ricercheremo le famiglie botaniche e i composti aromatici nella coppetta di gelato preparata con il maestro gelatiere.

ore 11:00 - Costadoro Social Coffee Factory , Via Teofilo Rossi di Montelera, 2

Soy Mujer: Il caffè dell'Honduras arriva in lattina

eventi dei partner

Presentazione della nuova lattina "Soy Mujer", dedicata al progetto omonimo nato in Honduras per valorizzare il ruolo delle donne nella coltura del caffè. Soy Mujer riunisce produttrici legate alla comunità Prohcas, che partecipano attivamente alla coltivazione, alla gestione e alla cura delle proprie fincas, contribuendo alla qualità del caffè e allo sviluppo sociale, ambientale ed economico dei propri territori. Al talk intervengono Doña Juana, produttrice di caffè e voce di un progetto collettivo nato dalla forza, dal lavoro e dalla sorellanza di 12 donne della comunità Prohcas Adriana Bustamante, Manager Sustainability and Traceability for Europe di Inloher Carmen Galeandro e Stefania Galeandro, rispettivamente Business Development Manager e Marketing Manager di Best Coffee. Un'occasione per raccontare, attraverso una lattina, le storie di visione, resilienza e determinazione che stanno ridefinendo il futuro del caffè honduregno.

ore 11:00 - Stand BBell – Area Lounge, Piazza San Carlo

AI Act. Più consapevoli, più liberi nell'era dell'intelligenza artificiale

degustazione - eventi dei partner - incontro

L'intelligenza artificiale è sempre più presente nelle nostre vite: influenza le informazioni che riceviamo, i servizi che utilizziamo e, sempre più spesso, le decisioni che ci riguardano. Ma quali tutele abbiamo come cittadini? Quali garanzie ci offre la normativa europea? Maurizio Bulgarini, Presidente Slowweb, ci accompagnerà alla scoperta dei principali diritti e delle garanzie riconosciute alle persone nell'utilizzo dei sistemi di intelligenza artificiale: dalla trasparenza dei sistemi alla possibilità di comprenderne il funzionamento, dalla tutela della privacy alla protezione da decisioni esclusivamente automatizzate, fino ai principi di equità e non discriminazione. Un'occasione per comprendere come l'innovazione tecnologica possa andare di pari passo con la tutela delle persone, promuovendo un utilizzo dell'intelligenza artificiale più consapevole, responsabile e rispettoso dei diritti fondamentali. Degustazione finale del panino Monfrà. Modera: Michele Pianetta, Founding Partner Prokalos.

ore 11:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale

Agricoltura e api: un progetto pilota per monitorare gli impatti eventi delle regioni

incontro

L'intervento presenta i primi risultati di un progetto campione di monitoraggio realizzato nell'ambito della filiera frutticola locale per monitorare l'impatto delle azioni agricole sulla popolazione delle api. Il progetto si inserisce in un'azione di tele-monitoraggio che ha interessato l'intera area del GAL Giarolo Leader e traccia anche un percorso di sua possibile evoluzione.

ore 11:00 - Stand Lazio, Via Roma

Il Lazio tra territori, comunità e biodiversità

degustazione, eventi delle regioni

Un percorso corale attraverso i territori, le comunità e le biodiversità del Lazio. A raccontarlo le esperienze delle Condotte Slow Food, delle Comunità del Cibo, dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food, dei Presidi Slow Food e di tutte le persone che ogni giorno si impegnano nella tutela e nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare regionale. Il programma di venerdì 25 settembre

- **11.00 - 12.30 Le anime del territorio: la vigna, beni comuni e comunità - L'Arca del Gusto: Il Moscato di Terracina. Un viaggio nella memoria e nelle radici** Educazione e consapevolezza alla biodiversità. Un laboratorio dedicato al Moscato di Terracina, simbolo identitario del territorio, che accompagnerà i partecipanti in un viaggio tra memoria, tradizioni, biodiversità, mito e cultura locale. Attraverso il racconto della sua storia e una degustazione dell'uva, sarà approfondito il profondo legame tra questo prodotto e la comunità che lo custodisce. L'esperienza sarà arricchita dal dono del libro "Il Moscato di Terracina. L'uva di Circe tra Mito e Realtà" e da una degustazione di finger food a cura dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food Lazio, Piera e Michele della Locanda Ruggieri di Terracina, pensati per valorizzare e interpretare il Moscato in cucina. Un percorso che unisce narrazione, gusto e convivialità per celebrare una biodiversità viva e parte integrante dell'identità locale. A cura di Slow Food Terracina con Piera e Michele della Locanda Ruggieri di Terracina. Degustazione dell'uva Moscato di Terracina e finger food. Fabbrica Liquori Izzi, caseificio Paoletta, Recco Enzo.
- **13.00- 14.00 – Diritti di uso civico e cibo nel Monumento Naturale del Lago di Giulianello** Ricostituire il patrimonio collettivo; la comunità crea risorse e occupazione curando il territorio e l'economia agricola e turistica. A cura del Dominio Collettivo ASBUC Giulianello. (Ospite: Marta Villa, Slow Food Trento) e di Slow Food Monte Lepini e Ausoni. Soc. Coop Agricola Circe-Caseificio, Corbi Elisa, Biscottificio Artigianale Alessi (oltre ai prodotti del Dominio Collettivo ASBUC) Degustazione.
- **15.00-16.00 – Informazione, educazione e formazione. Dall'Arca del Gusto al vigneto didattico urbano.** Quando la biodiversità mette radici a scuola. Dalla riscoperta del Moscato di Terracina e dal suo ingresso nell'Arca del Gusto nasce un progetto che guarda al futuro: un vigneto didattico urbano realizzato all'interno dell'IIS "Bianchini-Filosi" di Terracina. Protagonisti del laboratorio saranno gli studenti, accompagnati dalla Dirigente dott.ssa Margherita Silvestre e dal Docente di Ecologia prof. Fabio Colaiani, che racconteranno il percorso attraverso il quale la tutela di una varietà locale è diventata un'esperienza concreta di educazione alla biodiversità, conoscenza del territorio e cura del patrimonio agricolo. Le trenta barbatelle messe a dimora nella scuola diventano così uno strumento didattico vivo e un ponte tra generazioni, saperi agricoli e futuro. A cura degli

studenti dell'IS Bianchini-Filosì e di Slow Food Terracina. Degustazione dell'uva Moscato di Terracina e presentazione di materiali multimediali realizzati nell'ambito del progetto. Birrifico Schinina, Agricola Marcellino e Salumi Grufà.

- **17.00 - 18.00 – Il mare come racconto universale. Il mare è cultura, lavoro e responsabilità** Dagli Etruschi e dalle celebri pitture della Tomba della Caccia e della Pesca di Tarquinia, il percorso narrativo ci guiderà alla scoperta dello storico legame tra questo territorio, il mare, la pesca e i suoi prodotti. Un racconto che attraversa i secoli fino ai giorni nostri, soffermandosi sulle marinerie di Civitavecchia e del comprensorio circostante e sul rapporto tra le comunità locali e il pescato. L'esperienza si concluderà con la degustazione di un piatto a base di pesce, preparato dai cuochi dell'Alleanza Slow Food Lazio di Salotto Belvedere, quale espressione contemporanea di una tradizione che affonda le proprie radici nella storia del territorio. A cura di Slow Food Costa della Maremma Laziale e dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food Lazio Gioia Ruggeri e Domenico Massimi di Salotto Belvedere Degustazione.
- **18.30-19.30 – Un aperitivo speciale. Un drink territoriale e conviviale "French di Ulisse"** Gin con botanica Sedano Bianco di Sperlonga Spumante di Ventotene Agrumi bio di Minturno, secondo disponibilità del periodo in scioppo o frutta di stagione. A cura dello Slow Food Gaeta e Monti Aurunci. Degustazione: Gin Colella, Candidaterra Pandataria, Az agricola Biologica Il Maggese.

ore 11:00 - Stand Sardegna, Piazza Vittorio Veneto

Sardegna, storie di gusto

eventi delle regioni

"Sardegna, storie di gusto" è un percorso fatto di incontri, degustazioni guidate e racconti che valorizzano la ricchezza delle produzioni regionali. Formaggi, salumi, mieli, oli extravergine, bottarga, vini e birre artigianali diventano protagonisti di abbinamenti originali e di esperienze capaci di esprimere l'identità autentica della Sardegna.

- **11:00-12:00 | Salumi e carasau, sapori di carattere** Degustazione guidata a cura di Pasquale Marrosu Laore Sardegna, aziende della collettiva "Sardegna".
- **12:30-13:30 | Formaggi, birre e composte, l'equilibrio nelle differenze** Degustazione guidata a cura di Massimiliano Venusti Laore Sardegna, Antonio Maria Costa Laore Sardegna, aziende della collettiva "Sardegna".
- **15:00-16:00 | Formaggi e mieli, tra pascolo e fioriture** Degustazione guidata a cura di Massimiliano Venusti Laore Sardegna, Pasquale Marrosu Laore Sardegna, aziende della collettiva "Sardegna".
- **16:30-17:30 | I vini e i formaggi** Presidi Slow Food del Nord Sardegna (Pecorino Osilo e Fresa di Ittiri) in abbinamento con Vermentino DOC e Moscato DOC.
- **18:00-18:30 | Benessere animale: l'allevamento bovino al pascolo in Sardegna (Agris – A.Sa.Bo.Na)** Degustazione guidata in abbinamento con vini DOC e DOCG.

ore 11:00 - Stand Emilia-Romagna, Piazza Vittorio Veneto

Emilia-Romagna – La Ricetta 791: scriviamola insieme

eventi delle regioni

A Terra Madre Salone del Gusto 2026, l'Emilia-Romagna rende omaggio a Pellegrino Artusi e alle sue 790 ricette invitando il pubblico a contribuire alla creazione della Ricetta 791, quella che Artusi non ha mai scritto.

Capitolo II – Destinazione Emilia Ingredienti in gara per la Ricetta 791 Ogni visitatore riceve una card e può votare uno degli ingredienti che diventeranno parte della Ricetta 791:

- **Ore 11:00 - 11:45 | 790.4 Piacere, siamo tutti** Denominazione Origine Golosa Un tagliere che è un piccolo atlante della Via Emilia. Si va dal Prosciutto di Parma DOP al Salame Felino IGP, dalla Coppa di Parma IGP al Parmigiano Reggiano DOP delle Vacche Rosse, fino alla goccia scura dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP su crostino di pane con Fungo Porcino di Borgotaro IGP. A sorprendere il palato, la confettura di Melone Ramparino (Presidio Slow Food) e un tocco di pepe: cinque denominazioni, una sola dichiarazione di golosità. In abbinamento: L'Altro Dieci 2021, Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Spumante Brut Metodo Classico
- **Ore 13:00 - 13:45 | 790.5 Delicato di natura, forte di carattere** È l'incontro tra due indoli opposte. Pisarei con ragù di Pecora Cornigliese (Presidio Slow Food) a riprendere il carattere deciso della montagna. In mezzo, la crema di Grana Padano DOP fa da paciere e, a chiudere, arriva la spinta dolce e liquorosa dello Sbrulon (Prodotto dell'Arca Slow Food). In abbinamento: Collanima, Ravenna IGT Rosso del Fondo San Giuseppe
- **Ore 15:00 - 15:45 | 790.6 Nasce l'Alleanza tra Presidi e gelatieri nella Regione Emilia-Romagna** Il patto che da sempre lega i cuochi ai piccoli produttori, qui si allarga per la prima volta in Emilia-Romagna a chi lavora il freddo. Gli Antichi Meloni Reggiani di Catia Morini (Presidio Slow Food), profumatissimi e quasi scomparsi, finiscono nelle mani dei gelatieri Roberto Burlando e Simone De Feo, che li mantecheranno valorizzandone il gusto. La prova che un Presidio non si ferma nell'orto: può continuare in un cono.
- **Ore 16:00 - 17:15 | Itinerari del gusto in terra reggiana** Piacenza, Parma e Reggio Emilia si raccontano attraverso territori, prodotti e itinerari slow. Le condotte Slow Food presentano la porzione emiliana della Via Emilia e accompagnano il pubblico alla scoperta di Antichi Meloni Reggiani (Presidio Slow Food), Cason (Presidio Slow Food), Fagioli dell'occhio nero di Castel San Giovanni (Arca del Gusto), torta tradizionale di patate, scarpasson, salame fioretto e prosciutto di Mora Romagnola (Presidio Slow Food). In abbinamento: La Refurtiva, Colli di Scandiano e Canossa DOC Spergola della Strada del Casalino

- **Ore 17:45 - 18:25 | 790.7 Due latti, due paesaggi** Due formaggi nati dallo stesso gesto, mungere, cagliare, attendere, ma provenienti da paesaggi lontani. Da una parte il Parmigiano Reggiano DOP, conosciuto in tutto il mondo; dall'altra il Cason di Vacca Cabannina (Presidio Slow Food), fragile e quasi introvabile. Lo Scarpasson e la confettura di Caco Ragno (Arca del Gusto) li accompagnano, ricordando che il celebre poggia sempre sul fragile. In abbinamento: Pozzoferato, Reggiano DOC Lambrusco di Storchi
- **Ore 19:00 - 19:45 | 790.8 Belli e stagionati - Aperitivo serale con Daniele Reponi** Un aperitivo che è un omaggio al tempo e alla pazienza delle cantine della Bassa. Daniele Reponi mette in fila, su bocconcini di grano tenero, i Salumi Piacentini DOP e il Culatello di Zibello DOP; poi la freschezza del mascarpone e della Coppa Piacentina DOP, addolcite dall'uva bianca spadellata alla salvia e dai gherigli di noce. In abbinamento: La Farfalla, Romagna Castrocara Sangiovese DOC di Marta Valpiani e il cocktail "Via Emilia Shock" della Distilleria Roteglia 1848

ore 11:00 – Stand Marche, Piazza Vittorio Veneto

Le Marche a Terra Madre 2026: un viaggio tra biodiversità, comunità e sapori

eventi delle regioni

Produttori, agricoltori, pescatori, norcini, trasformatori e cuochi saranno protagonisti di un programma di incontri, degustazioni e laboratori dedicati ai prodotti simbolo della regione, dai Presidi Slow Food alle specialità tradizionali. Al centro dell'esperienza ci saranno i cinque Cuochi dell'Alleanza Slow Food Marche, che accompagneranno il pubblico in un percorso dalla materia prima al piatto, valorizzando il legame tra cibo, cultura e territorio. L'iniziativa offre l'occasione di scoprire le Marche attraverso i suoi sapori, le persone e le storie che rendono unico il suo patrimonio gastronomico.

- **11.00 – L'Anice Verde di Castignano Presidio incontra le Cioccole di Centimetro Zero** Degustazione di tocchetti di formaggio di Pecorino dei Sibillini (Presidio Slow Food) glassati al cioccolato fondente della Locanda Centimetro Zero abbinati all'Anisetta di Castignano e dolci piceni.
- **12.00 – Conservare la tradizione con qualità – l'esperienza dell'azienda agricola Menchi con i suoi carciofini sott'olio** A seguire degustazione di prodotti dell'azienda accompagnati da un calice di vino marchigiano
- **13.00 – Pranzo - Scegli le Marche giuste – Proposta gastronomica dei Cuochi dell'Alleanza Marche per Terra Madre 2026.**
- **16.00 – Biodiversità agraria e prospettive di Comunità del cibo** A cura di AMAP Marche. L'Agenzia marchigiana per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca "Marche Agricoltura Pesca" illustrerà la biodiversità presente nel nostro territorio attraverso i suoi protagonisti ovvero gli agricoltori custodi. In particolare saranno presenti: Rodolfo Rosatelli agricoltore custode della Favetta di Fratte Rosa, Presidio Slow Food, Sergio Corradetti, agricoltore custode dell'Anice Verde di Castignano, Presidio Slow Food, Marisa Cipriani, agricoltrice custode del Carciofo di Montelupone, Presidio Slow Food e Gigliola Rosciani, agricoltrice custode del lupino di Treia. Seguirà degustazione dei prodotti curata da AMAP e dai cuochi dell'Alleanza con un calice di vino marchigiano
- **17.00 – Ritorno alla terra – fare impresa per i giovani nelle aree interne è possibile. L'esperienza della azienda agricola Paoloni di Acquaviva di Cagli.** Il titolare dell'azienda, Edoardo, ci illustrerà il progetto e la visione di questa azienda agricola ubicata nel cuore delle Marche settentrionali che produce farine di grano e mais da coltivazioni proprie e con molitura interna. Al termine degustazione di prodotti con un calice di vino marchigiano in abbinamento
- **18.00 – Due Presidi marchigiani: Cicerchia di Serra de' Conti e Lonzino di Fico** Presentazione e degustazione a cura de La Bona Usanza. Seguirà degustazione a cura de La Bona Usanza e dei cuochi dell'Alleanza con un calice di vino marchigiano in abbinamento.
- **19.00 – APERIMARCHE**

ore 11:00 - Mercato Centrale - Spazio del Fare - Secondo piano, Piazza della Repubblica, 25

Incontro della rete internazionale degli educatori Slow Food

incontro di rete

ore 11:15 - Slow Food Educazione, Piazzetta Reale, 1

Le mani in pasta e il pomodoro buttigghieddu

attività di educazione - laboratorio del gusto secondarie

Un viaggio tra pasta, biodiversità e saperi contadini con Nadia Maesano, Enzo Graci e Antonia Teatino, referente Educazione per Slow Food Sicilia. Dalla manualità della pasta fatta in casa al racconto del pomodoro buttigghieddu di Licata, Presidio Slow Food, per scoprire il valore delle consociazioni e dell'equilibrio con la natura attraverso gusto, storie e creatività.

ore 11:20 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello

Degustazione di tè selvatico di Taiwan - Esperienza sensoriale aromatica

degustazione, laboratorio del gusto

Vedi descrizione evento giovedì 24 ore 12:00

ore 11:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

I nuovi criteri della Banca nazionale delle Terre Agricole approfondimento

Procedure più semplici, nuove agevolazioni per i giovani imprenditori agricoli, maggiori tutele contro il caporalato e oltre 14 mila ettari complessivamente disponibili. Sono alcune delle novità della nona edizione della Banca nazionale delle Terre Agricole (BTA), lo strumento con cui ISMEA valorizza il proprio patrimonio fondiario, favorisce il ricambio generazionale e sostiene lo sviluppo dell'agricoltura italiana, in attuazione degli indirizzi del Governo e del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Appuntamento a cura di Ismea.

ore 11:30 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Laboratori Viventi agroecologici del Piemonte si incontrano eventi unisg - incontro

A Terra Madre il Laboratorio Vivente Agroecologico del Piemonte, nelle sue varie territorialità, si incontra in un momento di scambio informale e conviviale, intrecciando idee, esperienze e prospettive maturate nei diversi territori. Ogni territorio porta le proprie pratiche agroecologiche, le proprie sfide e le proprie visioni di futuro. L'obiettivo è far emergere connessioni, domande comuni e possibili percorsi condivisi. Sarà un'occasione per conoscersi di persona, dare un volto alle reti, rafforzare il senso di comunità e immaginare insieme come il Lab Vivente possa crescere. Tra un caffè e una chiacchiera, costruiamo ponti tra i nostri campi. A cura di Paola Migliorini, Prof.ssa di Agronomia e Coltivazioni Erbacee.

ore 11:30 – Archivio di Stato di Torino – Auditorium, Piazza Castello 209

MIB, Mercato Italiano dei Borghi

Conferenza

Il progetto in cooperazione istituzionale tra BMTI – Borsa Merci Telematica Italiana e l'Associazione “I Borghi più belli d'Italia” in collaborazione con Slow Food Italia, volto alla promozione dei prodotti tipici e di qualità dei Borghi associati. Obiettivo generale è la creazione di nuove possibilità di sviluppo commerciale per le imprese locali e di nuove opportunità a favore della crescita economica e sociale dei territori, strumenti essenziali per contrastare i fenomeni di spopolamento dei piccoli centri. Lanciato nel 2021 con l'obiettivo di promuovere il patrimonio agroalimentare dei Borghi più belli d'Italia, il MIB è un progetto articolato in una pluralità di azioni a sostegno dei territori e della loro anima produttiva attraverso la valorizzazione delle produzioni tipiche e di qualità (DOP, IGP, STG, PAT e Presidi Slow Food) che meglio rappresentano le culture e le tradizioni locali. Le iniziative dell'anno in corso si inseriscono nell'ambito di una più ampia progettualità su impulso del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) e sono realizzate in partnership con Slow Food Italia - con la quale “I Borghi più belli d'Italia” hanno siglato un protocollo d'intesa nel 2025 - avvalendosi della partecipazione di ulteriori enti come l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, I Musei del Cibo della Provincia di Parma e Mastercard. L'incontro illustra le principali linee di azione del progetto con un'attenzione particolare alla fase di analisi del settore produttivo dei Borghi più belli d'Italia, ai temi della tutela dell'ecosistema sociale, economico e culturale e della biodiversità - di cui i Borghi sono baluardi - e al coinvolgimento diretto delle aziende locali nelle iniziative progettuali. Con la partecipazione di: Federico Varazi, Vicepresidente Slow Food Italia; Giulio Montanari, Direttore BMTI – Borsa Merci Telematica Italiana; Amato Mercuri - Coordinatore Comitato Scientifico Associazione “I Borghi più belli d'Italia” e Coordinatore Progetto MIB; Francesco Sottile – mettere carica Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Pollenzo – Bra); Gianluca Gallo Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria; Simona Meloni, Assessore all'Agricoltura e al Turismo della Regione Umbria; Fiorello Primi, Presidente Associazione “I Borghi più belli d'Italia”.

ore 11:30 - Open Baladin, Piazzale Valdo Fusi, 1

30 anni di birra artigianale italiana, tra birre e Presidi Slow Food degustazione

Vedi descrizione giovedì 24 settembre ore 11:30

ore 12:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Alla scoperta dell'olio extravergine italiano attività di educazione - degustazione

Vedi descrizione giovedì 24 ore 10:30

ore 12:00 - Stand Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

Minore a chi?

laboratorio del gusto

Nel mondo del vino si parla spesso di grandi denominazioni, vitigni celebri e territori iconici. Eppure, accanto a questi protagonisti, esiste un patrimonio altrettanto prezioso fatto di uve autoctone che hanno resistito al tempo, custodite da vignaioli tenaci e da territori che ne hanno preservato l'identità. Sono i cosiddetti vitigni “minori”: una definizione comoda, ma spesso ingiusta. Perché “minore” non significa meno interessante, meno originale o addirittura poco capace di raccontare un luogo. Anzi, spesso sono proprio queste varietà a rappresentare l'espressione più autentica della biodiversità vitivinicola italiana. Il laboratorio propone sei vini ottenuti da uve autoctone che, pur godendo di una diversa notorietà nei rispettivi territori d'origine, restano ancora poco o nulla conosciute dal grande pubblico. Un viaggio da nord a sud della penisola per scoprire storie di recupero, tradizioni contadine e nuove interpretazioni enologiche che dimostrano quanto il futuro del vino possa passare anche attraverso la valorizzazione di ciò che è rimasto ai margini.

ore 12:00 - Stand Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8
Territori che trasformano: Strategie circolari e meccanismi redistributivi contro lo spreco alimentare
conferenza

In un mondo dove convivono urgenze alimentari e spreco sistemico, il recupero del cibo non è solo una questione etica, ma una vera e propria emergenza climatica, logistica e di giustizia sociale. Ridurre le eccedenze e trasformarle in risorse è il cuore pulsante dell'economia circolare, una sfida complessa che richiede un'alleanza inedita tra istituzioni internazionali, amministrazioni cittadine, enti di ricerca e società civile. Questo panel analizza le strategie operative per "chiudere il cerchio" all'interno dei sistemi alimentari urbani. Attraverso il confronto tra esperienze di governance locale e modelli di sostenibilità su scala mondiale, mostriamo come le food policy possano prevenire lo spreco alla radice, ottimizzare la gestione delle risorse essenziali e promuovere campagne educative efficaci.

ore 12:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo
Messico: i custodi del cacao, dal territorio alla corresponsabilità
degustazione - workshop

Due territori messicani dedicati alla coltivazione del cacao si incontrano per raccontare il cacao da dentro. I Cacaoterxs del Río Mazapa provengono dalla Chontalpa, a Tabasco, mentre i produttori della Cooperativa Nucoriprovengono dal Soconusco, in Chiapas, nelle immediate vicinanze della Riserva della Biosfera El Triunfo. L'incontro si apre con le loro voci e con gli elementi rappresentativi delle loro piantagioni. Foglie, semi, frutti e altri prodotti dei sistemi agroforestali dimostrano che il cacao non è una coltura isolata, ma un paesaggio ricco di biodiversità fatto di cibo, conoscenze e modi di vita. Successivamente, ogni gruppo presenta il lavoro che sta sviluppando e il proprio legame con Slow Food: Nucori dal punto di vista dell'organizzazione comunitaria, della conservazione e del cacao agroforestale. I Cacaoterxs del Río Mazapa dal punto di vista del Sistema partecipativo di garanzia con criteri bioculturali e di non deforestazione, costruito insieme allo Slow Food Youth Network e alla Slow Food Cacao Coalition. Una degustazione di bevande tradizionali a base di cacao e di cioccolatini accompagna l'intero percorso, con i sapori che fungono da porta d'accesso a ciascun territorio. A moderare è Fausto Reyes, che intreccia il dialogo tra i due territori e con il pubblico. Il messaggio centrale: il cacao non è solo una coltura, è memoria collettiva, e prendersene cura è una responsabilità condivisa tra chi lo coltiva, lo trasforma e lo consuma.

Intervengono: Fausto Manuel Reyes Medina, Diáspora Chocolatería, Messico; un rappresentante di Cooperativa NUCORI, Soconusco, Chiapas; un rappresentante di Cacaoterxs del Río Mazapa, Chontalpa.

ore 12:00 - Costadoro Social Coffee Factory , Via Teofilo Rossi di Montelera, 2
Colori Vivi x Costadoro: Dai sacchi di caffè a un nuovo gesto quotidiano
eventi dei partner - presentazione

Presentazione della collaborazione tra Colori Vivi e Costadoro, che unisce artigianato sartoriale e recupero sostenibile dei materiali. Interviene al talk per l'impresa sociale Barbara Spezini, fondatrice e CEO di Colori Vivi. Colori Vivi è un laboratorio sartoriale torinese in cui donne in situazioni di fragilità, spesso con un passato migratorio, trovano formazione, impiego e un percorso di autonomia attraverso il lavoro tessile. Ogni capo realizzato è frutto di questo cammino di rinascita e dignità. Nell'ambito di questa collaborazione, i sacchi di juta che hanno trasportato il caffè dell'Honduras vengono recuperati e trasformati artigianalmente in tovaglette per la colazione, dando nuova vita a un materiale che ha attraversato l'intera filiera del caffè, dall'origine alla tostatura. Un progetto che intreccia due filiere di responsabilità: quella delle produttrici di caffè honduregne del progetto Soy Mujer e quella delle sarte di Colori Vivi, unite dallo stesso filo conduttore di lavoro, dignità e futuro.

ore 12:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza San Carlo
Sigaro Toscano e... eccellenze gastronomiche, vini, distillati e prodotti artigianali
degustazione

Il Club Amici del Toscano® propone quattro giornate dedicate all'incontro tra il sigaro TOSCANO®, eccellenze gastronomiche, vini, distillati e prodotti artigianali provenienti da tutta Italia. Un percorso di degustazione pensato per valorizzare la cultura del gusto attraverso abbinamenti ricercati e momenti di approfondimento sensoriale.

- **12:00 – Il Salotto del Club Amici del Toscano®** Degustazione libera e percorsi sensoriali.
- **14:00 – TOSCANELLO® XXL Rosso & Marsala Ingham** In accompagnamento una granita fumosa della Pasticceria Gelateria Sala Ausilia.
- **15:00 – TOSCANO® Rosso Raffinato & Amaro Camatti** Con Velier e una proposta dolciaria della Pasticceria Sessa.
- **16:00 – Profumo di Caffè** Presentazione del libro di Gianlidia Tonoli con degustazione di Caffè Cartapani Linea 23 e paste di meliga artigianali.
- **17:00 – TOSCANELLO® XXL Fascia America & Whisky Tormore** Esperienza di degustazione accompagnata da una proposta gastronomica del ristorante messicano Revolucion.
- **18:00 – TOSCANO® Garibaldi il Grande & Casa Faretra** Metodo Classico Brut Nature 48 mesi in abbinamento agli affettati di pesce de La Bula.

- **19:00 – TOSCANO® Bracco Robusto & Champagne G.H. Mumm RSRV Cuvée 4.5** Con i salumi dell'Antica Norcineria di Ghivizzano.
- **20:00 – TOSCANO® Bracco Assolo & Cognac Delamain** Degustazione accompagnata dal Bitto Ribelle.
- **21:00 – TOSCANELLO® XXL Fascia Italia & Grappa del Trentino** Selezione di formaggi del Caseificio Quattro Portoni.

ore 12:00 – Stand Sessa 1930, Piazza San Carlo

Sua maestà la zeppola, dolce e salata

Degustazione

La zeppola, dolce simbolo della tradizione napoletana, si veste di sapori nuovi in una versione tutta da scoprire: salata, sorprendente, gourmet. In due versioni: abbinata alla ricotta di bufala ed al culatello oppure con ricotta di bufala, uova BIO al tegamino e tartufo nero estivo. Queste reinterpretazioni uniscono l'anima popolare della ricetta originale a ingredienti pregiati, per un risultato che conquista al primo morso. Durante l'evento saranno presenti i produttori, pronti a raccontare la storia e la cura dietro ogni singolo ingrediente. Sarà possibile degustare le zeppole salate e scoprire i prodotti utilizzati.

ore 12:00 - Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8b

Incontro regionale della rete dei popoli indigeni: Asia e Pacifico

incontro di rete

ore 12:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

L'orto come terzo paesaggio. Con Anna Kauber, Roberta Mazzanti e Rita Tieppo

Slow Food ha seminato il mondo: lo ha fatto attraverso gli orti scolastici e di comunità, ridisegnando il paesaggio dei territori e ricostruendo un legame tra le persone e la terra. Ne parliamo con una regista e attivista, accompagnata da una scrittrice e da un'insegnante che ha fatto dell'orto un'aula scolastica. Nell'ambito dell'incontro, avverrà la proiezione corto di Geena Gasser, Menzione speciale Slow Food al Festival Cinemambiente 2026.

Con: Anna Kauber, Regista e documentarista, autrice del film *In questo mondo*, dedicato alle donne pastore in Italia. Il suo lavoro esplora il rapporto tra genere, natura e mestieri della terra. Ha pubblicato *Culture in cammino*. Esperienze di neoruralità urbana con fotografie di Ilaria Camorali, edizioni MUP - Monte Università Parma 2026; Roberta Mazzanti, Studiosa e critica letteraria fiorentina, attiva nel movimento femminista, legata a riviste e realtà culturali come *Leggendaria*. Insieme a Rosi Braidotti e Serena Sapegno ha pubblicato *Baby Boomers*. Vite parallele dagli anni Cinquanta a oggi, Giunti 2023; Rita Tieppo, Docente presso l'istituto comprensivo di Moncalieri, tra le più importanti protagoniste del progetto degli Orti in Condotta Slow Food, scelta tra le 10 donne che salvano la Terra in un progetto di Slow Food e Regione Piemonte.

ore 12:30 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

Un alveare di idee: api, educazione e biodiversità

approfondimento - conferenza

Le api e gli altri impollinatori rappresentano un punto di partenza privilegiato per raccontare la biodiversità, il funzionamento degli ecosistemi e il profondo legame tra ambiente, agricoltura e alimentazione.

Attraverso il loro straordinario lavoro è possibile sensibilizzare persone di tutte le età sull'importanza della tutela della natura e sul valore delle azioni quotidiane per la sua conservazione. L'incontro è un momento di confronto dedicato a esperienze, progetti e buone pratiche di educazione ambientale che mettono al centro api e impollinatori. Presentiamo percorsi didattici, attività di divulgazione e strumenti pensati per scuole, famiglie e comunità, con l'obiettivo di promuovere una maggiore consapevolezza sul ruolo fondamentale degli impollinatori e di stimolare comportamenti capaci di contribuire concretamente alla tutela della biodiversità. Un'occasione per condividere idee, creare nuove collaborazioni e valorizzare l'educazione come strumento di cambiamento e di cura del territorio.

Intervengono: Daniela Loriga, Funzionario Settore Politiche dell'Istruzione Regione Piemonte - Direzione Istruzione formazione e lavoro e Responsabile del Bando "Il Regno delle api...sentinelle della Natura" a.s.25-26; Wanda Camusso, Educatrice Ambientale, Ass. Parco del Nobile/Impollinatori Metropolitani di Torino; Letizia Boggione, Azienda Agricola Bogion cit; Alessandra Giovannini, Presidente AMi - Ambasciatori dei Mieli -. Progetto Apididattica. Modera Annalisa D'Onorio, referente del progetto degli Orti Slow Food, Ufficio Educazione Slow Food Italia.

ore 12:30 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Terre Altre, riabitare e resistere

conferenza

Conosciamo davvero le aree interne, i loro ambienti fragili e di grande bellezza, l'impegno, le scelte di vita e di lavoro di chi le abita? Siamo consapevoli di quanto la cura delle terre alte sia importante e fornisca servizi essenziali a chi vive in pianura e in città? E viceversa, ci rendiamo conto che l'abbandono della montagna ha conseguenze negative su tutti? A Terra Madre, presentiamo i progetti e le sfide che i territori montani accolgono quotidianamente, le storie di chi ridà valore a questa parte così importante del nostro Paese, occupandosi di pascoli, alpeggi e castagneti, di produzioni casearie e mieli di alta quota, del ripristino di forni di comunità e della coltivazione di cereali e frutti antichi. Per sostenerli e raccontarli, attraverso il piacere del gusto, lo scambio di conoscenze e la convivialità, Slow Food Italia lancia la campagna "Terre Altre, riabitare e resistere", che coinvolge i cuochi dell'Alleanza Slow Food e tutta la rete di Slow Food Italia: le Condotte, le Comunità, i produttori dei Presidi

e dei Mercati della Terra. Questa campagna di Slow Food Italia sarà realizzata con il sostegno del Consorzio del Parmigiano Reggiano, realtà impegnata quotidianamente nel contrasto dell'abbandono delle aree montane. Saluti in apertura: Luigi D'Eramo, sottosegretario del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste con delega alle Aree Interne; Consorzio Parmigiano Reggiano Dop; Elena Tassone, responsabile marketing Acqua S. Bernardo. Intervengono: Franc Arleo, scrittore e geosofo; Rossano Pazzagli, docente di Storia del territorio e dell'ambiente all'Università del Molise, Direttore della Scuola di Paesaggio "Emilio Sereni" presso l'Istituto Alcide Cervi e della Scuola dei Piccoli Comuni di Castiglione Messere Marino (Ch); Delfino Maruca, cuoco del Ristorante Il Vecchio Castagno di Serrastretta (Cz) Alleanza Slow Food dei cuochi della Calabria; Sara Contin - Comunità Slow Food per la salvaguardia della biodiversità della Lessinia (Veneto). Modera: Alessandra Telch, vicepresidente Slow Food Italia. Degustazione finale di Parmigiano Reggiano Dop prodotto di montagna. Ad aprire la forma di Parmigiano Reggiano DOP sarà Marcello Chiesi della Latteria San Giorgio di Casina (Re).

ore 12:30 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Il libum: realizzare la focaccia al formaggio dell'Antica Roma

attività di educazione - laboratorio del gusto secondarie

Un viaggio tra storia, archeologia del cibo e biodiversità agricola, guidato da Irene Calamante, per riscoprire il libum, l'antica focaccia al formaggio della tradizione romana. Attraverso la preparazione della ricetta e la cottura su foglie di alloro, i partecipanti possono scoprire il legame tra alimentazione antica, territorio e saperi artigianali.

ore 12:30 - Slow Food Arena, Piazza Castello

Incontro di rete dei delegati Slow Food: Africa

incontro di rete

ore 12:30 - Stand Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello

L'agroecologia e il potere dello storytelling: come le narrazioni possono spingere il cambiamento dei sistemi alimentari

conferenza

L'agroecologia può sembrare un concetto complesso, eppure parla a tutti: di cibo, di chi lo produce, del futuro del pianeta. Spesso però il suo potenziale trasformativo fatica a uscire dalle cerchie di addetti ai lavori. Come possiamo renderla accessibile, concreta e appassionante senza perderne profondità e visione? Una conversazione tra comunicatori, agricoltori, attivisti e innovatori da tutto il mondo per esplorare la forza del racconto nel rendere i sistemi alimentari sostenibili visibili, desiderabili, reali. Saranno condivise esperienze sulla comunicazione dei valori, sulla costruzione della fiducia e sul coinvolgimento dei cittadini nella transizione agroecologica. Modera: Luis Barraud, consigliere per l'agroecologia e attivista di Slow Food in Francia. Intervengono: Valentina Pavarotti, responsabile della comunicazione dell'Agroecology Coalition; Andi Reski Aprianti, responsabile della comunicazione di Meatless Monday Indonesia; Paolo Bàrberi, professore di Agronomia e Coltivazioni Erbacee e responsabile del Gruppo di Agroecologia della Scuola Superiore Sant'Anna; Santiago Aguilar Zilli, fondatore della Slow Food Farm; Hortín Fortín, Messico

ore 12:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

L'arte coreana della fermentazione dei legumi: sapori, cultura e sostenibilità. Un appuntamento con Meatless Monday degustazione - workshop

Dai fagioli ai germogli, dal tofu ai jang fermentati, i legumi occupano da sempre un ruolo centrale nella cultura alimentare coreana. In questo appuntamento scopriamo insieme l'arte coreana della fermentazione dei legumi, un patrimonio di conoscenze che trasforma ingredienti semplici in alimenti ricchi di sapore, valore nutrizionale e significato culturale. Vi invitiamo a esplorare il mondo dei legumi in Corea, dove fagioli e altre colture proteiche contribuiscono da secoli a nutrire le comunità, custodire tradizioni e arricchire la cucina quotidiana. Attraverso un percorso di degustazione dedicato al Ssamjang, Minsoo Kim, produttore del Jang fermentato dell'Isola di Jeju inserito nell'Arca del Gusto e Consigliere Internazionale Slow Food per la Corea, e Sungsook Park, professionista di origine coreana attualmente parte della rete Slow Food Germania, guidano un dialogo sul ruolo dei legumi fermentati nella cultura coreana e sul loro valore culturale, nutrizionale e ambientale. Insieme a Slow Beans e Meatless Monday, il workshop offre l'occasione di riflettere sul contributo dei legumi a sistemi alimentari più sostenibili e a diete sane e diversificate, mostrando come ingredienti semplici possano generare benefici per le persone, le comunità e l'ambiente.

ore 12:30 - Stand Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Mangébin: il pranzo della tradizione piemontese

degustazione, eventi dei partner - pranzo

Vedi descrizione giovedì 24 ore 12:30

ore 12:30 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo –

Laboratorio di food pairing con le acciughe dell'azienda L'Anciua

degustazione - eventi dei partner

Vedi descrizione giovedì 24 ore 14:00

ore 12:30 - Stand Stand Pastificio Di Martino, Piazza San Carlo

Peppe Guida – Il territorio attraverso la pasta

degustazione - eventi dei partner

A Terra Madre Salone del Gusto arriva un appuntamento dedicato alla cucina campana e alla sua protagonista indiscussa: la Pasta di Gragnano IGP, simbolo di eccellenza e filo conduttore di un'esplorazione tra formati, consistenze, tecniche di lavorazione e abbinamenti. A guidare il laboratorio a casa del Pastificio Di Martino, lo chef stellato Peppe Guida, chef patron dell'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense, insignita di una stella Michelin. Più che una semplice dimostrazione culinaria, il laboratorio sarà un vero e proprio viaggio alla scoperta della pasta, guidato dal racconto e dall'esperienza dello chef. Attraverso alcuni dei suoi piatti più iconici, Peppe Guida accompagnerà il pubblico in un percorso che attraversa tradizioni, territori e saperi, mostrando come ogni formato custodisca una storia fatta di identità, memoria e cultura.

ore 13:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Resistenza cilentana

laboratorio del gusto

Nel cuore del Cilento interno, tra gli Alburni e la Valle del Calore, la cuoca e agricoltrice Bianca Mucciolo conduce l'azienda agricola di famiglia che si dedica alla prossimità, alla stagionalità e all'allevamento di animali al pascolo.

Bianca, in quanto cuoca dell'Alleanza Slow Food, nel suo ristorante La rosa bianca ad Aquara, in provincia di Salerno, si fa custode di un tesoro di biodiversità, conservando specie fruttifere in via di estinzione, erbe spontanee e molto altro. Dopo la scomparsa del padre, ha scelto di raccogliere l'eredità emotiva tramandata dalla famiglia e di restare nel suo territorio, portando al tempo stesso ossigeno e una ventata di novità. Ed è partita proprio dall'inizio, dalla formazione, conseguendo a 30 anni il diploma agrario. Oggi, con questo pacchetto di esperienze, descrive la sua cucina come un "innesto a spacco": un taglio profondo e doloroso, da cui è nata una visione che unisce tradizione orale e tutela della terra e del territorio, un tesoro da consegnare a tutti e tutte. Contro l'isolamento delle aree interne, Bianca lancia un messaggio potente: chi preserva la montagna e la sua memoria, coltiva il futuro dell'intero Paese.

ore 13:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Da un'idea alla bottiglia: il percorso che ha trasformato una passione per la kombucha in un business

degustazione - eventi unisg - workshop

Dalle lezioni all'Università di Pollenzo alla creazione di un marchio di bevande artigianali: cosa serve davvero per avviare un'attività oggi? Attraverso la storia di Kombrù, Paolo Brussino, alunno UNISG, guida i partecipanti attraverso le fasi pratiche, burocratiche e creative necessarie per aprire e sviluppare un'attività artigianale in Piemonte.

ore 13:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Plebisciti, Piazza Carlo Alberto, 8

Nutrire le città del futuro: i mercati al centro delle agende politiche

conferenza

I mercati sono il cuore pulsante delle nostre comunità e un motore fondamentale per le politiche alimentari urbane.

In questo evento conclusivo del percorso dei Dialoghi Nazionali Italiani CLEVERFOOD a Terra Madre 2026, le istituzioni locali, nazionali ed europee discutono le azioni politiche necessarie per sostenere e valorizzare questi spazi vitali. Un'occasione unica per collegare le esperienze locali alle principali sfide alimentari europee. A margine dell'evento avrà luogo la cerimonia di firma della Letter of Intent tra il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) e la World Farmers Markets Organisation (WFMO).

ore 13:00 - Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

Dall'accesso al mercato a mezzi di sussistenza equi: rafforzare produttori, comunità ed economie alimentari locali

conferenza

I piccoli agricoltori hanno bisogno di accedere ai mercati, ma a quali condizioni? L'integrazione nelle filiere convenzionali può aprire nuove opportunità commerciali, ma spesso riduce il potere contrattuale e impone pressioni sui prezzi che possono compromettere la sostenibilità economica delle aziende agricole.

In questa conferenza si analizzano i compromessi tra accesso al mercato e giusta remunerazione, valutando modelli alternativi che mettono le persone e il valore del cibo al centro del sistema alimentare: mercati contadini, filiere alimentari indigene, gruppi di acquisto solidale e i Mercati della Terra di Slow Food, dove i produttori possono vendere direttamente ai consumatori rispettando principi di qualità, sostenibilità e trasparenza. La discussione prende in esame anche collaborazioni innovative con la grande distribuzione e altre iniziative di distribuzione alternativa, oltre a esperienze internazionali pensate per rafforzare la posizione dei produttori sul mercato garantendo loro una giusta parte del valore creato. Attraverso esempi di contesti diversi, il dibattito cerca di individuare strategie che offrano ai produttori non solo possibilità di accesso al mercato, ma anche mezzi di sussistenza dignitosi, relazioni più eque lungo la filiera e maggiore resilienza economica per le comunità locali.

Modera: Richard McCarthy, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food e presidente della World Farmers Markets Coalition. Intervengono: Mary Harawa, Mercato della Terra di Lura; Malawi Dominique Bird, Wild Foods Distribution; Australia Sean Simmonds, direttore culinario di Graysons; Regno Unito Fabricio Muriana, direttore e cofondatore dell'Istituto Regenera, Brasile.

ore 13:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Saperi, Piazza Carlo Alberto

La Trasformatrice - Comitato per l'imprenditoria femminile

degustazione - eventi dei partner

Durante l'itinerario di degustazione, i partecipanti saranno accompagnati alla scoperta di prodotti che nascono dall'incontro tra tradizione, ricerca e capacità imprenditoriale. Saperi autentici racconteranno come le materie prime agricole possano essere valorizzate e reinterpretate, dando vita a produzioni capaci di esprimere identità, qualità e visione. Un viaggio che celebra le imprenditrici agricole che, con competenza e passione, contribuiscono a rafforzare le filiere agroalimentari, creando valore per il territorio e costruendo il futuro senza rinunciare alle proprie radici. A cura di: Camera di commercio di Torino, Settore Nuove Imprese e Orientamento al lavoro.

ore 13:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Varietà piemontesi di mais

incontro

Le varietà piemontesi di mais rappresentano una ricchezza agricola e culturale da preservare.

Attraverso un approccio partecipativo, agricoltori, tecnici e ricercatori collaborano alla co-creazione e alla condivisione di conoscenze, mettendo in comune esperienze e competenze. Questo percorso favorisce la valorizzazione delle varietà locali, promuove la biodiversità e contribuisce allo sviluppo di sistemi agricoli più sostenibili e resilienti.

ore 14:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

Zorzal Cacao: dove biodiversità e cacao pregiato vanno di pari passo

laboratorio del gusto

Il cacao è molto più della semplice materia prima del cioccolato. È l'espressione viva delle foreste, dei suoli e delle comunità che lo custodiscono. Dietro ogni origine ci sono una biodiversità unica, una storia distinta e la dedizione di produttori impegnati a proteggere tanto la natura quanto la qualità. In questo Laboratorio del Gusto il team di Reserva Zorzal, Charles Kerchner, Ramón, Sully, Natalie e Damarys, racconta come un santuario protetto per gli uccelli nella Repubblica Dominicana sia diventato una delle origini di cacao pregiato più distintive al mondo. Attraverso la loro esperienza, i partecipanti scoprono come la conservazione della biodiversità e una produzione di cacao d'eccellenza possano crescere insieme. Il laboratorio esplora i principi che hanno guidato l'approccio di Zorzal, dalla selezione genetica all'innovazione continua, fino a pratiche post-raccolta meticolose. I partecipanti scopriranno come questi elementi influenzino l'aroma contribuendo allo stesso tempo alla conservazione della foresta e a un modello di produzione del cacao più resiliente. Un'attenzione particolare è dedicata alla fermentazione. Negli anni Reserva Zorzal ha condotto una serie di prove per capire come protocolli di fermentazione diversi modellino il profilo sensoriale del cacao. Attraverso una degustazione comparativa guidata di cioccolati ottenuti da cacao fermentato con metodi differenti, i partecipanti sperimenteranno in prima persona le sfumature straordinarie che la fermentazione può creare e apprezzeranno più a fondo una delle fasi più importanti nello sviluppo del potenziale aromatico del cacao pregiato. Il laboratorio include una degustazione comparativa di cacao ottenuto con protocolli di fermentazione diversi. Verranno inoltre proposti campioni di altre origini che hanno saputo sfruttare con maestria la fermentazione per creare profili aromatici specifici. Un percorso che permette ai partecipanti di seguire il filo sensoriale che unisce il prodotto agricolo, le pratiche post-raccolta e la tavoletta finale.

In abbinamento: Rum Clairin - Haiti (Presidio Slow Food) - Rum Hampden Estate 1753 - Jamaica

ore 14:00 - Stand Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Una tradizione dimenticata: il sidro e le varietà storiche di mele dell'Alto Minho, in Portogallo

degustazione - workshop

Quella che un tempo era una tradizione molto diffusa nelle zone rurali del Minho, nel nord del Portogallo, è gradualmente scomparsa, senza che nessuno ne capisse veramente il motivo. Oggi, il ricordo di questa regione un tempo fiorente per la produzione di sidro vive attraverso i racconti degli anziani e, soprattutto, negli ultimi meli da sidro sopravvissuti, che rimangono a testimonianza di quei tempi. Durante questo incontro, vi invitiamo a scoprire come il sidro fosse un tempo un pilastro importante dell'economia rurale locale e parte integrante dell'identità culturale della regione. Attraverso storie, tradizioni e l'eredità di questi antichi meli, esploreremo la storia dimenticata del sidro nel Minho e il suo ruolo nella vita delle comunità rurali.

Interviene: Pedro Pavia, produttore di sidro e proprietario di Facas Nos Dentes.

ore 14:00 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

L'oro liquido in gelateria: Sostenibilità, Packaging e Innovazione

laboratorio del gusto

Un viaggio sensoriale inaspettato che esplora le infinite potenzialità dell'olio extravergine d'oliva in gelateria.

Abbandonando le basi tradizionali a base di latte, questo laboratorio propone un gelato artigianale innovativo in cui l'olio diventa il cuore della ricetta, esaltando la cremosità naturale e la complessità aromatica del prodotto. Insieme alla maestria della gelateria Gelatina di Genova, degusteremo una creazione unica realizzata con l'eccellenza olearia di Olio Cassese e Montanaro 1938. La freschezza, i profumi e le proprietà organolettiche dell'olio sono protetti e custoditi grazie all'impegno del Gruppo ASA, che si prende a cuore la sostenibilità del packaging metallico per preservare intatta la materia prima.

Un'esperienza che unisce il piacere della gola alla consapevolezza ecologica, dimostrando come la tutela ambientale passi anche attraverso l'innovazione dei materiali di conservazione.

ore 14:00 - Costadoro Social Coffee Factory, Via Teofilo Rossi di Montelera, 2

Pequeños Productores del Volcán Galeras. Nariño, Colombia

degustazione - eventi dei partner

Durante Terra Madre abbiamo l'onore di ospitare a Torino Javier Omar de La Rosa, produttore di caffè e rappresentante del gruppo di circa 20 produttori appartenenti alla Slow Food Coffee Coalition – Pequeños Productores del Volcán Galeras. Javier Omar de La Rosa coltiva caffè da oltre 20 anni a più di 2.000 di altitudine nel comune di Yacuanquer, sulle pendici meridionali del Vulcano Galeras, nei pressi di Pasto, capitale del dipartimento di Nariño, in Colombia. Il cupping rappresenta un'occasione unica per conoscere direttamente il produttore dello Specialty Colombia, il caffè che entra a far parte della nuova linea Specialty Echo. Durante l'incontro degustiamo i suoi caffè insieme a quelli di altri produttori della stessa area appartenenti alla Slow Food Coffee Coalition. In assaggio le varietà Castillo, Caturra, Colombia, Pink Bourbon e Gesha, prevalentemente lavorate con processo lavato, secondo la tradizione produttiva di questa regione della Colombia. Si tratta di caffè freschissimi, provenienti dalla raccolta di luglio/agosto 2026. Un appuntamento dedicato alla scoperta del territorio, delle persone e dell'eccellenza del caffè specialty colombiano, attraverso il racconto diretto di chi lo coltiva ogni giorno.

ore 14:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

Biodiversità: milioni di specie diverse di funghi colonizzano il mondo, racconto con degustazione di funghi coltivati degustazione - eventi dei partner - presentazione

Sai quante sono le specie di funghi nel mondo? Sai in quali ambienti vivono e a cosa servono?

Il Gruppo Micologico Torinese introduce il mondo dei funghi, massima espressione di biodiversità e presenti ovunque sul globo terrestre dove esplicano funzioni fondamentali per la sopravvivenza della nostra Terra. Il racconto sarà accompagnato da una piccola degustazione di funghi coltivati della ditta Monalfungo. A cura di: Gruppo Micologico Torinese in collaborazione con l'Accademia di cucina IFSE.

ore 14:00 - Mercato Centrale - Spazio del Fare - Secondo piano, Piazza della Repubblica, 25

Incontro dei delegati internazionali: Asia Sud Est incontro di rete

ore 14:00 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Laboratorio di food pairing con El Dorado Grill Cucina Peruviana

degustazione - eventi dei partner

Degustazione dei piatti di El Dorado, storico ristorante peruviano nel centro di Torino, punto di riferimento in città per il pollo a la brasa e la cucina della tradizione. I piatti saranno proposti in abbinamento ad altrettante birre accuratamente scelte dal Beer Sommelier Roberto Parodi.

ore 14:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale

Innestare il futuro: custodire e rinnovare il castagno

eventi delle regioni - incontro

Un laboratorio dedicato alla salvaguardia e alla valorizzazione della castanicoltura, risorsa fondamentale per l'ecosistema boschivo e la tutela del territorio. Questo workshop illustra la tecnica dell'innesto come strumento di conservazione della biodiversità vegetale, recupero dei castagneti storici e selezione delle cultivar tradizionali.

ore 14:00 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

Alternative di consumo - Ecodesign e passaporti digitali: il diritto che plasma i prodotti e orienta il consumo sloweb

In un ciclo di incontri dedicato alle alternative di consumo, parliamo di eco-design e passaporti digitali.

Il diritto europeo evolve verso la regolazione “by design”, integrando sostenibilità e riparabilità direttamente nella progettazione dei prodotti tramite norme come il nuovo Regolamento Ecodesign. Questa strategia proattiva punta a guidare il mercato verso la transizione ecologica, pur sollevando dubbi tra reale impatto sui consumi e sovraccarico burocratico.

ore 14:30 – Ufficio del Turismo – Turismo Torino e Provincia, Piazza Castello, 161

Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino Speciale Terra Madre Salone del Gusto

eventi dei partner - visita guidata

Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:30

ore 14:30 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Rendere visibile l'invisibile: uno sguardo ecofemminista sui servizi ecosistemici

eventi unisg - talk

Siamo circondati da un lavoro costante tra comunità umane e più che umane che sostiene la vita e che pure resta invisibile: l'impollinazione, la lenta formazione del suolo, la cura che tiene in vita comunità.

Con uno sguardo ecofemminista sul concetto di servizi ecosistemici, ci interroghiamo sul perché nei nostri sistemi alimentari il valore è dato solo a ciò che è commercializzabile e tentiamo di svelare schemi comuni di svalutazione e invisibilizzazione del lavoro della natura e di cura. Il concetto di servizi ecosistemici può essere uno strumento per svelare le trame di cura e reciprocità nei nostri sistemi alimentari? Può aiutarci a trasformare il modo in cui progettiamo le politiche, costruiamo sistemi

agroecologici e immaginiamo agroecosistemi più giusti? A cura di **Chiara Flora Bassignana**, assegnista di ricerca in ambito agroecologico.

ore 14:30 - Stand Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

**Criolla Criolla! Storie di uve dall'America Latina
laboratorio del gusto**

Un viaggio alla scoperta del patrimonio culturale e della straordinaria diversità dei vini e delle uve Criolla presenti in America Latina. A condurlo, Juan Gualdoni e Willy Verga Paredes della rete di Slow Wine Latam.

Questo laboratorio esplora le profonde radici storiche e culturali di queste varietà autoctone, raccontando i saperi, le tradizioni e le pratiche vitivinicole che hanno contribuito a definire l'identità dei territori latinoamericani. Le uve Criolla rappresentano una memoria viva della viticoltura del continente: varietà spesso adattate nei secoli ai diversi ecosistemi locali, custodi di biodiversità e testimonianza del legame tra persone, paesaggi e comunità rurali. I partecipanti avranno inoltre l'opportunità di degustare vini provenienti da Argentina, Cile e Bolivia, incontrando storie di vignaioli che preservano e valorizzano questo patrimonio.

ore 14:30 – Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8

**Dalla terra alla città: Accessibilità economica, filiera corta e infrastrutture pubbliche per il cibo
conferenza**

Il panel affronta la sfida di integrare in modo equo e stabile gli agricoltori di piccola scala e le comunità contadine nelle economie cittadine. Contrapponendosi a un sistema alimentare spesso dominato dalla grande distribuzione su larga scala, la discussione porterà ai tavoli decisionali due istanze fondamentali per uno sviluppo veramente sostenibile. Da un lato, si discute l'urgenza politica di riconoscere formalmente i mercati contadini anche come strumento per implementare le azioni di food policy e le filiere corte come vere e proprie infrastrutture di interesse pubblico. Dall'altro, si affronta in modo pragmatico il tema dell'accessibilità economica a un cibo di qualità. Istituzioni, sindaci e stakeholder si confrontano sull'implementazione di misure mirate per permettere anche alle fasce di popolazione più vulnerabili di acquistare prodotti locali e tracciabili, rafforzando contemporaneamente la resilienza economica dei territori.

ore 14:30 - Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

**Ecosistema Lago di Garda
conferenza**

Una nuova geografia attorno al Lago, le reti Slow Food attorno al Garda si mettono in relazione per incidere sulle scelte che ne riguardano il futuro. Il Lago di Garda è un unico ecosistema, ma è attraversato da confini amministrativi che spesso separano visioni, esperienze e progettualità strettamente connessi tra loro. Ecosistema Garda nasce per provare a superare questa frammentazione, creando una struttura di collegamento tra le diverse realtà Slow Food attive sulle tre sponde. Uno spazio nel quale mettere in comune informazioni, relazioni e conoscenze, costruire una lettura unitaria del Garda e aumentare la capacità di incidere sulle scelte che ne riguardano il futuro. Pesca, biodiversità, olivicoltura, agricoltura, consumo di suolo, turismo, produzioni alimentari e qualità delle acque diventano così parti di una stessa riflessione ecosistemica. L'incontro rappresenta l'inizio di questo percorso. I presidenti di Slow Food Lombardia, Veneto e Trentino-Alto Adige ne presentano impostazione, attività e obiettivi, mentre si dà voce ai territori attraverso prodotti e persone delle diverse sponde: limonaie, olio, pesca e vini del Garda. Il cibo diventa così uno strumento per rendere leggibili paesaggi, economie, criticità e relazioni. La sottoscrizione del Patto "Ecosistema Garda" tra le realtà Slow Food coinvolte segnerà il primo passo verso una collaborazione stabile. A seguire, i Cuochi dell'Alleanza delle tre regioni e un percorso tra i formaggi a latte crudo delle montagne che circondano il lago completeranno una lettura del Garda che dalle acque risale verso pascoli e territori di montagna. Ecosistema Garda abbraccia i valori di Slow Food e li porta in un luogo fragile e complesso: per connettere senza accentrare, lasciare autonomia alle singole realtà e, allo stesso tempo, costruire una capacità comune di osservazione, relazione e advocacy su un territorio che può essere compreso soltanto nella sua interezza.

Intervengono: Giuliana Daniele, Slow Food Lombardia; Roberto Covallero, Slow Food Veneto; Tommaso Martini, Slow Food Trentino-Alto Adige.

ore 14:30 - Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello -

**Costruire destinazioni: comunità, patrimonio e il modello Slow Food Travel
conferenza**

In molte parti del mondo, le destinazioni turistiche stanno riscoprendo che il loro più grande valore aggiunto non è un prodotto, ma una cultura alimentare viva. Prima di promuovere un luogo, però, bisogna comprenderne l'unicità e costruire la comunità attorno a questa storia. Il panel riunisce le organizzazioni responsabili delle destinazioni e i partner che hanno scelto Slow Food per mappare il patrimonio gastronomico locale, connettere gli attori e creare visioni condivise per il futuro dei territori. Insieme vedremo perché la costruzione di comunità, il patrimonio culturale e la biodiversità siano il punto di partenza della valorizzazione turistica, e come l'approccio Slow Food Travel aiuti a trasformare l'identità locale in un motore di sviluppo sostenibile e a creare mete distintive che generano valore per chi ci vive e chi visita. Modera Alessandra Turco, coordinatrice di Slow Food Travel. Intervengono: Crisanta Marlene Rodriguez, direttrice regionale del Dipartimento del Turismo della Regione VI; Filippine Roland Sint, direttore turistico della regione Nassfeld / Weissensee / Lesachtal, Austria; Ahmad Zaki Kamel, fondatore e amministratore delegato di Azka Foods e direttore di Slow Food Arabia Saudita; Maraf Tello, direttrice del Programma Turismo di Amigos de Sian Ka'an, Messico.

ore 14:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

La sovranità alimentare indigena nel Grande Oceano Pacifico (Te Moana Nui-a-Kiwa)

degustazione - workshop

Quali responsabilità abbiamo nel nutrire le generazioni future? Insieme a Raukura Iritana Huata (Māori, Aotearoa/Nuova Zelanda) e allo chef Keoloha Robert Domingo (Kanaka Maoli, Hawaiʻi), ci addentriamo nel tema della sovranità alimentare indigena attraverso Te Moana Nui-a-Kiwa, il Grande Oceano Pacifico. Partendo dalle comuni radici polinesiane, questo incontro mette in dialogo le prospettive māori e hawaiane sui sistemi alimentari, l'origine del cibo, la cultura e l'identità. Raukura condivide la visione māori del legame profondo tra kai (cibo), comunità e territorio attraverso una prospettiva di responsabilità intergenerazionale. Chef Keoloha mostra come le conoscenze ancestrali possano ispirare una cucina contemporanea. Un percorso tra racconti e sapori che valorizza sia le connessioni tra i popoli indigeni del Pacifico sia i saperi unici custoditi da ciascuna cultura.

ore 14:30 - Archivio di Stato di Torino – Sala Auditorium, Piazza Castello, 209

Storie di vita e granai della memoria

conferenza

Un sacro dissidio: oralità, scrittura, digitalizzazione, intelligenza artificiale. Il seminario è l'occasione per ricordare il generoso e originale contributo offerto da Carlo Petrini all'ideazione e allo sviluppo del progetto "Granai della memoria". I Granai sono oggi uno dei più rilevanti archivi antropologici di storie di vita. L'incontro è l'occasione per riflettere sul percorso compiuto e per delineare le potenzialità e le prospettive future del progetto "Granai della memoria" attraverso procedure algoritmiche di intelligenza artificiale.

Saluti: Serena Milano, Direttrice generale di Slow Food Italia; Nicola Perullo, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo-Bra; Luca Martinotti, Vice presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo-Bra. Interventi: Ambrogio Artoni, Università di Torino; Laura Bugliazzini, Università del Piemonte Orientale; Annalisa D'Orsi, Università del Piemonte Orientale; Gianpaolo Fassino, Università del Piemonte Orientale; Piercarlo Grimaldi, Università di Scienze Gastronomiche; Piercesare Grimaldi, Università degli Studi Link Campus University; Roberta Lombardi, Università del Piemonte Orientale; Davide Porporato, Università del Piemonte Orientale; Irene Rubino, Fondazione Ufficio Pio; Leandro Ventura, Ministero della Cultura - Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale. Coordinamento scientifico: Gianpaolo Fassino, Piercarlo Grimaldi, Davide Porporato

ore 14:45 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Il tempo delle erbe e dei grani antichi

attività di educazione - laboratorio del gusto secondarie

Un laboratorio pensato per gli studenti delle scuole superiori che insieme a Walter D'Ambrosio fondatore di Terra di EA e Alessandro di Tizio gastronomo e forager laureato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Gli studenti saranno guidati alla scoperta del mondo della panificazione e delle erbe selvatiche, realizzando insieme una pagnotta di pane con farina di grani antichi, lievito madre ed erbe selvatiche.

ore 15:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Alla scoperta dell'olio extravergine italiano

attività di educazione - degustazione

Vedi descrizione giovedì 24 ore 10:30

ore 15:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

La tua spesa può cambiare il mondo? Sostenibilità in etichetta e ruolo dei consumatori

approfondimento - eventi unisg - talk

La sostenibilità dei sistemi alimentari è al centro dell'agenda dei policy-makers a tutti i livelli ed è oggetto di comunicazione da parte dei produttori come attributo di qualità. Ma come si fa a regolare un aspetto così poliedrico e varabile? Come possiamo essere sicuri che le comunicazioni di sostenibilità siano affidabili? Un consumatore responsabile può davvero incidere, tramite le proprie scelte di acquisto, nel senso della sostenibilità alimentare? Questi ed altri quesiti vengono discussi considerando le più recenti iniziative da parte dei regolatori pubblici e privati su scala globale. A cura di Lorenzo Bairati, Prof. di Diritto Privato Comparato e di Elena Corcione, ricercatrice in Diritto Internazionale.

ore 15:00 - Ordine dei Dottori Commercialisti e d Esperti Contabili di Torino, Via Carlo Alberto, 59

Nutrire il futuro di nuove visioni integrate

incontro

Nutrire il futuro significa valorizzare ciò che ci rende diversi e complementari per costruire, insieme, una visione integrata, orientata al bene comune e all'impatto sociale, ispirata dal Piano Metropolitano Economia Sociale Torino 2030. L'evento si rivolge ai professionisti degli Ordini promotori e alla cittadinanza interessata.

ore 15:00 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

Mini corso di analisi sensoriale del miele

workshop

Un percorso introduttivo dedicato alla scoperta del miele attraverso i sensi, guidato da Lucia Piana, esperta di analisi sensoriale del miele e tra le massime conoscitrici del settore. Durante l'incontro i partecipanti impareranno a riconoscere le principali caratteristiche organolettiche dei mieli, approfondendone aromi, profumi, sapori, consistenza e colore, scoprendo come questi elementi siano strettamente legati alle fioriture e al territorio di origine. Attraverso una degustazione guidata, Lucia Piana accompagna il pubblico nella lettura sensoriale di diverse tipologie di miele, fornendo strumenti utili per apprezzarne le caratteristiche, riconoscerne l'origine botanica e comprendere il valore della biodiversità racchiusa in ogni assaggio. Il mini corso offre inoltre l'occasione per acquisire una maggiore consapevolezza nella scelta e nel consumo del miele.

Conduce: Lucia Piana, Biologa, specializzata in analisi pollinica e sensoriale del miele

ore 15:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

A scuola di Terre Alte, per riscattare mestieri e territori conferenza

L'Italia è costituita per oltre l'80% da colline e montagne ma, dagli anni Cinquanta, lo sviluppo si è concentrato su città e coste, marginalizzando la maggior parte del paese. Negli ultimi vent'anni, le aziende agricole montane si sono dimezzate e la popolazione è invecchiata. Oggi l'84% dei comuni è a rischio idrogeologico, una situazione aggravata dalla crisi climatica. Eppure, sulle terre alte ci sono risorse essenziali, come acqua e aria pulita. È c'è un patrimonio di saperi, biodiversità, prodotti. Tra il 2018 e il 2023, è stata registrata una controtendenza: oltre 100.000 persone, in maggioranza giovani e donne, hanno scelto la montagna. È importante sostenere questo processo, fornendo loro strumenti culturali e competenze tecniche per trasformare i vincoli in opportunità. In questo contesto si inserisce "A Scuola di Terre Alte": un laboratorio diffuso che trasforma le aziende agricole tra Alpi e Appennini in un'infrastruttura educativa a cielo aperto per formare le nuove generazioni ai mestieri delle terre alte.

Introduce e modera: Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia. Saluti in apertura: Luigi D'Eramo, sottosegretario del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste con delega alle Aree Interne Consorzio Parmigiano Reggiano DOP. Intervengono: Alessandra Telch, Campus esperienziale di formazione in castanicoltura e imprenditorialità sociale sulla Montagna Pistoiese, vicepresidente di Slow Food Italia; Ugo Bugelli, castanicoltore di Piteglio, sulla Montagna Pistoiese, e membro della Rete Slow Food dei Castanicoltori; Ivano Orlassino, partecipante della Scuola di castanicoltura e imprenditorialità sociale sulla Montagna Pistoiese; Tommaso Campedelli, Scuola di pastorizia estensiva di Calascio e direttore della Scuola di pastorizia del Casentino, progetto LIFE ShepForBio; Paolo Baldi, sindaco di Calascio; Ludovica Sveva Sambugar, Scuola di pastorizia di Calascio; Elena Sandrone, coordinatrice del progetto per Slow Food Itali; Giulia Locatelli, Oltreterr; Anita Ferrari, Slow Food Basilicata; Carlo Mazzoleni, Consorzio di Salvaguardia dello Storico Ribelle, Presidio Slow Food.

ore 15:00 - Stand Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Plebisciti, Piazza Carlo Alberto, 8

La centralità dei cuochi delle mense scolastiche: Dove il pasto diventa educazione, cultura alimentare e futuro conferenza

Per la prima volta 100 cuochi delle mense scolastiche comunali di Torino sono stati invitati a riunirsi ufficialmente per mettere al centro una domanda cruciale: che cosa significa oggi cucinare per migliaia di bambine e bambini?

Chi cucina a scuola non prepara semplicemente un pasto, contribuisce a costruire abitudini, relazioni, cultura alimentare e futuro. La mensa scolastica è uno dei luoghi più concreti in cui salute, sostenibilità, educazione, politiche pubbliche si incontrano e, al centro di questo spazio, c'è una figura decisiva e ancora troppo poco riconosciuta: il cuoco. L'evento nasce per accendere i riflettori sul ruolo dei cuochi delle mense scolastiche non solo come professionisti della ristorazione collettiva, ma come figure centrali nei processi di educazione alimentare a scuola. Attraverso ciò che preparano e servono ogni giorno, i cuochi possono trasformare il pasto scolastico in un'esperienza educativa. Aiutano bambine e bambini a scoprire nuovi sapori, comprendere il valore delle materie prime, familiarizzare con alimenti sani e sostenibili, ridurre gli sprechi e costruire un rapporto più consapevole con ciò che mangiano. La loro azione quotidiana diventa così un ponte concreto tra cucina, classe, famiglie e territorio.

L'incontro rappresenta quindi un momento inedito di confronto tra cuochi di realtà della ristorazione collettiva scolastica, istituzioni, imprese, università, mondo della scuola. Al centro c'è lo scambio di buone pratiche: esperienze, soluzioni e strategie già attive nelle mense scolastiche, raccontate direttamente da chi ogni giorno lavora nelle cucine e attraverso chi collabora con le mense scolastiche per sviluppare innovazione. Pratiche capaci di migliorare la qualità del servizio, rafforzare l'accettabilità dei piatti, sostenere percorsi di educazione al gusto e promuovere modelli di ristorazione scolastica più inclusivi, sostenibili e vicini ai bisogni reali dei bambini. In questo senso, l'appuntamento assume un valore che va oltre la dimensione tecnica del servizio mensa. Si inserisce nel percorso delle Politiche Locali del Cibo di Torino, dove la refezione scolastica è riconosciuta come uno spazio strategico delle politiche urbane. Non un semplice servizio pubblico, ma un laboratorio quotidiano in cui educazione, salute pubblica, sostenibilità, qualità gastronomica e giustizia alimentare possono incontrarsi. Rimettere il cuoco al centro significa guardare alla mensa scolastica come a un luogo vivo della scuola e della città. Un luogo in cui il cibo non è solo nutrimento, ma linguaggio, cultura, cura e possibilità concreta di cambiamento. Da Torino, il 25 settembre 2026, può aprirsi una nuova stagione nel modo di raccontare, pensare e progettare la ristorazione scolastica.

ore 15:00 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello

Il Contadino & lo chef: Condividere idee sull'educazione alimentare e agricola

talk

Il contadino di “Palitao Studio” coltiva ingredienti spontanei o raccolti a bordo strada (pomodoro, alpinia, guava), trasformandoli in conserve secondo metodi lenti, artigianali e manuali — “essiccati al sole” in senso sia letterale che simbolico, a indicare l’importanza del tempo nell’alimentazione. Lo chef di “Bar Osmanthus” valorizza la cucina casalinga e senza fretta. Entrambi condividono con le scuole locali la stessa idea educativa: il cibo sfugge agli standard industriali, nasce da chi privilegia la relazione e i rituali quotidiani rispetto alla quantità.

ore 15:00 - Stand Slow Food Arena, Piazza Castello

Incontro di rete dei delegati Slow Food: Americhe

incontro di rete

ore 15:00 - Costadoro Social Coffee Factory , Via Teofilo Rossi di Montelera, 2

Il Bajawa Forest Coffee delle terre degli antenati

eventi dei partner - degustazione

Un appuntamento dedicato al racconto del progetto Bajawa Forest Coffee. Stefano Blangino e Nicola Finardi presentano la filiera che lega JYN Group e LBF Group, illustrando le origini di questo caffè certificato Slow Food Coffee Coalition, coltivato sull'isola di Flores, in Indonesia, all'interno di foreste protette secondo le tradizioni delle tanah adat, le terre degli antenati, gestite dalle comunità locali riunite insieme a JYN Group Indonesia nella Comunità Slow Food di Bajawa. L'incontro si conclude con una degustazione di caffè filtro.

ore 15:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Le Valli di Lanzo nel piatto

degustazione - eventi dei partner

Un format di degustazione che unisce più produttori in un’unica esperienza: non singoli prodotti, ma assaggi nati dall’incontro tra eccellenze delle Valli di Lanzo. Due momenti consecutivi per raccontare un territorio attraverso il gusto, valorizzando collaborazione, stagionalità e identità locale. A cura di: Gal Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone.

ore 15:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

Parola di Birra! - Assaggiare per conoscere

degustazione - eventi dei partner

La birra come armonia e incontro di materie prime agricole e fantasia del birraio.

L’evento, condotto da un esperto ONAB, prevede l’assaggio guidato di due birre, prodotte da un birrificio premiato “Maestro del Gusto”, con un’introduzione all’analisi sensoriale. A cura di: ONAB – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra.

ore 15:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Cibo e cucina per il benessere del pianeta: evoluzioni e tendenze

degustazione - eventi dei partner

Qual è il ruolo della cucina professionale e della ristorazione nella transizione verso sistemi alimentari più sostenibili? Attraverso il dialogo con i produttori agricoli e una degustazione realizzata con il coinvolgimento di un gruppo di giovani cuochi autistici, racconteremo evoluzioni, tendenze e buone pratiche che uniscono sostenibilità, inclusione sociale e valorizzazione dei territori. A cura di: Associazione Provinciale Cuochi della Mole.

ore 15:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale

Alberi monumentali e boschi vetusti: il patrimonio vivente del Piemonte

eventi delle regioni - incontro

In Piemonte, a 11 anni dall'avvio del censimento, sono 400 gli alberi monumentali tutelati: testimoni di storia, cultura e paesaggio, dalle montagne alla pianura. Negli ultimi anni, a questi si aggiungono i boschi vetusti, ecosistemi forestali di straordinario valore naturale, con 14 popolamenti candidati individuati dal 2023 ad oggi. Ma cosa rende davvero speciale un albero monumentale? E come si riconosce un bosco vetusto? Quali storie e quanta biodiversità custodiscono questi luoghi, quale ruolo possono avere nella tutela degli ecosistemi e nel valorizzare il futuro dei nostri territori? L’incontro propone un viaggio alla scoperta di questo patrimonio verde, tra biodiversità, memoria e tutela del territorio, per comprendere perché gli alberi più antichi e i boschi più naturali rappresentino una risorsa preziosa per il futuro del Piemonte.

ore 15:30 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Il gelato dei Presidi Slow Food: il Roccaverano

laboratorio del gusto

Con questo laboratorio scopriamo non solo un prodotto ma anche il suo territorio: l’Alta Langa Astigiana.

Prepariamo e assaggiamo un gelato dal carattere unico e, una cucchiata alla volta, scopriamo il gusto di prati e pascoli di questo angolo di Piemonte. Ci accompagnerà il racconto dei produttori dei Presidi Slow Food del Roccaverano e dei prati stabili e pascoli.

ore 15:30 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Laboratorio di food pairing con i formaggi di Guffanti

degustazione - eventi dei partner

Degustazione di formaggi selezionati da Giovanni Guffanti Fiori, celebre affinatore di Arona, abbinati a una selezione di birre in un percorso di scoperta tra aromi, consistenze e tradizioni casearie. Conduce il Beer Sommelier Roberto Parodi. I posti sono limitati. Si consiglia la prenotazione anticipata tramite Eventbrite.

ore 15:30 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

Alternative di consumo - Oltre il prodotto: ripensare la sostenibilità nell'era delle infrastrutture digitali sloweb

In un ciclo di incontri dedicato alle alternative di consumo, parliamo di come ripensare la sostenibilità nell'era delle infrastrutture digitali. La sostenibilità di un prodotto non dipende solo dalla sua filiera fisica, ma anche dall'impatto energetico delle infrastrutture digitali e della profilazione pubblicitaria usate per venderlo. Questo approccio olistico svela il paradosso di beni "green" promossi da ecosistemi digitali inquinanti, ridefinendo l'impronta ambientale nell'era dell'IA.

ore 16:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

Slow Food Travel: in viaggio nella biodiversità alpina della Carinzia laboratorio del gusto

Un viaggio tra le valli della Carinzia, prima nata fra le destinazioni Slow Food Travel, dove il tempo esalta i sapori. Dalle note tostate del pane del Lesachtal (Presidio Slow Food), una splendida valle in cui antiche varietà di segale e frumento sono legate a un territorio il cui paesaggio è caratterizzato da vecchi mulini ad acqua, alla sapidità del Gailtaler Almkäse (Presidio Slow Food), un formaggio stagionato e caratteristico, prodotto negli alpeggi della regione Gailtal, realizzato con metodi tradizionali tramandati di generazione in generazione: ogni assaggio celebra i Presidi del territorio. Scoprite l'autenticità di prodotti nati dal rispetto per la biodiversità alpina e dal lavoro di piccoli artigiani custodi del paesaggio. Un'esperienza gastronomica consapevole, dove la sosta diventa scoperta.

ore 16:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Porta Palazzo: Storia orale e sensoriale del mercato più grande d'Europa approfondimento - eventi unisg - presentazione

L'incontro è dedicato a presentare il libro, pubblicato da Donzelli, relativo alla storia del mercato di Porta Palazzo attraverso le interviste raccolte nelle otto principali comunità migranti. Attorno al cibo e alla sensorialità si intrecciano memorie di migrazione, culture di origine, come pure modalità di essere in Europa e nuove geografie diaporiche. A cura di Gabriele Proglia, Prof. Di Storia Contemporanea.

ore 16:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Tutti a tavola! L'identità culturale della cucina nigeriana laboratorio del gusto

La cuoca e ricercatrice Eniola Okeola, coordinatrice dell'Alleanza Slow Food della Nigeria racconta la sua terra natale attraverso ingredienti familiari, nel senso che non possono mancare in nessuna credenza! I fagioli, la manioca, le melanzane locali e poi il burro di karité e l'olio di palma rosso. Eniola presenta una cucina tradizionale, casalinga, ma che proprio nella sua semplicità custodisce quei preziosi saperi tradizionali che hanno rispetto per le materie prime e ne riconoscono il valore centrale in cucina.

ore 16:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Il patrimonio culturale paneuropeo del Perry degustazione - workshop

Il perry è una bevanda tradizionalmente ottenuta da pere ad alto contenuto di tannini, raccolte da alberi che possono vivere fino a 300 anni e oltre. Bevanda antica, menzionata per la prima volta da Plinio il Vecchio nel I secolo d.C., ha assunto importanza culturale nell'Europa centrale almeno fin dal Medioevo ed era prodotta in un'area che un tempo si estendeva dall'Austria e dalla Svizzera, attraverso la Germania meridionale fino al Lussemburgo, risalendo verso la Francia settentrionale e spingendosi fino alla Gran Bretagna occidentale. A partire dagli anni Cinquanta, l'avvento di metodi agricoli moderni e intensivi ha portato alla frammentazione del patrimonio culturale paneuropeo delle pere da sidro e del sidro stesso, con la maggior parte delle antiche zone di produzione che hanno perso quel legame. Ciò che è rimasto sono solo alcune isole di tradizione viva in Austria, Francia e Gran Bretagna occidentale. Negli ultimi anni, tuttavia, si è assistito a una rinascita, con piccoli produttori in tutta Europa e oltre che stanno restituendo al sidro il posto che gli spetta nel panorama culturale. I produttori di sidro di pere Barry Masterson, Jérôme Forget, Frederico Pedrolli e Darlene Hayes, esperta di sidro, presentano la storia del sidro di pere, accompagnata da una degustazione di quattro sidri provenienti da Germania, Francia, Italia e Inghilterra.

ore 16:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Le Valli di Lanzo nel piatto degustazione - eventi dei partner

Un format di degustazione che unisce più produttori in un'unica esperienza: non singoli prodotti, ma assaggi nati dall'incontro tra eccellenze delle Valli di Lanzo. Due momenti consecutivi per raccontare un territorio attraverso il gusto, valorizzando collaborazione, stagionalità e identità locale. A cura di: Gal Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone.

ore 16:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

Dalla biodiversità al bicchiere: VineCARD e la viticoltura piemontese del futuro

degustazione, eventi dei partner - presentazione

Un approfondimento sulla biodiversità genetica della vite di fronte al clima che cambia. Attraverso la voce degli esperti scopriremo il valore delle risorse varietali per una viticoltura reattiva e verrà presentato il progetto regionale VineCARD, come strumento di adattamento per il settore. Seguirà una degustazione di vini, riscoperti e valorizzati dal nuovo contesto climatico. A cura di: Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino.

ore 16:00 - Open Baladin, Piazzale Valdo Fusi, 1

Birra artigianale italiana: questione di stile

laboratorio del gusto

L'Italia non è un Paese di grande tradizione birraria; l'ispirazione dei produttori si è quindi necessariamente dovuta rivolgere all'estero. Ma l'ha sempre fatto con grande creatività, con ricerca dell'equilibrio e col proverbiale gusto italiano. In questa degustazione assaggiamo alcune birre che pur ispirandosi all'estero hanno saputo contribuire a definire uno stile italiano. Birrificio Italiano Tipopils 5+ Shirin Persia Birrificio del Vulture Druda Croce di Malto TripleXXX Maltus Faber Extra Brune Il Laboratorio del Gusto è ideato da Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni, curatori della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore.

ore 16:00 - Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

Benessere animale: l'allevamento bovino al pascolo in Sardegna e la carne Grassfed

conferenza

Il progetto nasce con lo scopo di valorizzare il sistema di allevamento bovino al pascolo in Sardegna attraverso una gestione equilibrata delle risorse naturali, la tutela del benessere animale e la valorizzazione del territorio rurale.

La scelta di un'alimentazione prevalentemente basata sull'erba di pascolo e sui foraggi piuttosto che su mangimi, consente di ottenere una carne dalle comprovate qualità nutraceutiche. L'attività di ricerca si focalizza sullo studio di metodi di allevamento estensivo incentrati sullo sfruttamento e la valorizzazione dei pascoli e l'analisi delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali della carne prodotta. Punto centrale del progetto è la collaborazione con la prima associazione in Sardegna per l'allevamento al pascolo del bovino da carne "Associazione Sarda Allevamento Bovino al Naturale" (ASaBoNa). Attraverso questa partnership è possibile il trasferimento tecnologico e metodologico dei risultati della ricerca scientifica direttamente alle aziende associate. La collaborazione con Slow Food consentirà, inoltre, di diffondere e valorizzare il prodotto verso il consumatore finale e la prossima costituzione della Comunità degli allevamenti bovini al pascolo.

ore 16:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale

Vivo perché vario - Politiche del cibo e della biodiversità agroalimentare nei territori cuneesi

eventi delle regioni - incontro

Approfondiamo le azioni dei GAL del cuneese. Nell'ambito del Programma Leader – Intervento SRG06 del CSR 2023-2027 della Regione Piemonte, i 4 GAL cuneesi operano, sia localmente sia a livello provinciale, integrando strumenti di natura diversa per sensibilizzare e creare terreno fertile alla partecipazione di imprese ed Enti ai Bandi pubblici. GAL Langhe e Roero Leader, GAL Tradizione delle Terre Occitane, GAL Valli Gesso Vermentina Pesio, GAL Mongioie.

ore 16:30 - Stand BBell – Area Lounge, Piazza San Carlo

Dall'intelligenza artificiale alla sovranità digitale: quando le idee incontrano le infrastrutture.

eventi dei partner

L'intelligenza artificiale sta ridefinendo il nostro modo di vivere, lavorare ed innovare. Ma ogni algoritmo, ogni applicazione e ogni servizio digitale si fondano su un elemento spesso invisibile: i dati. Dove risiedono? Chi li governa? Quali infrastrutture ne garantiscono sicurezza, affidabilità e controllo? L'evento inizia con la presentazione del libro Il Secolo dell'IA. Capire l'intelligenza artificiale, decidere il futuro con un confronto tra gli autori del volume, rappresentanti delle istituzioni e protagonisti dell'innovazione sui temi dell'intelligenza artificiale, della competitività tecnologica e della sovranità digitale. Dal dibattito emergerà una domanda centrale: quali infrastrutture servono oggi per sostenere lo sviluppo dell'economia digitale e garantire autonomia, sicurezza e valore ai dati? A chiudere l'incontro, un'esperienza pensata per guardare oltre il presente e riflettere sul futuro dell'innovazione digitale. Un momento esclusivo che unirà tecnologia, visione e cultura del cloud, lasciando spazio a nuove idee, connessioni, opportunità.

Intervengono: Lorenzo Basso, Senatore, autore de Il Secolo dell'IA; Marco Bani, Esperto di policy dell'innovazione, autore de Il Secolo dell'IA; Enzo Amich, Deputato, promotore Intergruppo parlamentare per la Sostenibilità Digitale e la Sovranità Tecnologica; Eleonora Faina, Vicedirettore Generale Unione Industriali Torino; Simone Bigotti, Amministratore Delegato BBell; Giuseppe Sessa, Responsabile Servizi Cloud BBell. Modera: Michele Pianetta, Founding Partner Prokalos.

ore 16:30 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

La rete dei progetti educativi Slow Food in Piemonte

approfondimento - attività di educazione

Un incontro aperto dedicato ai referenti dei progetti educativi Slow Food attivi in Piemonte per condividere esperienze, raccontare percorsi e confrontarsi sulle sfide e le opportunità dei progetti educativi.

Attraverso le testimonianze dei protagonisti conosciamo la varietà delle iniziative che animano il territorio – dagli Orti Slow Food a scuola, passando dai percorsi di educazione alimentare alle attività con le comunità – e il valore di una rete che cresce grazie allo scambio di buone pratiche e alla collaborazione. Un'occasione per dare voce ai progetti, creare nuove connessioni e rafforzare la rete educativa di Slow Food in Piemonte.

ore 16:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Cortile interno, Piazza Carlo Alberto, 8

**La via italiana alle food policy: Dalle piazze alle mense
conferenza**

L'Italia è il paese delle mille città e dei distretti produttivi d'eccellenza, dove il confine tra "centro" e "campagna" è storicamente permeabile. In continuità con il lavoro svolto nelle scorse edizioni di Terra Madre, questo incontro analizza l'evoluzione delle politiche alimentari italiane: non solo gestione di servizi, ma strategie sistemiche per la salute, l'ambiente e l'economia locale. L'incontro è diviso in due sessioni per collegare la visione istituzionale, dai grandi capoluoghi ai piccoli centri, alla pratica tecnica.

Parte 1: Il coraggio della scelta. Visioni istituzionali e governance In questa prima parte, i decisori politici si confrontano sulla sfida di creare una "regia" del cibo all'interno delle amministrazioni. Come si coordinano le mense, i mercati contadini e il welfare alimentare sotto un'unica visione politica, indipendentemente dalla grandezza del comune?

Parte 2: Progettazione, urbanistica e impatto. La seconda parte scende nel dettaglio tecnico: come si progetta un territorio "edibile" e una comunità alimentare sostenibile? Quali sono gli strumenti per misurare se una politica alimentare funziona davvero e rigenera i quartieri?

ore 16:30 - Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello

**Reimmaginare le comunità: nuovi spazi per relazione, cultura e cambiamento
conferenza**

Ovunque, centri culturali, spazi educativi, musei e luoghi di comunità stanno creando nuove opportunità di incontro, apprendimento, creatività e partecipazione. Unendo arte, creatività, dialogo e cibo, queste realtà stanno ridefinendo il ruolo della vita comunitaria nella società attuale. Prendendo spunto da storie come Kanal-Centre Pompidou di Bruxelles, Infinito Delicias di Madrid e dagli spazi culturali e dai progetti innovativi che stanno trasformando Torino e altre grandi città internazionali, il dibattito mostra come gli spazi culturali e partecipativi possano incoraggiare collaborazione, scambio e legami sociali più solidi. Particolare attenzione verrà data al nuovo ruolo delle istituzioni culturali come infrastrutture civiche: luoghi che non solo ospitano attività, ma generano sapere, favoriscono la partecipazione, attraggono talenti e rafforzano l'identità dei territori. Nella crisi climatica, questi spazi sono anche rifugi di protezione: aree accessibili dove trovare conforto, sicurezza e solidarietà durante ondate di calore estremo. Andando oltre la propria missione culturale, diventano così risorse fondamentali per la resilienza sociale e climatica. Connettendo comunità, idee e pratiche diverse, questi luoghi sono catalizzatori di trasformazione sociale, culturale ed ecologica, contribuendo a costruire futuri più inclusivi e resilienti. Si affermano così come nuovi "terzi luoghi": spazi aperti dove le persone si incontrano per fare cultura, rafforzare i legami di comunità e immaginare nuove possibilità di vita collettiva. Modera: Ludovico Roccatello, Slow Food. Intervengono: Baptiste Delhauteur, direttore amministrativo, finanziario e commerciale di KANAL-Centre Pompidou, Belgio; Javier Martin-Jimenez, direttore di Infinito Delicias, Spagna; Matteo Bagnasco, responsabile dell'Obiettivo Cultura della Fondazione Compagnia di San Paolo, Italia; Matteo Pessione, Responsabile OGR Tech e Area Innovazione di Fondazione CRT; Joan Rechberger López, responsabile della comunicazione di Cosecha Colectiva e portavoce della Comunità Slow Food Promozione del consumo consapevole a La Paz, Bolivia.

ore 16:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

**Lo stoccafisso dal mare del Nord al mondo: una storia di scambi interculturali
degustazione - workshop**

Lo stoccafisso diventa il filo conduttore di una storia che unisce Nord Atlantico, Mediterraneo e Africa occidentale. In dialogo con la mostra "Stockfish Without Borders: A Journey from the Nordic Seas to Terra Madre", realizzata con il supporto della Camera di Commercio di Torino, scopriamo come questo alimento abbia attraversato mari e culture, lasciando tracce profonde nelle tradizioni gastronomiche di Islanda, Norvegia e Italia. La cuoca islandese Dora Svavarsdottir, il cuoco norvegese Bjarte Finne di Bergen e i cuochi Emanuele Gregorio e Adriana Sirone di Messina (tutti cuochi dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food) presentano diverse interpretazioni dello stoccafisso, raccontandone usi, sapori e significati culturali. Insieme a Terje Inderhaug, attivista di Slow Food Bergen impegnato nel percorso che mira al riconoscimento UNESCO delle tradizioni a legate allo stoccafisso, intervorrà a Nino Mostaccio, presidente di Slow Food Messina APS. L'incontro dà spazio al percorso internazionale per il riconoscimento UNESCO del patrimonio culturale immateriale, guidato dalla rete islandese, norvegese e svedese di Slow Food, mostrando come il cibo possa creare ponti tra territori, persone e memorie condivise.

ore 16:30 - Stand Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

**Più legumi a tavola
incontro**

Come rendere i legumi protagonisti della nostra alimentazione quotidiana? Dalle esperienze educative alle innovazioni di prodotto, passando per campagne di sensibilizzazione e buone pratiche internazionali, un confronto tra studenti, imprese ed esperti per esplorare nuove strategie capaci di coniugare salute, sostenibilità e gusto.

ore 17:00 - Stand Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

Alternative di consumo - Primo Meetup della community Sustainable UX Italy sloweb

In questa occasione ospitiamo l'incontro inaugurale della community Sustainable UX Italy chapter, il polo italiano della più celebre community Sustainable UX Network. Sustainable UX Network (SUX), è una community senza scopo di lucro con la missione di promuovere un'esperienza utente sostenibile. Gli UX Designer (e tutte le persone coinvolte nella creazione di servizi, prodotti ed esperienze digitali), danno forma a esperienze digitali che soddisfano le esigenze degli utenti e contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi aziendali. I membri di Sustainable UX invece, oltre a questo si chiedono: cosa o chi altro potrebbe essere influenzato da ciò che progettiamo? In che modo il nostro lavoro e le nostre creazioni stanno influenzando il mondo? Quanto sono sostenibili i prodotti che progettiamo? Queste domande sono fondamentali per poter progettare soluzioni rispettose di tutte le figure coinvolte nel processo di design, ambiente compreso.

ore 17:00 – Ufficio del Turismo – Turismo Torino e Provincia, Piazza Castello, 161

Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino Speciale Terra Madre Salone del Gusto eventi dei partner - visita guidata

Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:30

ore 17:00 - Stand Eataty Lagrange, Via Lagrange, 3

Di buona razza laboratorio del gusto

Un viaggio nel patrimonio della norcineria italiana attraverso una degustazione guidata di salumi artigianali ottenuti da carni delle sei razze autoctone italiane, allevate semi brade, senza l'uso di nitriti, nitrati o altri additivi.

Storie di biodiversità, saperi artigianali e comunità che custodiscono biodiversità. Dalla Mora Romagnola al Suino Nero Calabrese, dalla Casertana al suino Sardo, ogni assaggio svela caratteristiche uniche legate a genetica, contesto ambientale e un sistema di allevamento fondato sul rispetto. Un'occasione unica per scoprire il valore delle razze storiche italiane. In abbinamento una selezione di vini della Cantina Caleffi, parte del network di Banca del Vino.

ore 17:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

I Presidi Slow Food nei Territori di Vita: gestione comunitaria delle risorse collettiva conferenza

In Italia esistono terre di proprietà collettiva, dove le comunità si prendono cura del proprio "Territorio di Vita" con l'obiettivo di renderlo migliore per le generazioni future. Questi domini collettivi, riconosciuti dall'ordinamento italiano, interessano gran parte del territorio nazionale agro-silvo-pastorale. Il Dipartimento di Sociologia dell'Università di Trento, in collaborazione con Slow Food Trentino, ha mappato i Presidi Slow Food che ricadono in questi domini, indagando il rapporto fra i Presidi e le forme storiche di proprietà collettiva della terra. Ne emerge che gli enti collettivi restano fra i contesti più attivi, creativi ed efficaci nella tutela della biodiversità, dei paesaggi agropastorali e dei saperi materiali e immateriali.

Intervengono: Tommaso Martini, presidente di Slow Food Trentino-Alto Adige; Marta Villa, docente della cattedra italiana di Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita presso l'Università di Trento, vicepresidente di Slow Food Trentino; Federico Bigaran, presidente della Rete Italiana dei Territori di Vita; Carlo Ragazzi, Federazione Italiana dei Domini Collettivi; Rossana Pennazio, ricercatrice presso l'Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro", Dipartimento per lo Sviluppo Sostenibile e la Transizione Ecologica; Produttori dei Presidi inseriti nei Territori di Vita. Modera: Fabio Fimiani, Radio Popolare.

ore 17:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

I caffè storici: delizie da sempre degustazione - eventi dei partner

Presentazione e degustazione dei Vermouth e dei prodotti di pasticceria dei nostri caffè. A cura di: Associazione Caffè Storici di Torino e del Piemonte.

ore 17:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Il progetto Maestri del Gusto si racconta degustazione - eventi dei partner

A pochi giorni dalla cerimonia di premiazione dei Maestri che saranno in carica per il biennio 2027-2028, il progetto Maestri del Gusto di Torino e provincia si racconta attraverso un momento di degustazione guidata. Un incontro per mettere in luce il processo di selezione dei Maestri e delle loro aziende, nonché le attività portate avanti nell'ambito di questo progetto volto a rafforzare le filiere locali e i prodotti tipici del territorio. A cura di: Camera di commercio di Torino, Settore Sviluppo e valorizzazione filiere.

ore 17:00 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello

Selezione dei fagioli Bunun & Degustazione di zuppa di fagioli degustazione - workshop

Per i popoli indigeni delle montagne (Bunun), i fagioli sono una fonte fondamentale di nutrimento — e rappresentano un vero e proprio archivio vivente della storia familiare. Gli agricoltori lasciano intenzionalmente alcuni baccelli sulla pianta fino a

completa essiccazione, poi conservano i semi con metodi tramandati da generazioni. Ogni varietà di fagiolo racconta la storia agricola di una diversa famiglia. Impara a riconoscere diverse varietà di fagioli Bunun osservandone colore, forma e consistenza, per poi assaggiare la tradizionale zuppa di fagioli di Kaiana — preparata facendo sobbollire fagioli con verdure selvatiche e costine di maiale, il piatto che le famiglie dividono dopo una giornata di lavoro nei campi.

ore 17:00 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Adunata Universale dei Gelatieri (AUG)

eventi dei partner

Insieme ad Alberto Marchetti e oltre 150 gelatieri italiani e non, facciamo AUG! L'evento nasce con l'idea di creare una comunità, fortificarne il senso di appartenenza e dare visibilità a un mestiere sottovalutato nel mondo gastronomico - spesso confuso con il ruolo del conista o, addirittura, con la macchina che manteca il gelato - stanandoli dai retrobottega e dai laboratori, per interagire in modo festoso e colorato con il pubblico. Alle ore 17 avrà inizio il corteo da piazza CLN, percorrerà le vie più belle del centro storico per tornare in piazza S. Carlo, dove i gelatieri sono attesi per una grande cena in piazza alle ore 19:30.

ore 17:00 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Laboratorio di food pairing con i formaggi delle Cheese Valleys

degustazione - eventi dei partner

Degustazione di formaggi della Latteria di Branzi 1953. L'azienda raccoglie il latte di circa settanta piccole aziende agricole di montagna e produce alcuni dei più rappresentativi formaggi della tradizione bergamasca. Gli assaggi saranno accompagnati da birre accuratamente selezionate. Conduce il Beer Sommelier Roberto Parodi.

ore 17:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Incontri, Piazzetta Reale

Radici nel passato, sguardo al futuro: il Centro di Castanicoltura incubatore di innovazione

eventi delle regioni - degustazione

Il laboratorio, promosso in collaborazione dalle Condotte Slow Food Biella, Canavese, Cuneo e le sue Valli, Pinerolese, Torinese Sud Ovest, Valchiussella e Valsesia propone un viaggio attraverso alcune delle più significative produzioni casearie regionali. Attraverso il racconto diretto dei produttori saranno approfonditi il ruolo dei pascoli nella conservazione della biodiversità, il valore delle razze autoctone, le pratiche di allevamento estensivo e le sfide che il cambiamento climatico pone alle produzioni di montagna. Un'occasione per comprendere come il latte crudo non rappresenti soltanto una tecnica produttiva, ma un modello di tutela del territorio e delle comunità rurali. In degustazione: Macagn – Presidio Slow Food; Toma biellese e formaggio di capra - custodi biellesi latte crudo; Castelmagno d'Alpeggio Presidio Slow Food e altri formaggi d'alpe della Valle Maira Nostrale di Stroppio e caprino; Toma d'alpeggio a latte crudo e salignun dalla Valchiussella; Toma Cantun del lait Bussoleno; Toma mista capra e pecora del Pinerolese. In abbinamento mieli di alta montagna alpina presidio Slow Food accompagnati da Miasse e pani della Comunità dei Grani della Valle Grana e vini di montagna.

ore 17:00 - Spazio Regione Piemonte, Piazzetta Reale

Formaggi a latte crudo: biodiversità, territori e futuro della montagna

eventi delle regioni - incontro

Un incontro dedicato al ruolo del Centro di Castanicoltura come punto di incontro tra tradizione, ricerca e innovazione. Un momento di confronto sulle prospettive della castanicoltura e sulle nuove opportunità per la valorizzazione del patrimonio castanicolo e dei territori. Interverranno rappresentanti dell'Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari e della Regione Piemonte, per raccontare esperienze, attività di ricerca e progettualità rivolte al futuro della castanicoltura.

ore 17:30 - Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

20 anni con la Banca del vino

laboratorio del gusto

La vendemmia 2006 è stata celebrata come un'annata di grande rilievo in gran parte della Penisola, in particolare per i grandi vini rossi da lungo invecchiamento. Un'estate calda, seguita da un settembre stabile e caratterizzato da buone escursioni termiche, ha garantito uve sane e una maturazione pressoché perfetta. In questo Laboratorio del Gusto proponiamo una straordinaria carrellata di etichette, conservate per 20 anni nelle cantine della Banca del Vino di Pollenzo e oggi riproposte alla prova del tempo, in un affascinante confronto tra evoluzione, tenuta e identità del vino.

ore 17:30 - Spazio UNISG, Piazza Castello

I salumi di Suino Nero Piemontese Pollenzia de La Granda

degustazione - eventi unisg - workshop

Anche il Piemonte aveva una razza di suino autoctona, la Cavourese, piuttosto diffusa sino agli anni '30 e '40, che poi si è perduta con l'affermarsi di un sistema zootecnico industriale fondato sui grandi numeri e sui suini Large White, Duroc, Landrace e loro incroci. Nel 2020, dopo una decina di anni di incroci, grazie ad alcuni allevatori, in primis Roberto Costa, si è riusciti ad ottenere una razza con caratteristiche simili che è stata poi riconosciuta ufficialmente come razza autoctona suino Nero Piemontese. La carne pregiata aveva quindi bisogno di una trasformazione adeguata e qui entra in gioco il consorzio La

Granda che trasforma i suini in pancetta tesa, mortadella, prosciutto cotto, guanciale, lardo tradizionale e salame crudo. Non perderti la degustazione guidata di alcuni di questi prodotti!

ore 17:30 - Stand Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8
Nutrire il domani: dove l'arte incontra la politica alimentare
conferenza

Dove l'arte incontra la sostenibilità alimentare! BJCEM e il Comune di Milano vi invitano all'evento di divulgazione del progetto Feed Your Future. Entrate nel nostro mondo a Terra Madre 2026 per immergervi in una mostra di foto, video e prodotti artistici nati dalle nostre residenze europee e dalle nostre azioni di strada. La mostra sarà accompagnata da una breve tavola rotonda che approfondisce i risultati del progetto e il futuro della politica alimentare.

ore 17:30 - Ristorante Arcadia, Piazza Castello, 29
40 anni di Slow Food. 40 anni di grandi vini: Allegrini
masterclass

Le tradizioni non sopravvivono perché restano uguali, ma perché qualcuno ha il coraggio di farle evolvere. Franco Allegrini è stato tra i protagonisti della rinascita della Valpolicella, lavorando perché l'Amarone diventasse un grande vino internazionale senza perdere le proprie radici. Credeva nella Corvina, nell'eleganza prima della potenza e nella capacità del vino di attraversare il tempo senza perdere identità. Oggi quella visione continua con la nuova generazione della famiglia: Francesco, Giovanni, Matteo e la cugina Silvia. Il recente riassetto societario apre un nuovo capitolo, con una produzione più selettiva e una rinnovata centralità della Valpolicella, puntando su vini capaci di raccontare il territorio. Fieramonte, Amarone della Valpolicella Classico Riserva, ne è la massima espressione. Prodotto dal 2011 solo nelle annate migliori dall'omonimo vigneto di Mazzurega, è la sintesi della storia della famiglia e della ricerca iniziata da Franco Allegrini. La masterclass propone una verticale unica delle sei annate finora prodotte: 2018, 2016, 2015, 2013, 2012 e 2011. Un viaggio nell'evoluzione di uno dei vini più esclusivi della Valpolicella e nella visione di una famiglia che continua a cambiare per restare fedele alla propria terra. Più che una degustazione, l'incontro con una famiglia che dimostra come la più grande eredità sia una visione: avere il coraggio di cambiare per restare fedeli alla propria terra.

ore 17:30 - Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1
Migrazione rurale e futuro dell'agricoltura mediterranea: opportunità, rischi e nuove prospettive
Conferenza

In tutto il Mediterraneo, Medio Oriente e Nord Africa (MENA), i cambiamenti demografici stanno trasformando le aree rurali e i sistemi agricoli. L'esodo giovanile verso le città accelera l'invecchiamento delle comunità rurali, riduce la disponibilità di manodopera qualificata e indebolisce il trasferimento delle conoscenze che per generazioni ha sostenuto l'agricoltura locale e la resilienza. Questo fenomeno ha implicazioni per la biodiversità, l'innovazione, il ricambio generazionale e lo sviluppo delle filiere agroalimentari locali. Al tempo stesso, la trasformazione delle campagne offre nuove opportunità. Come rendere di nuovo attrattive le aree rurali per i giovani? Come preservare i saperi locali integrando nuove competenze, tecnologie e modelli di impresa? Gli strumenti digitali possono migliorare la sostenibilità e la competitività, ma sollevano anche interrogativi su accesso, competenze e nuove disuguaglianze. Questo incontro vuole promuovere un confronto sul futuro delle aree rurali del Mediterraneo, esaminando le opportunità e i rischi legati alla migrazione rurale, al ricambio generazionale e alla trasformazione dei sistemi agricoli. Il dibattito prenderà spunto dai risultati di uno studio condotto nell'ambito del progetto CERERE (CEreals REsiliency REvolution for Agile Supply Chain Management in the Mediterranean), finanziato dal Programma PRIMA dell'Unione Europea. Agricoltori, ricercatori, innovatori e decisori politici discuteranno di come rafforzare la resilienza delle comunità rurali, tutelando la biodiversità, i saperi locali e le identità territoriali. Intervengono: Antonio Padovano, Università della Calabria, coordinatore del progetto CERERE, Italia; Turgut Orman, TARIM, partner del progetto CERERE; Turchia Mohamed Wageih, responsabile del progetto PRIMA, Egitto; Francesco Sottile, agronomo, professore ed esperto di agroecologia, membro del Consiglio di amministrazione di Slow Food, Italia; Henry Burgsteden, responsabile senior per l'innovazione e capo dell'Unità per l'agricoltura digitale e l'innovazione nell'intelligenza artificiale, FAO, Paesi Bassi Prof. Ikay Dellal, esperto della FAO, Università di Ankara, Turchia; Dott. Omar Elbadawy, responsabile del programma regionale, Centro per l'ambiente e lo sviluppo per la regione araba e l'Europa (CEDARE), Egitto.

ore 17:30 - Slow Food Arena, Piazza Castello
Radici e reti. Connettere le comunità fisiche in un mondo digitale
conferenza

Slow Food è un movimento che si fonda sulle persone, sui luoghi e sulle relazioni. Cresce attraverso comunità, mercati, orti, aziende agricole, iniziative locali e gli innumerevoli incontri che riuniscono le persone attorno al cibo buono, pulito e giusto. Allo stesso tempo, il mondo sta cambiando rapidamente grazie alle tecnologie digitali, che influenzano sempre più i modi in cui comunichiamo, organizziamo, impariamo e collaboriamo. Questi strumenti offrono nuove opportunità per collegare comunità oltre i confini, condividere saperi, dar voce alle realtà locali e rafforzare la cooperazione globale. Tuttavia, la tecnologia non è uno strumento neutro. Le infrastrutture che sostengono le reti digitali pongono interrogativi su accesso, proprietà, potere, impatto ambientale e controllo di conoscenza e dati. Per un movimento radicato nella biodiversità, nella sovranità alimentare e nelle relazioni umane, la sfida non è se accettare o rifiutare la tecnologia, ma come utilizzarla con intelligenza, affinché l'innovazione rafforzi le comunità, favorisca la partecipazione e sia al servizio del bene comune. Questa conferenza racconta come reti fisiche e digitali possano lavorare insieme per costruire un movimento più forte, connesso ed

efficace nella trasformazione dei sistemi alimentari. Intervengono: Eva Basilio (Messico), Comunicatrice indigena; Manvester Ackson Khoza (Malawi), consigliere Internazionale di Slow Food per l'Africa Australe; Maria Vittoria Trussoni (Italia), responsabile Sostenibilità per l'Italia e membro del Global Chief Sustainability Business Officer Team di NTT DATA; Marco Gilli (Italia), presidente della Fondazione Compagnia di San Paolo e della Consulta delle Fondazioni di Origine Bancaria del Piemonte e della Liguria; Marta Messa (Italia), Segretaria Generale Slow Food. Modera: Paolo Di Croce (Italia), Direttore Generale di Slow Food.

ore 17:30 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Chicchi d'alta quota: uno speciality coffee in coppetta

laboratorio del gusto

Insieme a Caffè Costadoro, scopriamo ASWANA, speciality coffee nato nelle foreste indonesiane dell'isola di Flores, tra i 1200 e i 1400 metri di altitudine. La maggior parte delle coltivazioni si trova in aree incontaminate dove il caffè cresce quasi selvatico, senza interventi né trattamenti. Questa gestione naturale ha favorito nel tempo ibridazioni spontanee tra varietà, contribuendo a un profilo aromatico ricco e originale. Un caffè che incarna la terra, le tradizioni e la foresta da cui nasce. Alberto Marchetti e Caffè Costadoro realizzeranno a quattro mani questo gusto esclusivo per Terra Madre.

ore 17:30 - Mercato Centrale - Spazio del Fare - Secondo piano, Piazza della Repubblica, 25

Incontro della rete Slow Food in America Latina e Caraibi (network)

incontro di rete

ore 18:00 - Auditorium Reale Mutua, Via Bertola, 48c

Il gusto del potere. Il giusto del cibo

conferenza

È il potere a determinare ciò che coltiviamo, mangiamo e apprezziamo. L'attuale sistema alimentare promette di nutrire tutti ma, al contrario di quanto afferma, affama molti; promette di ripristinare la biodiversità e dare dignità a chi produce il nostro cibo, eppure troppo spesso è causa di soprusi e morti nella filiera produttiva. In questo incontro, esploriamo le forze nascoste – le politiche, i mercati e le disuguaglianze – che influenzano i sistemi alimentari in tutto il mondo. Dinamiche che alimentano il degrado ecologico, i conflitti e l'esclusione sociale, mettendo a tacere le voci delle comunità che hanno a cuore il cibo e il territorio. Attraverso la condivisione di esperienze e la riflessione collettiva, cerchiamo di smascherare il potere e di rivendicare l'empowerment come forza per la sovranità alimentare e la giustizia.

Intervengono: Raj Patel, ricercatore, scrittore e documentarista, è una delle voci più autorevoli sui sistemi alimentari globali. Research Professor alla Lyndon B. Johnson School of Public Affairs dell'Università del Texas ad Austin e co-presidente entrante di IPES-Food (International Panel of Experts on Sustainable Food Systems), analizza le ingiustizie del cibo e le soluzioni per sistemi più equi e sostenibili; Edward Mukiibi, Presidente di Slow Food dal luglio 2022. È un educatore nel campo dell'alimentazione e dell'agricoltura e un agronomo tropicale, con titoli accademici conseguiti presso la Makerere University in Uganda e l'Università di Scienze Gastronomiche in Italia; Jessica Duncan è professoressa associata di Sociologia rurale alla Wageningen University, nei Paesi Bassi, dove studia e sviluppa nuovi approcci per comprendere la politica dei sistemi alimentari e i futuri rurali. Con un dottorato in Food Policy conseguito alla City University di Londra, il suo lavoro si concentra sulle intersezioni tra movimenti sociali e processi politici formali, adottando una prospettiva intersezionale. Modera: Thin Lei Win, corrispondente della Thomson Reuters Foundation, per la quale segue tematiche di sicurezza alimentare.

ore 18:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

L'escabetx, tra storia e futuro gastronomico

laboratorio del gusto

L'escabetx (o escabeche) è una ricetta dalla lunga storia che unisce i popoli del Mediterraneo.

Le sue origini risalgono all'antica Persia, dove era conosciuto come sikbaj, uno stufato agrodolce a base di aceto. Più tardi, durante la dominazione araba della Penisola Iberica nel Medioevo, l'escabetx divenne un piatto di pesce e aceto. Oggi è presente nei ristoranti di tutta la Spagna. La prima testimonianza scritta europea dell'escabetx compare nel Llibre de Sent Soví (1324), il celebre ricettario medievale catalano. Intitolata "Se vuoi preparare del pesce in salsa d'aceto", la ricetta richiama un uso storico dell'aceto nella cottura degli alimenti, spesso interpretato come una strategia di conservazione. Tuttavia, questa lettura rischia di trascurare la complessità dei sapori e la raffinatezza delle tecniche dei cuochi medievali e, di conseguenza, il valore delle loro ricette come fonti del patrimonio gastronomico. Che cosa possiamo imparare oggi dall'evoluzione culinaria dell'escabetx attraverso i secoli? Unisciti a RELISH e Fundació Alcía per confrontare e assaggiare versioni dell'escabetx del XIV secolo e contemporanee, e per scoprire come la memoria culinaria e la ricostruzione storica delle ricette possano contribuire a nutrire il futuro del patrimonio gastronomico. In abbinamento una selezione di vini della cantina Serra Ferdinanda, parte del network di Banca del Vino.

ore 18:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

La Valle d'Aosta ti porta a un altro livello

laboratorio del Gusto

Un luogo dove natura e paesaggio sono sovrani, dove la cultura agroalimentare e l'enogastronomia stupiscono, con tradizione e originalità. In valle d'Aosta, l'agricoltura si è adattata al territorio modellandolo nel tempo, in un giusto equilibrio tra natura, persone e il ripetersi delle stagioni.

ore 18:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Il cibo torna a scuola

approfondimento - attività di educazione

Le buone abitudini alimentari si costruiscono cucinando, assaggiando e mangiando insieme.

Eppure, nelle scuole, la manipolazione degli alimenti freschi è spesso limitata o scoraggiata per ragioni legate alla sicurezza, con il rischio di trasmettere ai più piccoli l'idea che solo i prodotti confezionati siano adatti al consumo. Come riportare il cibo vero nelle aule delle nostre scuole? Come creare contesti sicuri in cui bambini e bambine possano conoscere, toccare, preparare e degustare ingredienti freschi? Durante questo incontro laboratoriale riflettiamo sul valore educativo dell'esperienza diretta con il cibo e lanciamo l'idea di un percorso condiviso per definire linee guida utili a dirigenti scolastici e insegnanti. Perché assaggiare, manipolare e preparare il cibo a scuola significa non solo educare a un'alimentazione sana e varia, ma anche sviluppare autonomia, abilità manuali e convivialità.

ore 18:00 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

Comunità in volo: gli impollinatori urbani incontrano il mondo

conferenza - degustazione

Vedi descrizione giovedì 24 ore 16:00

ore 18:00 - Stand Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Le vite del cacao: un viaggio attraverso le sue forme, dalla cabossa al gelato

degustazione – workshop

La cabossa appena raccolta, il chicco fermentato ed essiccato, i nibs, la pasta di cacao, la bevanda ancestrale che unisce cacao, mais creolo e umbú, frutto dell'Arca del Gusto del nord-est brasiliano, il cioccolato e, per concludere, un gelato al cacao a base d'acqua che ne rivela la purezza aromatica. In ogni tappa del percorso, le produttrici e i produttori delle delegazioni della Coalition presenti a Terra Madre, provenienti da Bolivia, Brasile, Ecuador, Messico e Porto Rico, raccontano cosa accade alla materia prima in quella fase, chi la lavora e come diverse decisioni incidono sulla qualità, sul valore e sulla sostenibilità del prodotto finale. Il messaggio centrale: ogni forma del cacao porta con sé territori, saperi e memoria collettiva. Seguirne la trasformazione dalla terra alla tavola significa comprendere che un cacao buono, pulito e giusto si costruisce tutti insieme, anello dopo anello.

ore 18:00 – Archivio di Stato di Torino - Auditorium, Piazza Castello 209

Il turismo come rete di relazioni: quando viaggiatori, produttori e territori crescono insieme

conferenza

Un confronto sul turismo come strumento di relazione e di sviluppo per le comunità locali. Attraverso il dialogo tra operatori del settore, produttori e realtà dell'ospitalità, l'incontro esplora come esperienze costruite in modo condiviso possano generare valore per chi viaggia e per chi vive i territori. Al centro, reti locali, identità, tutela degli ecosistemi e nuove opportunità per le filiere produttive.

Intervengono: Francesca Baldereschi - Responsabile Slow Food Travel Italia; Giorgia Pisano - Social Impact & Ecological Transition Manager Italyscape; Paolo Pertusio - Slow Food Travel Roero; Francesco Chiabai - Slow Food Travel Valli del Natisone e Torre; Mario di Latte - Slow Food Travel Torre Guaceto.

ore 18:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

degustazione - eventi dei partner

Vedi descrizione giovedì 24 ore 18.

ore 18:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Saperi, Piazza Carlo Alberto

Progetto Piter+ AGIR - Degustazione France – Italia, ALCOTRA

eventi dei partner - presentazione

La Camera di commercio di Torino, nell'ambito del Progetto Interreg ALCOTRA – PITER+ Alte Valli 2030, organizza un momento di presentazione delle imprese italiane e francesi partecipanti al progetto. Nell'ambito del progetto AGIR, in collaborazione con partner francesi, in particolare la Communauté de Communes Haute Maurienne Vanoise e il Syndicat du Pays de Maurienne, si terranno degustazioni di prodotti agroalimentari come occasione di incontro, conoscenza reciproca e networking.

ore 18:00 - Stand Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

La biodiversità del grano. Suolo, varietà tradizionali, clima che cambia

incontro

Biodiversità, resilienza, rigenerazione dei suoli e tutela ambientale sono le risposte contadine per il clima.

Un dialogo tra agroecologia, scienza e reti contadine per riscoprire la biodiversità dei grani tradizionali e le popolazioni evolutive. Tra ricerca e testimonianze sul campo, il talk affronta lo stato dell'arte sulla diffusione della biodiversità cerealicola: una scelta senza chimica per rigenerare i suoli, mitigare il clima e nutrire il microbioma.

ore 18:30 - Stand Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello

Legumi per il domani: ispirare il cambiamento, tracciare il futuro di Slow Beans workshop

Nonostante sia sempre più riconosciuto il valore ambientale e salutistico dei legumi, molte persone fanno ancora fatica a inserirli stabilmente nella propria alimentazione. Perché è così difficile cambiare abitudini a tavola? Cosa spinge verso nuove scelte alimentari, e quali ostacoli incontriamo? In questo incontro scopriamo come la scienza del comportamento può aiutarci a rendere i legumi protagonisti dei pasti quotidiani e più attraenti. Prendendo spunto da esperienze come Meatless Monday e dagli esperti di cambiamento comportamentale, affrontiamo strategie concrete per incentivare scelte alimentari durature: dai piccoli stimoli ai nuovi modelli sociali, fino al racconto, all'educazione e al coinvolgimento della comunità. Attraverso il confronto e la condivisione di esperienze, il workshop raccoglie idee e azioni concrete per aumentare il consumo di legumi e rafforzare le culture alimentari locali, rivolgendosi a persone, comunità, scuole, cuochi e reti. Gli spunti raccolti serviranno a definire le priorità del network Slow Beans e contribuiranno al confronto in corso sul nuovo Manifesto Slow Beans, che sarà presentato il giorno successivo. Si ricorda che il workshop prevede testimonianze, gruppi di lavoro e il coinvolgimento diretto del pubblico.

ore 18:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Il riso nelle Filippine: gioiello dell'agricoltura indigena, della biodiversità e del patrimonio culturale degustazione - workshop

Il riso, dono degli dèi secondo molte tradizioni indigene filippine, è molto più di un alimento: è cultura, biodiversità, memoria e identità. Nella No Borders Kitchen, Boi Myrna Pula, agricoltrice e ricercatrice indigena T'boli, e Rowena Gonnay, della comunità indigena Kalinga e custode delle varietà di riso del Presidio Slow Food Unoy Rice, dialogano con gli studiosi Harold Buenvenida e Raymond Macapagal per raccontare il cuore agricolo e spirituale delle Filippine. Un viaggio tra storie, rituali e saperi che culmina in una degustazione curata dal talentuoso chef Patrick Go, con preparazioni provenienti da Luzon, Visayas e Mindanao: dal pospás de galina al kare-kare, dal riso ancestrale T'boli ai dessert e alle fermentazioni della tradizione. Un invito a scoprire le ricche culture gastronomiche che ruotano attorno al riso e le comunità che ancora oggi le custodiscono e le tramandano.

ore 19:00 - Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

Il clima nel calice: come cambia l'Amarone tra fresco e calore laboratorio del gusto

Nel panorama dei grandi vini rossi italiani, l'Amarone della Valpolicella occupa un posto unico grazie alle sue caratteristiche produttive. L'appassimento delle uve e l'assemblaggio di più vitigni, anziché il ricorso a un unico varietale, offrono ai produttori un ampio margine interpretativo, permettendo a ciascuno di esprimere una visione peculiare dell'annata. Vi proponiamo un percorso di degustazione dedicato a tre grandi interpreti della denominazione – Allegrini, Begali e Tedeschi – attraverso il confronto di due vendemmie consecutive ma profondamente diverse per andamento climatico: la 2014, fresca e piovosa, e la 2015, decisamente più calda, asciutta e regolare. Un'occasione per scoprire come terroir, stile produttivo e condizioni climatiche si intreccino nel dare vita a espressioni diverse di uno dei più grandi vini italiani.

ore 19:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

La birra artigianale? Questione di stile degustazione - eventi unisg - workshop

Un percorso alla scoperta dei diversi stili della birra artigianale insieme al birrificio indipendente Sagrin di Calamandrana (AT). La degustazione di quattro birre svela come pochi e semplici ingredienti possano dare vita a profumi, sapori e caratteri sorprendentemente diversi. Quale sarà la tua preferita? Ogni assaggio è accompagnato da una piccola specialità del territorio in cui il birrificio affonda le proprie radici, tra Monferrato, Langhe e Roero.

ore 19:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

A chi appartengono i semi?

conferenza

Per 10.000 anni, le comunità rurali hanno selezionato e riprodotto i loro semi, migliorandone la resa, il gusto, i valori nutritivi e adattando le colture a climi, suoli, ecosistemi. I contadini erano soliti scambiarsi semi in pari quantità, contribuendo a una continua opera di conservazione e moltiplicazione della biodiversità. Bene comune tra i più preziosi, i semi rappresentano molto più di uno strumento di produzione: al pari di una lingua, sono l'espressione di una cultura che si è stratificata nel tempo e di conoscenze che hanno radici profonde nel territorio. A partire dagli anni Settanta, però, questo processo millenario si è interrotto. Oggi, i semi si acquistano e sono principalmente ibridi realizzati da poche multinazionali, le stesse che vendono fertilizzanti e pesticidi. In questo modo i popoli, inconsapevolmente, hanno perso la propria sovranità alimentare, ovvero la possibilità di scegliere e produrre il proprio cibo. Per questo, è fondamentale promuovere la conservazione dei semi tradizionali in banche del germoplasma pubbliche, negli orti comunitari, attraverso reti di scambio tra agricoltori, con i Presidi

Slow Food. Per questo, bisogna documentarne l'esistenza e l'origine, iscriverli nei registri pubblici, proteggerli dai brevetti privati.

Intervengono: Francesco Sottile, agronomo, docente dell'Università di Palermo, vicepresidente di Slow Food Italia, membro del Board of Directors di Fondazione Slow Food ETS; Gianandrea Mencini, storico dell'ambiente, giornalista e saggista autore del libro "La battaglia dei semi"; Renato Da Ronch, Comunità del cibo-Montagna bellunese (Veneto); Loris Caretto, referente della rete Slow Mays del Piemonte e presidente dell'Associazione Antichi mais piemontesi; Antonio Lo Fiego, consigliere delegato di Arcoiris Sementi biologiche, presidente AIAB Emilia-Romagna; Antonello Musso, Azienda Agricola Frè. Modera: Lara Loreti, giornalista de La Stampa.

**ore 19:00 - Stand Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale
Castanea d'Azur: la castagna oltre i confini. Il progetto Valod'Oc per una filiera
transfrontaliera della castagna
eventi delle regioni - incontro**

Il progetto Valod'Oc punta a rilanciare la castanicoltura da frutto nell'area transfrontaliera, valorizzando le varietà autoctone maggiormente vocate alla trasformazione e promuovendo pratiche di coltivazione sostenibili e innovative. L'incontro sarà l'occasione per presentare i risultati del progetto e approfondire le attività realizzate: dai laboratori sperimentali ad uso collettivo alla costruzione di una filiera transfrontaliera organizzata, attraverso nuovi modelli di produzione, scambio e logistica capaci di rafforzare la valorizzazione della castanicoltura e la sua presenza sul mercato.

**ore 19:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello
Riportare la biodiversità in risaia
incontro**

Le risaie della pianura padana sono molto più di semplici campi coltivati: per una parte dell'anno costituiscono una grande area umida, capace di ospitare una straordinaria varietà di specie e habitat.

Il tradizionale "mare a quadretti", fatto di risaie, prati, canali, argini, siepi e filari, ha creato un paesaggio agricolo ricco e resiliente, dove produzione e biodiversità possono convivere. Scopriamo quali pratiche permettono di preservare questo equilibrio e quali benefici apporta non solo alla fauna, ma anche al territorio, al paesaggio e alle persone. Un incontro per capire come una risaia possa essere - a tutti gli effetti - un giardino capace di generare vita.

**ore 19:00 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27
SlowCinemaTech – Food for the Eyes proiezione
sloweb**

Ispirandosi al movimento Slow Food, nato in Piemonte, il progetto esplora le sfide ambientali e sociali del digitale, indagando prospettive di maggiore sostenibilità rispetto alla condizione attuale. Dalle 19:00 alle 21:00 proiettiamo: Beyond Human Potential (2026, 32 min) e Diritto di uccidere (2015, 102 min).

**ore 19:30 - Stand Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1
Radici nella diversità: come i semi locali e le donne stanno trasformando le campagne del Kenya
conferenza**

Questo incontro parla di un'esperienza di successo dal Kenya che sta rafforzando la biodiversità agricola, la sicurezza alimentare e i mezzi di sussistenza sostenibili grazie alla collaborazione tra realtà locali, piccoli agricoltori e la rete internazionale di Slow Food. I partecipanti scopriranno un modello concreto e replicabile che mette al centro l'emancipazione femminile, i sistemi locali di sementi e le opportunità di mercato sostenibili per lo sviluppo rurale. Grazie alla combinazione di innovazione, partecipazione comunitaria e cura dell'ambiente, questa iniziativa dimostra come l'azione locale possa creare benefici duraturi sia per le persone che per gli ecosistemi. Unisciti a noi per scoprire come le partnership inclusive possano contribuire a costruire sistemi alimentari più resilienti e nuove opportunità per le comunità agricole. Presentiamo i risultati e approccio del progetto AGROS – Green Agriculture: Resources, Opportunities, Sustainability, realizzato in Kenya da COL'OR NGO ETS in collaborazione con Slow Food. Modera: Angelo Moratti, Desk Officer NGO COL'OR. Intervengono: John Kariuki, Coordinatore Slow Food Kenya e altri relatori coinvolti nel progetto.

**ore 19:30 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209
Spiga di grano: la cucina come atto di resistenza
degustazione, laboratorio del gusto**

Siamo a Manfredonia in provincia di Foggia, e ad accoglierci presso la Pizzeria Maremonti c'è il cuoco dell'Alleanza Slow Food, Matteo Grieco che è riuscito a trasformare il suo locale non solo in un luogo dove si degusta una pizza eccellente, ma un progetto che nasce dal rispetto per la terra, per i produttori locali e per una visione di futuro a impatto zero. Qui ogni scelta racconta una storia: dall'orto adiacente al locale, che fornisce verdure di stagione, alle carni provenienti da allevamenti vicini, fino alle farine che arrivano da mulini del territorio. Il forno a legna completa il cerchio: cottura lenta, profumi autentici, croste fragranti e cuori morbidi. Le farciture? Un dialogo continuo con i produttori locali: verdure dell'orto, mozzarella della cooperativa San Salvatore. Ma la Pizzeria Maremonti è anche un esempio concreto di come la ristorazione possa essere motore di cambiamento: niente plastica, vuoto a rendere, filiera corta, valorizzazione delle colture locali e tutela delle tradizioni. Un locale che ha fatto propri i principi dell'Alleanza Slow Food, organizzando anche serate dedicate alla rete dei produttori, per rafforzare quel patto tra chi cucina e chi coltiva.

ore 19:30 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Aperitivo SFYN: i giovani vignaioli condividono vini e prospettive sui cambiamenti climatici e di mercato

degustazione - incontro

Venite a degustare, fare domande e riflettere in compagnia di quattro giovani vignaioli, da Barcellona alle montagne del Piemonte, mentre ci condividono le loro storie e i loro vini in un panel moderato da Cristina **Marello di Prandi Wines**. La conversazione aprirà un dialogo su cosa significhi essere un giovane vignaiolo nel contesto di un ambiente in continua trasformazione e su come filosofie diverse possano contribuire a costruire resilienza di fronte ai cambiamenti climatici. Venite a conoscere Tommi di Tommi Wines, Lorenzo Beiva di Beiva, Guadalupe Yañez di Azalea Vinos e Cristina Marello di Prandi: vi faranno scoprire le loro esperienze attraverso il gusto, l'esperienza e il dialogo.

ore 19:45 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Birra - 200 anni di storia a Torino

degustazione - eventi dei partner

La produzione di birra nella città di Torino. 200 anni fa nascevano alcuni birrifici che hanno dato il via ad una tradizione mai interrotta. Scopriremo il perché di questo fenomeno, l'area cittadina interessata e altri aneddoti imperdibili. Lo racconteranno i rappresentanti dei birrifici storici con l'aiuto di una guida esperta che illustrerà anche le trasformazioni: da com'era a com'è oggi. A cura di: Confesercenti in collaborazione con i birrifici storici della provincia di Torino.

ore 20:30 - Stand Caffè Baratti e Milano, Piazza Castello, 29

La pasta al centro: un viaggio tra tradizione, maestria e dolcezza appuntamento a tavola

cena - eventi dei partner

In occasione di Terra Madre, questa serata mette al centro la pasta e le sue infinite possibilità interpretative attraverso l'incontro tra la pasta Di Martino e la cucina di Peppe Guida. Chef patron dell'Antica Osteria Nonna Rosa, 1 stella michelin, Peppe Guida è un punto di riferimento per la capacità di lavorare la materia prima con essenzialità, senza sovrastrutture. La sua cucina si distingue per il rigore tecnico e la padronanza dei tempi di cottura e delle mantecature, trasformando ingredienti semplici, prevalentemente legati all'orto e al mare della Penisola Sorrentina, in piatti dal sapore pulito, profondo e riconoscibile. In questo percorso, la pasta di Gragnano IGP diventa il filo conduttore per raccontare formati di pasta, versatilità, consistenze e abbinamenti della tradizione campana rivisitati con misura. Ad accogliere e completare l'esperienza sono i padroni di casa di Baratti & Milano, che curano l'apertura della serata con il benvenuto iniziale e il momento finale dedicato alla cioccolateria e alla pasticceria storiche. In abbinamento una selezione di vini delle cantine Terre Margaritelli e Avignonesi, parte del network degli Amici della Slow Wine Coalition.

ore 21:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Proiezione dei documentari "Resilienza" e "Voci dagli alti pascoli"

proiezione

Due documentari nella seconda serata di proiezioni presso lo spazio Terre Alte.

Resilienza racconta la forza silenziosa della montagna e delle persone che la abitano. Il film accompagna lo spettatore tra alpeggi, vallate e piccole aziende agricole dell'Ossola, dove tradizione, lavoro e natura si intrecciano ogni giorno. Attraverso immagini intime e paesaggi spettacolari, Resilienza esplora il valore del lavoro agricolo di montagna, la salvaguardia della biodiversità e la determinazione di chi ogni giorno affronta le sfide dell'ambiente alpino per custodire un patrimonio culturale e naturale unico. Alcuni dei produttori protagonisti fanno parte del Presidio Slow Food dei Prati stabili e pascoli.

Voci dagli alti pascoli Un viaggio partito ieri, che sosta nell'oggi ma la sua meta è domani. Questa la filosofia che ha ispirato la realizzazione di questo docufilm, firmato dal regista Marco L. Zanchi, che intreccia racconti inediti e filmati d'epoca, da voce a sette giovani allevatori dell'Alta Lessinia e offre "uno sguardo a ieri, un ascolto all'oggi e un pensiero al domani che ci attende". L'opera ripercorre la storia di queste terre e delle persone che le abitano, tra silenzi profondi, fatiche e speranze, portando alla luce storie che cercano "nuovi ascolti" per essere "luce" nell'oscurità di un tempo, talvolta incomprensibile. Sono voci che cercano nuovi ascolti, perché le storie belle devono essere raccontate. E condivise. Con questo progetto, dopo anni di silenzio, questa terra ha ricominciato a parlare. E lo fa partendo dalla propria anima, ovvero da chi la Lessinia l'ha costruita, modellata e salvaguardata. Un racconto lontano dagli stereotipi, capace di unire passato e futuro.

I TERRA MADRE OFF

ore 8:30 - Archivio Storico della Città di Torino, Via Barbaroux, 32

Il gusto della storia. Torino e il cibo nell'Archivio della Città

mostra - terra madre off

Vedi descrizione 24 settembre, ore 8:30

ore 9:00 – Portici di Via Po

Biodiversity Be Diversity. Terra Madre Salone del Gusto e 40 anni di Slow Food sotto i portici di Via Po

mostra

Vedi descrizione giovedì 24 ore 9:00

ore 9:00 - Palazzo Lascaris, Via Alfieri, 15

Convivium: dal ferro al cibo

mostra - terra madre off

Vedi descrizione 24 settembre, ore 8:30

ore 9:30 - La fabbrica del cioccolato di Guido Gobino, Via Cagliari, 15/B

Tour in Fabbrica – Criollo

terra madre off - visita guidata

Un tour per scoprire il processo di trasformazione from bean to bar con focus esclusivo sulle cialdine Criollo.

Orari 9:30 – 10:30; 11:30 – 12:30; 14:30 – 15:30

ore 10:00 - Eataly Lingotto – Sala dei Duecento, Via Ermanno Fenoglietti, 14

Dal Dashi al Matcha: Alla scoperta dell'essenza giapponese

degustazione - workshop

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, ci immergiamo nella cultura gastronomica giapponese attraverso un'esperienza che unisce laboratorio, degustazione e tradizione. A guidarci sarà Terakoya, scuola di cucina nata su una remota isola del Giappone, dove gli allievi si dedicano per un anno allo studio della cucina tradizionale giapponese e delle sue tecniche. Durante l'incontro scopriremo l'essenza della cucina nipponica attraverso il Cha-Kaiseki, la cucina tradizionale che accompagna e precede la cerimonia del tè. Partiremo dalle basi, imparando a preparare il riso e il Dashi, il brodo fondamentale della cucina giapponese, per poi dedicarci alla preparazione del Matcha, seguendo gesti e rituali della tradizione. L'esperienza prosegue con una degustazione che ci permette di esplorare consistenze, profumi e sapori: riso in tre diverse consistenze, Dashi, zuppa di miso stagionale, dolci Higashi e Matcha. Un'occasione per conoscere il Giappone attraverso la sua cucina, scoprendone tecniche, ingredienti e rituali e lasciandosi guidare da chi questa tradizione la vive e la insegna ogni giorno.

ore 10:00 - Piazza Carlo Alberto

Il viaggio dello stoccafisso, tradizioni in mostra

mostra - terra madre off

Vedi descrizione evento giovedì 24 ore 10:00

ore 10:00 - Palazzo di Città – Sala antistante a Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

INTO THE WOOL – Alla scoperta della lana come risorsa naturale

mostra – Terra Madre Off

Vedi descrizione giovedì 24 settembre ore 10

ore 10:30 - Coop. I Passi, Strada Castello di Mirafiori, 142/8

Autoproduzione di pasta fresca in quartiere - Festival del Paesaggio Fluviale 2026

terra madre off - workshop

Dai saperi delle signore di Mirafiori impariamo a fare la pasta. Nella cornice del Festival del Paesaggio Fluviale 2026, dai laboratori di autoproduzione di pasta fresca in quartiere alle attività di trasmissione di saperi regionali, le signore anziane di Mirafiori sud porteranno la sapienza delle loro mani in una dimostrazione delle tecniche di preparazione di diversi tipi di pasta fresca a mano come orecchiette, agnolotti, cavatelli, manate, culurgiones e fusilli. L'evento è organizzato dall'associazione Essere Anziani a Mirafiori sud in collaborazione con Mirafood Comunità Slow Food, nell'ambito della I edizione del Festival del Paesaggio Fluviale sulle rive del Sangone.

ore 10:30 - Via Milano angolo Via della Basilica, Via Milano angolo Via della Basilica

Un quartiere multietnico e la sua evoluzione

terra madre off - visita guidata

Visita guidata di circa 2 ore accompagnati da una guida abilitata nel quartiere più multietnico della città dove etnie diverse si fondono insieme ai vari dialetti italiani, dove profumi e sapori di più continenti si mescolano raccontando storie di ieri e di oggi.

ore 11:00 – Partenza da Corso Massimo D’Azeglio

Cubobus: Viaggio negli universi del cibo a bordo dello Star 2

terra madre off

Ricreando l’atmosfera di un pasto tra amici, scopriremo gli universi nascosti in quello che mangiamo. Un percorso all’insegna della sostenibilità, dei superpoteri del cibo e dei valori che gli attribuiamo. Lungo il tragitto dello Starbus 2, che collega la Notte dei Ricercatori a Terra Madre, si alterneranno brevi e accattivanti racconti per esplorare le mille sfumature del cibo.

ore 12:00, ore 19:00 - Adelaide Bottega Bar, Via Giuseppe Mazzini, 58

Alla scoperta dei Presidi Slow Food

cena - pranzo - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 12:00

ore 12:30 - Antonio Chiodi Latini, Via Bertola, 20/B

Il raccolto nel piatto – Antonio Chiodi Latini e DuiPuvrun

pranzo - terra madre off

Tre pranzi, tre agricoltori, una cucina che racconta la terra. Per Terra Madre, Antonio Chiodi Latini apre la sua cucina a tre agricoltori piemontesi. Ogni giornata un produttore diverso – non un fornitore, ma il protagonista del menù. Niente è deciso in anticipo: i piatti nascono da ciò che i campi danno, costruiti insieme all'agricoltore, seguendo la stagione e la maturazione naturale dei prodotti. Il secondo appuntamento si svolge in compagnia di Stefano Scavino dell’azienda agricola DuiPuvrun. L'azienda Duipuvrun coltiva 1 ettaro di terreno a Costigliole d'Asti. Ereditata l'attività dal nonno, Stefano Scavino ha investito nell'orticoltura e nel recupero di antiche varietà di ortaggi autoctoni, tra cui il carciofo astigiano, diventato poi presidio Slow Food. Giovane agricoltore attento alle sue radici, Scavino ha fatto ricerche storiche sulle colture tradizionali del territorio approfondendo anche presso agricoltori della zona.

ore 15:00 - Atrio stazione Porta Nuova

Sapori in movimento: la cucina piemontese tra migrazioni, biodiversità e identità

terra madre off - visita guidata

Visita guidata con guida abilitata tra le vie principali della città alla scoperta di come la cucina piemontese e italiana non sia mai stata immobile, ma il risultato di continui incontri tra popoli, culture e tradizioni.

ore 15:30 - Stand Museo di Arti Decorative Accorsi-Ometto, Via Po, 55

L'arte nel piatto

attività di educazione - terra madre off

La visita guidata accompagna i bambini alla scoperta delle tradizioni alimentari della tavola del Settecento e della storia di quei cibi, spezie e bevande che, nel XVIII secolo, sono arrivati in Europa da terre lontane.

Un percorso per comprendere come ciò che si trova sulle nostre tavole sia il risultato di scambi, conoscenze e tradizioni che si sono trasformati nel tempo, e per riflettere sull’importanza di conoscere l’origine del cibo, e valorizzare i saperi delle comunità che lo producono e lo tramandano. Al termine della visita, si prosegue con un laboratorio creativo: spezie, semi e chicchi di caffè diventano materiali naturali per decorare un piatto di carta riciclata, trasformando il cibo in un’occasione per conoscere, creare e riflettere sul valore delle risorse della Terra.

ore 15:30 - Stand Galup Store & Caffetteria, Via Andrea Doria, 7

Il cacao colombiano è molto più di un semplice ingrediente: è un patrimonio di biodiversità, territori e comunità

degustazione - eventi unisg - terra madre off

Cacao Disidente nasce in Colombia con l’obiettivo di valorizzare il cacao specialty attraverso la collaborazione diretta con i coltivatori, ricercando e selezionando le varietà dal maggiore potenziale aromatico e valorizzando la diversità dei territori colombiani. A raccontarci questa esperienza sarà Manlio Larotonda, ex studente dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, esperto di fermentazione e fondatore di Cacao Disidente. Originario di Torino, Manlio ha portato le proprie competenze nel mondo del cacao, lavorando sui processi di fermentazione per esaltarne i profili aromatici e creare valore per i produttori locali. Un incontro con degustazione per scoprire la biodiversità del cacao specialty colombiano, conoscere il lavoro di chi lo coltiva e approfondire le nuove possibilità di utilizzo del cacao, dalla tavoletta alla valorizzazione della sua buccia.

ore 15:30 - Stand Via Milano angolo Via della Basilica

Un quartiere multietnico e la sua evoluzione

terra madre off - visita guidata

Visita guidata di circa 2 ore accompagnati da una guida abilitata nel quartiere più multietnico della città dove etnie diverse si fondono insieme ai vari dialetti italiani, dove profumi e sapori di più continenti si mescolano raccontando storie di ieri e di oggi.

ore 16:00 - Stand Museo Egizio, Via Accademia delle Scienze, 6

A tavola nell'Antico Egitto

mostra - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 16:00

ore 16:00 - Stand Eataly Lingotto – Sala Punt&Mes, Via Ermanno Fenoglio, 14

Legumi e frutta secca in amanatto: il dolce più antico e più moderno a Kyoto

degustazione, terra madre off

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, andiamo alla scoperta di una tradizione dolciaria giapponese antica e sorprendentemente contemporanea: l'Amanatto, dolce tipico di Kyoto nato dall'antica tecnica della canditura applicata ai legumi. A raccontarcelo sarà Torokuya, storica pasticceria fondata nel 1926, che ha reinterpretato questa tradizione attraverso SHUKA, un brand moderno capace di unire i legumi della tradizione giapponese a ingredienti come cacao, pistacchio e anacardi. Durante la degustazione scopriremo come nasce l'Amanatto e assaggeremo 6 diverse varietà di SHUKA, esplorandone consistenze, profumi e sfumature di gusto. Assaggeremo inoltre le pregiate castagne autunnali di Tamba, territorio giapponese rinomato per la qualità dei suoi prodotti. Ma il viaggio non finisce qui: metteremo alla prova questi dolci abbinandoli a tè giapponese, caffè e vino, per scoprire insieme come cambiano i sapori e quali combinazioni riescono a creare il perfetto incontro tra tradizione giapponese e gusto italiano. Un'esperienza di degustazione per conoscere una specialità poco conosciuta in Italia e scoprire come un dolce nato quasi un secolo fa possa ancora oggi reinventarsi e parlare un linguaggio contemporaneo.

ore 16:30 - Stand Museo di Arti Decorative Accorsi-Ometto, Via Po, 55

Cibi e culture in viaggio

terra madre off - visita guidata

Vedi descrizione giovedì 24 ore 16:30

ore 17:00 - Vermuttino, Via Bonelli, 16/c - Torino

Vermouth in Italia. Il territorio in un sorso

degustazione, terra madre off

vedi descrizione giovedì 24 ore 17:00

ore 17:00 - Accademia Albertina di Belle Arti, Via Accademia Albertina, 8

Il costo umano degli agrofarmaci incontro

terra madre off

Incontro con il fotografo documentarista Pablo Ernesto Piovano, autore del progetto "The Human Cost of Agrotoxins", dedicato agli impatti sanitari, ambientali e sociali dell'uso di agrofarmaci nell'agricoltura industriale.

Attraverso il linguaggio del fotogiornalismo internazionale, l'autore racconta le storie delle comunità che vivono nelle aree maggiormente esposte a pesticidi e fitofarmaci, offrendo uno spunto di riflessione sul rapporto tra produzione alimentare, salute pubblica, sostenibilità e giustizia ambientale. Organizzato da: CIME con l'Accademia Albertina di Belle Arti di Torino e la World Press Photo Foundation di Amsterdam.

ore 17:30 - Ristorante Le Vitel Etonné, Via San Francesco da Paola, 4

Radici Vive – Il Giura Svizzero nell'Arca del Gusto degustazione

incontro - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 17:30

ore 18:00 - I&T Impresa e Territorio, Via Cesalpino, 11

Storie di storie: Per una narrazione artistica del Perù

terra madre off

A cura di Archivio Dimauro Aps incontro con gli artisti Jesus Salinas e Cesar Tumba e mostra delle loro opere pittoriche, per raccontare con parole ed immagini la realtà delle tante persone originarie del Perù, che da anni sono diventati cittadini di Torino. Per chi vuole continuare la serata con noi, cena a prezzo fisso post incontro (su prenotazione): l'introito sarà a sostegno delle attività dell'Associazione Impresa e Territorio. L'esposizione delle opere di Jesus Salinas e Cesar Tumba continua fino a domenica 27 settembre 2026.

ore 18:00 - Murazzi del Po - Gipo Farassino

In canoa sul Po

terra madre off - visita guidata

Percorso escursionistico in canoa della durata di 1 ora e trenta circa per conoscere le biodiversità del fiume Po accompagnati da una guida escursionistica.

ore 18:00 - Stand Osteria Rabezzana, Via San Francesco d'Assisi, 23

Humus

terra madre off

HUMUS, “Sharing the Table”. Un incontro sui sistemi alimentari indigeni, moderato da Satish Kumar, per riunire i rappresentanti delle comunità indigene in visita a Terra Madre, i beneficiari del progetto “Seed Funding” e figure di spicco di HUMUS quali Livia, Alessandro e Nicola Giuggioli (fondatori del progetto di agricoltura biomimetica Quintosapore), Silvia Francescon (ecologia profonda presso l’Unione Buddhista Italiana), Ruchi Shroff (direttrice esecutiva di Navdanya International) e Annette Muller (Fattoria La Vialla). Nota bene: questo evento non è aperto al pubblico e la partecipazione è solo su invito.

ore 18:30 - Ailime, Via Messina 8/A

**Alla scoperta del sake giapponese: Terada Honke x Ailime
degustazione - terra madre off**

Una serata dedicata all’arte del sake giapponese, parte del progetto Slow Sake di Slow Food e del programma Terra Madre Off. Ailimè — il bistrot di Torino dal gusto italiano e stile giapponese, con sake bar — ospita Terada Honke, tra le più rinomate sakagura giapponesi a fermentazione naturale, per una notte di degustazioni e racconti. Gli ospiti potranno assaggiare finger food abbinati ai sake di Terada Honke e ascoltare direttamente dalla famiglia Terada il racconto sulla loro arte brassicola e sulla filosofia della fermentazione naturale. Il team di Slow Sake si confrontano con i partecipanti sulle particolarità del sake. L’obiettivo della serata è creare un dialogo diretto e informale tra produttori e pubblico — andando oltre le etichette già note in Italia, e mettendo in relazione la cultura giapponese della fermentazione con la missione Slow Food per un cibo buono, pulito e giusto per tutti. A seguire DJ set, per mantenere l’atmosfera conviviale mentre la famiglia Terada.

ore 18:30 - Guido Gobino, Via Lagrange, 1/A

**Il criollo - il cacao più ricercato al mondo
degustazione - terra madre off**

Cosa sono i celebri Criollo e perché sono considerati tra i cacao più pregiati al mondo?

Un viaggio alla scoperta di una varietà ancestrale e rarissima, oggi prodotta in quantità limitatissime e custodita in poche aree del pianeta. Guidati dalle voci narranti di Pietro e Guido Gobino, scopriremo la storia, le caratteristiche e l’incredibile complessità aromatica attraverso la degustazione di cioccolatini realizzati con fave di cacao straordinarie. Un percorso esclusivo, completato dall’abbinamento con un Rhum di pregio.

ore 18:30 - Antonio Chiodi Latini, Via Bertola, 20/B

**Verde Integrale. Un ortaggio non finisce dove pensi
cena - terra madre off**

Antonio Chiodi Latini, riferimento torinese della cucina vegetale integrale, incontra Giorgio Rattini dell’Osteria da Oreste di Santarcangelo di Romagna, osteria contemporanea con un passato da protagonista nei locali più vivaci di Milano. Insieme esplorano il vegetale in ogni sua parte: radici, foglie, scarti, fermentazioni. Niente sprechi, tutto senso. In abbinamento, i vini dei vignaioli di Tempi di Recupero: produttori autentici, legati alla terra come lo sono questi due chef. Una sola notte. Posti limitati. Venite affamati.

ore 18:30 - Stand Birreria Dogana, Torino-Via Roccamelone, 12/A –

Dal ramo... al bicchiere!

degustazione - terra madre off

Una degustazione incentrata sulla valorizzazione del sidro artigianale attraverso una degustazione guidata di quattro sidri di Apple Blood Cider. L’intento non è solo raccontare i prodotti in degustazione, ma anche parlare di un’agricoltura sostenibile, rispettosa dei cicli naturali e fondata sul valore delle filiere corte e della biodiversità. Ogni prodotto racconta il territorio da cui proviene il lavoro etico di chi lo coltiva e lo trasforma. L’obiettivo che vogliamo raggiungere è dare uno spazio a un prodotto spesso sottovalutato offrendo ai partecipanti gli strumenti per riconoscere e apprezzare i principali sentori e caratteristiche del sidro.

ore 18:30 - Spazio Oslo, Corso San Maurizio, 38C

**Indonesia Calling – L’inaugurazione inaugurazione
mostra - terra madre off**

Nell’estate 2026, un gruppo di appassionati e professionisti del caffè ha intrapreso un viaggio a Bajawa, in Indonesia, con l’obiettivo di conoscere da vicino il territorio, le coltivazioni e le persone che danno origine al caffè. Il viaggio è stato organizzato da LBF Group Italia, in collaborazione con l’impresa locale JYN e con il coinvolgimento della Slow Food Coffee Coalition in Indonesia, che ha reso possibile un confronto diretto con le comunità locali e un approfondimento delle pratiche agricole, delle condizioni del territorio e delle dinamiche sociali legate alla produzione del caffè. Durante il viaggio l’Archivio Dellarossa ha realizzato un reportage fotografico, attraverso il quale abbiamo cercato di raccontare l’Indonesia non soltanto attraverso il caffè, ma attraverso il paesaggio, le coltivazioni, il lavoro, le persone e la cultura che lo circondano. Un racconto dell’origine intesa non semplicemente come luogo geografico, ma come insieme di relazioni, conoscenze e pratiche che contribuiscono a definire il valore di un prodotto. La collaborazione con la Slow Food Coffee Coalition ha avuto un ruolo fondamentale nel permetterci di osservare e comprendere il territorio direttamente sul campo, approfondendo il rapporto tra agricoltura, comunità e produzione del caffè. Il progetto proposto per Terra Madre nasce proprio dalla volontà di condividere questa esperienza attraverso la fotografia e di portare il pubblico italiano più vicino a un luogo di origine. Attraverso una selezione di fotografie e immagini di reportage, il pubblico potrà immergersi nel paesaggio e nella cultura del caffè di Bajawa e

dell'Indonesia. Per le tre settimane successive all'inaugurazione, le immagini saranno proiettate in rotazione 24 ore al giorno, 7 giorni su 7, trasformando lo spazio in una finestra sul territorio indonesiano.

ore 19:00 - Fiammetta Brace Bar, Via Maria Vittoria, 33

TestaCoda: a cena con La Granda cena

terra madre off

Una cena dedicata alla Fassona piemontese e alla cultura del non spreco, dalla testa alla coda.

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, Fiammetta incontra La Granda, il progetto fondato nel 1996 dal veterinario Sergio Capaldo per valorizzare la Razza Bovina Piemontese e il lavoro degli allevatori. Un percorso che negli anni si è intrecciato con quello di Slow Food, fino al riconoscimento della Fassona come Presidio Slow Food. Per La Granda la qualità della carne nasce dalla terra, dall'allevamento e dal benessere animale. Valorizzarne ogni parte, limitando sprechi e scarti, è parte integrante della sua filosofia: ogni taglio ha una storia da raccontare. Nasce così TestaCoda: sei piatti dedicati a diverse parti dell'animale, in un dialogo tra chi la carne la produce e chi la cucina. Parte delle proposte è firmata da Niccolò Giugni, chef di Fiammetta. Valtellinese d'origine e torinese d'adozione, si è formato tra La Credenza, Piano35 e Contraste. Dopo sei anni da RAZZO, oggi propone una cucina contemporanea in cui la brace unisce carne, pesce e verdure. Gli altri piatti sono realizzati da Luca Cantù, chef piemontese che, dopo l'esperienza nelle cucine di Alessandro Boglione, oggi collabora con La Granda al fianco di Sergio Capaldo, portando il punto di vista di chi conosce la materia prima fin dall'origine. Una serata a più mani per scoprire tagli, consistenze e preparazioni diverse e riscoprire un principio semplice: utilizzare ogni parte dell'animale con rispetto e senza sprechi.

ore 19:30 - Chinino Food, Via Montevideo, 41

La cena peruviana della mamma cena

terra madre off

Al ristorante sociale - Chinino Food - inclusione, cultura e comunità si incontrano: in questo appuntamento esploriamo i sapori e le tradizioni peruviane. All'interno della Cooperativa Sociale Paradigma, operativa sul territorio torinese da quasi quarant'anni, gli spazi della Fabbrica del Chinino e, in particolare, Chinino Food, il ristorante sociale della cooperativa, diventano luoghi d'incontro. In questo appuntamento conosciamo una delle persone che in questi anni ha costruito all'interno del ristorante un solido percorso lavorativo, diventandone parte integrante. Attraverso i sapori, i racconti e le tradizioni del Perù – il suo Paese d'origine – la diversità culturale diventa un'occasione di dialogo, conoscenza e arricchimento reciproco. Attraverso l'iniziativa si dimostra come l'inclusione non si esaurisca nell'accesso al lavoro, ma possa trasformarsi in uno spazio di relazione capace di valorizzare le persone, le loro storie e il patrimonio culturale che ciascuno porta con sé. In un contesto come quello di Borgo Filadelfia, dove la cultura peruviana è ancora poco conosciuta, l'evento rappresenta un'opportunità per avvicinarsi a una realtà ricca di tradizioni, creando legami autentici tra chi accoglie e chi condivide.

ore 19:30 - Vineria enoteca BaccaNera, Via Tiziano Vecellio, 40

Tutti i plin che puoi immaginare

cena - degustazione - terra madre off

Degustazione di quattro diversi plin di PlinTo con altrettanti calici di vino in abbinamento dalla cantina della vineria BaccaNera. Il fine della serata è diffondere un prodotto del territorio come il plin, anche nelle sue forme più originali, legandolo ad altrettanti vini del territorio, anche i meno conosciuti. Tra i diversi assaggi il Rock Plin To, con impasto al nero di seppia ripieno di spigola. A questo piatto sarà abbinato un Cirò bianco calabrese della cantina Librandi.

ore 19:30 - La dolce vita, Via Vincenzo Gioberti, 28

Festival dei biomi del Brasile

cena - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 19:30

ore 19:30 - Ristorante Solferino, Piazza Solferino, 3B

Solferino senza frontiere: Intrecci di terra e memoria – A spasso tra la tradizione piemontese e la biodiversità brasiliana

cena - pranzo - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 19:30

ore 19:40 - Murazzi del Po - Gipo Farassino, Murazzi del Po - Gipo Farassino -

In canoa sul Po

terra madre off - visita guidata

Vedi descrizione evento venerdì 25 ore 18:00

ore 20:00 - Alice e Viola - Cucina vegetale, Via Enrico Fermi, 2 - Collegno

La Cena Spaziale - Terra Madre Edition

cena - terra madre off

La Cena Spaziale™ propone un originale percorso di divulgazione che mette in dialogo ricerca spaziale, sostenibilità e cultura del cibo. Lo spazio rappresenta infatti uno degli esempi più concreti di come una grande visione possa trasformarsi in

innovazioni capaci di migliorare la vita sulla Terra: dal monitoraggio ambientale all'agricoltura di precisione, dalla gestione delle risorse naturali allo sviluppo di nuove soluzioni alimentari per un futuro più sostenibile. L'evento vuole raccontare la Terra attraverso lo spazio, offrendo una prospettiva originale su temi che appartengono da sempre all'identità di Slow Food e mostrando come la ricerca aerospaziale possa contribuire a tutela ambientale, sicurezza alimentare e valorizzazione delle risorse del pianeta. La serata si articola in un momento di approfondimento e in una cena esperienziale ispirata al menù dell'astronauta ESA Luca Parmitano, trasformando la tavola in un'occasione di confronto tra scienza, gastronomia e innovazione. Intervengono: Giulia Bassani, ingegnere aerospaziale di Thales Alenia Space e scrittrice; Maurizio Maschio, giornalista, scrittore e fondatore del progetto G-Astronauta, ideatore e conduttore della serata. Il menù sarà realizzato dallo chef Khaled Elerian del ristorante Alice e Viola – Cucina Vegetale, reinterpretando in chiave contemporanea alcune delle preparazioni sviluppate per l'alimentazione degli astronauti.

ore 20:00 - Bar Gørilla, Via Bernardino Galliari, 20F

Slow Food Youth Network Kitchen Take-over

terra madre off

Cosa succede quando chef provenienti da ogni angolo del mondo prendono il controllo della cucina?

Unitevi a noi in un viaggio culinario di stuzzichini conviviali attraverso culture, sapori e tradizioni gastronomiche, mentre lo Slow Food Youth Network riunisce chef per cucinare, condividere e raccontare storie attraverso il cibo. Ingresso gratuito, consumazioni a carico dei partecipanti.

ore 20:00 - Antica Trattoria Monviso, Largo Vittorio Veneto, 11 - Carmagnola

Le ricette perdute del peperone di Carmagnola

cena - degustazione - terra madre off

Degustazione per Terra Madre dedicata alla biodiversità e alle antiche ricette delle famiglie piemontesi.

Tre preparazioni riscoperte: sfilacci di fassona con peperoni “smujà” e bagnetto verde peperonata con acciughe e Barbera peperone di antica varietà ripieno di carne, pane e amaretti. Ricette insolite solo in apparenza, che raccontano abbinamenti dimenticati e un patrimonio gastronomico da salvaguardare.

ore 20:00 - Ristrot Guviol, Via San Francesco Da Paola, 27

Contaminazioni piemontesi

Cena - pranzo - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 20:00

ore 20:30 - Associazione Sardi "Antonio Gramsci", Corso Umbria, 28 B

Pane, casu e binu rasu. Le birre agricole sarde incontrano le piemontesi

degustazione - terra madre off

Degustazione birre artigianali agricole sarde (Birrificio Lara di Tertenia - Og) e piemontesi (Birrificio San Michele - Sant'Ambrogio -To), in abbinamento a prodotti della Terra dei Centenari facenti parte del GAS (gruppo di acquisto solidale) Chent'Annos dell'Associazione. Evento realizzato in collaborazione con Onav e Onaf.

ore 20:30 - Stand Dot Birreria Indipendente artigianale, Via Sant'Ottavio, 34/B

Beba e Milvus ospiti di DOT Birreria indipendente

degustazione - terra madre off

Dot birreria Indipendente artigianale Ospita i Birrai e le birre di Milvus e Beba, Espositori di Terra Madre Salone del Gusto.

ore 20:30 - Skjuma, Via Santa Chiara, 45h

Birrificio ReForte ospite di Skjuma

degustazione - terra madre off

Skjuma Ospita ReForte con le sue birre e il suo birraio, espositori a Terra Madre Salone del Gusto.

ore 20:30 - Stand Osteria Rabezzana, Via San Francesco d'Assisi, 23C

I sapori autentici del Piemonte e i Presìdi Slow Food

cena – terra madre off

Una serata dedicata ai sapori autentici del Piemonte e ai Presìdi Slow Food, pensata per celebrare Terra Madre Salone del Gusto 2026. Il menu valorizza eccellenze gastronomiche del territorio, abbinate ai vini Rabezzana, offrendo agli ospiti un percorso tra tradizione, sostenibilità e biodiversità alimentare.

ore 20:30 - Ristorante Guarini, Via Guarino Guarini, 1B

Terra Madre al Guarini

cena - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 20:30

ore 21:00 - Eccetera, Via Lessolo, 31

Il Martini non esiste

degustazione - terra madre off

Il Martini non esiste. Un cocktail, molti modi di raccontarlo. Il Martini sembra avere una storia semplice e una ricetta precisa. In realtà è uno dei cocktail più controversi della miscelazione: cambia nel tempo, nei luoghi, nelle proporzioni, negli ingredienti e nei gesti di chi lo prepara. È proprio questa molteplicità a renderlo un piccolo esempio di biodiversità culturale. Il concetto di biodiversità, infatti, non riguarda soltanto la varietà degli organismi viventi e delle specie che abitano il pianeta. Riguarda anche la straordinaria varietà dei modi con cui gli esseri umani hanno imparato a vivere, produrre, condividere e interpretare il mondo. E un cocktail può raccontare tutto questo. Il Martini può essere letto attraverso la storia del bar, la sociologia, la cultura popolare, la tecnica e il gusto. Ogni prospettiva restituisce una storia diversa e, insieme, compone un racconto più ricco. Il Martini non esiste è un'esperienza Eccetera che parte da un cocktail per parlare di cultura, trasformazione e diversità: perché anche una ricetta può essere un luogo di incontro tra persone, saperi, ingredienti e modi diversi di fare le cose. Un'esperienza da vivere, non una conferenza: si assaggia, si prepara, si confrontano idee e soprattutto si sta insieme attorno a un tavolo. Un piccolo viaggio nella biodiversità culturale, dentro un bicchiere.

ore 21:30 - Antonio Chiodi Latini, Via Bertola, 20/B -

Verde Integrale. Un ortaggio non finisce dove pensi

cena - terra madre off

Antonio Chiodi Latini, riferimento torinese della cucina vegetale integrale, incontra Giorgio Rattini dell'Osteria da Oreste di Santarcangelo di Romagna, osteria contemporanea con un passato da protagonista nei locali più vivaci di Milano. Insieme esplorano il vegetale in ogni sua parte: radici, foglie, scarti, fermentazioni. Niente sprechi, tutto senso. In abbinamento, i vini dei vignaioli di Tempi di Recupero: produttori autentici, legati alla terra come lo sono questi due chef. Una sola notte. Posti limitati. Venite affamati.

sabato 26 Settembre

ore 9:30 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto

Digital Ethics Forum - Tecnologie digitali e Intelligenza Artificiale: essere indipendenti e rimanere umani
conferenza - sloweb

Dibattito su etica, indipendenza tecnologica, IA e sostenibilità digitale.

ore 9:45 - Stand Spazio Regione Piemonte – Spazio Incontri, Piazzetta Reale

Il lavoro buono al servizio del territorio: il modello di Fondazione Industriali eventi delle regioni
incontro

Arriva dal Cuneese un modello per avvicinare mondo del lavoro e del sociale. Inserimenti lavorativi mirati per rispondere alle necessità concrete dei Comuni, con prospettive di sviluppo nazionali ed un'attenzione particolare alle Terre Alte ed ai piccoli Comuni.

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Pani dal mondo: il viaggio dell'Arca del Gusto tra Africa e Europa
degustazione - eventi unisg - workshop

Studenti UNISG e produttori si incontrano tra pani e prodotti dell'Arca del Gusto. Durante questo workshop uno studente africano e uno studente europeo ci presentano un pane della loro terra, raccontandoci non solo come potremmo replicarlo a casa e con quali ingredienti ma soprattutto la storia, le tradizioni e i ricordi legati a questo prodotto da forno. I pani verranno degustati da soli e abbinati a un prodotto dell'Arca del Gusto dello stesso continente, come ad esempio una confettura o un miele o un formaggio.

ore 10:00 – Spazio UNISG, Piazza Castello

Viaggio sensoriale alla scoperta del gusto
eventi unisg, percorso sensoriale

Mettiti alla prova con un'esperienza unica: valuterai differenti campioni utilizzando i tuoi sensi! Un'occasione speciale per avvicinarti al mondo dell'analisi sensoriale e imparare a riconoscere aromi, gusti, colori e consistenze. Il test si potrà fare durante tutto il giorno fino alle 15 e si terrà all'interno del Laboratorio Mobile dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, uno spazio innovativo dedicato all'educazione sensoriale e alla cultura del cibo.

ore 10:00 - Stand Stand PEFC, Piazzetta Reale

Esplora il bosco in tutti i sensi!
percorso sensoriale

Vedi descrizione evento 24 settembre ore 10:00

ore 10:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Il Gioco dell'Oca dei Presidi Slow Food
attività di educazione - gioco

Vedi descrizione evento giovedì 24 settembre ore 10:00

ore 10:00 - Piazza Carlo Alberto

Il viaggio dello stoccafisso, tradizioni in mostra
mostra - terra madre off

Vedi descrizione evento giovedì 24 ore 10:00

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

The RELISH Living Cookbook eventi unisg

Vedi descrizione evento giovedì 24 settembre ore 10

ore 10:00 – Archivio di Stato di Torino, Piazza Castello, 209

L'Artigiano che verrà. Visioni dal presente al futuro
Mostra

Vedi descrizione giovedì 24 settembre ore 10:00

ore 10:00 – Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Un caffè. Due metodi: scegli la tua avventura nella preparazione del caffè
degustazione - workshop

Quanto può cambiare il gusto dello stesso caffè a seconda del metodo di estrazione? In questa dimostrazione dal vivo e degustazione comparativa guidata, i partecipanti avranno l'opportunità di assaggiare lo stesso caffè preparato con due diversi metodi di estrazione casalinga: una French press con filtrazione metallica e una Weber Workshops RoadRunner con filtrazione in carta. Degustando le due tazze fianco a fianco, i partecipanti esploreranno le differenze in corpo, consistenza, chiarezza ed espressione aromatica. L'obiettivo non è stabilire quale metodo sia migliore, ma comprendere come

l'estrazione e la filtrazione possano dare vita a esperienze diverse, ugualmente valide — e aiutare ogni partecipante a riconoscere le proprie preferenze. La sessione è pensata per un pubblico ampio e non richiede alcuna conoscenza tecnica pregressa. Si tratta di una degustazione guidata e di una dimostrazione dal vivo, non di un corso pratico da barista. Il caffè sarà selezionato in collaborazione con la Slow Food Coffee Coalition. Relatore: Mario Noferini - Educatore del caffè, consulente e Fondatore di Bean Luxe.

ore 10:00 - Urban Lab, Sala Talk, Via Corte d'Appello, 1
Food Memories
workshop

Cosa succede quando si unisce la madeleine di Proust al journaling creativo? Nasce il metodo RELISH Food Memories! Partecipa a questo workshop creativo e partecipativo, condotto da Sacramento Roselló-Martínez (Georgetown University) e Janita Van Dyk (Durham University), che esplora il potere dei ricordi legati al cibo per creare connessioni culinarie e valorizzare il patrimonio gastronomico. Nel corso dell'attività, metteremo in relazione le nostre esperienze personali con ricette condivise e i nostri percorsi individuali con futuri alimentari più collaborativi. Saranno messi a disposizione materiali per scrivere, disegnare e realizzare collage!

ore 10:00 - Mercato Centrale - Spazio del Fare - Secondo piano, Piazza della Repubblica, 25
Slow Fish Asia
incontro di rete

ore 10:00 - Mercato Centrale - Piazza della Repubblica, 25 -
Operating a Cookbook
workshop

Un workshop che unisce tradizione, ricette e memoria collettiva. Questo laboratorio esperienziale promosso dalla Fondazione Merz prende spunto dal volume *How to Cook in Palestine* (1936) della World Zionist Women's Organization (spesso considerato il primo ricettario nazionale d'Israele) affrontandolo non come semplice raccolta di ricette, ma come dispositivo di traduzione e documento politico incompiuto. Sotto la guida di un'artista palestinese, i partecipanti prenderanno parte a un processo creativo e politico di riscrittura delle ricette basato sull'errore, la sostituzione e il rifiuto: si elimineranno ingredienti non coltivabili in Palestina, si uniranno preparazioni apparentemente incompatibili o si attingerà alla memoria collettiva e alla disponibilità locale. Il percorso si concluderà con la preparazione e condivisione di piatti della tradizione palestinese, trasformando il gesto del cucinare e del mangiare insieme in una concreta esperienza di dialogo, resistenza e trasmissione culturale.

ore 10:00 - Stand Trentino, Piazza Vittorio Veneto
Il gusto delle Terre Alte: il Trentino a Terra Madre
eventi delle regioni

Un programma di incontri, degustazioni e laboratori per esplorare il patrimonio agroalimentare trentino attraverso le voci di chi lo produce e lo custodisce. Un'occasione per conoscere prodotti, paesaggi e comunità che, tra tradizione e innovazione, costruiscono ogni giorno il futuro della montagna.

- **10.00 | Un turismo caseario è possibile?** Confronto sul valore delle visite in malga e in caseificio come strumento di valorizzazione delle produzioni e dei territori.
- **11.00 | Burro e olio: due culture tra Alpi e Mediterraneo** Degustazione comparata di burro d'alpeggio e olio extravergine per raccontare due grandi tradizioni alimentari.
- **12.00 | Slow Grains: panificazioni di montagna** Con Debora Di Cicco, degustazione di pani prodotti con cereali di montagna e presentazione della rete Slow Grains.
- **13.00 | Affinità gustative: formaggi e vino** Abbinamenti tra formaggi di montagna, Enantio a piede franco Presidio Slow Food e Gropello di Revò, inserito nell'Arca del Gusto.
- **14.00 | Viaggio nel tempo con formaggi e Vino Santo** Degustazione di Vino Santo Trentino Presidio Slow Food e formaggi stagionati prodotti nello stesso anno, accompagnata dal racconto di un giovane vignaiolo del territorio.
- **15.00 | Il gusto del prato** Con la botanica Lisa Angelini del MUSE, un percorso tra biodiversità vegetale e qualità dei formaggi ottenuti da prati estensivi.
- **16.00 | Formaggi di Presidio e vini di territorio** Degustazione guidata di formaggi Presidio Slow Food e vini selezionati dai Vignaioli Indipendenti del Trentino.
- **17.00 | Memory sensoriale: variazione in 4 tempi** Il formaggio di Malga Valsolero, prodotto dal casaro Michele Stroppa, raccontato attraverso quattro produzioni realizzate in diversi momenti della stagione.
- **18.00 | Affinità gustative: formaggi e birre artigianali trentine** Con Lisa Matzeu, degustazione di formaggi e birre del Birrifico 5+, realtà che affianca alla produzione brassicola un importante impegno sociale.

ore 10:00 - Stand Sicilia, Piazza Vittorio Veneto
Sicilia: Storie di Terra, Mare e Biodiversità
eventi delle regioni

Quattro giornate di incontri, degustazioni, laboratori e momenti conviviali per scoprire la straordinaria ricchezza della Sicilia attraverso le voci dei suoi protagonisti.

Produttori, pescatori, cuochi dell'Alleanza Slow Food, ricercatori e comunità del cibo racconteranno territori, Presidi Slow Food, tradizioni e innovazione sostenibile, accompagnando il pubblico in un viaggio tra sapori autentici, biodiversità e cultura alimentare.

- **10.00 | Talk | Futuro remoto: Le dispense della memoria** Presentazione del podcast che raccoglie testimonianze, prodotti e racconti legati alla memoria gastronomica e culturale dei territori. Protagonisti: Francesco Sottile, vicepresidente di Slow Food Italia; Alessandra Mammoliti; Adriana Sirone; Nino Mostaccio.
- **11.00 | Laboratorio educazione | Ti cucino una storia: la fiaba dei "novi cosi", un piatto della tradizione gangitana** Condotta da Carola Lo Nero e Antonia Teatino (vicepresidente Slow Food Sicilia) per bambini e adulti dai 5 anni in su. L'evento, promosso da Slow Food Sicilia e dalla Condotta Madonie, include un'introduzione al progetto "Noi piantiamo libri", festival letterario per bambini e ragazzi promosso dal Patto per la lettura delle Madonie e finanziato dal Centro per il libro e la lettura e dal Ministero della Cultura. Protagonisti: Carola Lo Nero, Antonia Teatino. In degustazione: novi cosi della tradizione di Gangi.
- **12.00 | Laboratorio | Mustardu di ficudinia di Santa Caterina** Un viaggio tra i sapori della tradizione contadina siciliana alla scoperta di una preparazione antica che unisce note dolci e piccanti. Protagonisti: Marcello Maira, Rosanna Cicero, Angelo Stella. In degustazione: Mustardu di ficudinia di Santa Caterina.
- **13.00 | Pranzo della Condotta Madonie** Le Madonie raccontate attraverso ingredienti, ricette e tradizioni gastronomiche del territorio. Protagonisti: Santo Paternò, Giuseppe Giamo, Franco Motta.
- **15.00 | Laboratorio | Pane Nero di Castelvetro e Vastedda dei pescatori di Mazara del Vallo** Un percorso tra mare e terra per conoscere due produzioni simbolo della Sicilia occidentale, espressione di saperi e tradizioni tramandati nel tempo. Protagonisti: Serafina Dirosa, Ita Galfano. In degustazione: Pane Nero di Castelvetro e Vastedda dei pescatori di Mazara del Vallo.
- **16.00 | Talk | Orti a scuola e orti di comunità in rete in Sicilia** L'esperienza del gemellaggio tra classi della rete degli Orti a scuola Slow Food e gli orti di comunità come strumenti di socialità interculturale ed educativa. A cura di Slow Food Sicilia con Marta Lo Sicco, la Vicepresidente di Slow Food Sicilia Antonia Teatino, la Cooperativa "Fraternità e Amicizia di Milano" e il Presidente di Slow Food Montisicani Angelo Longo.
- **17.00 | Laboratorio | Presidio dell'Olive Zaituna** Presentazione della varietà Zaituna, simbolo di resilienza del paesaggio di Siracusa, organizzata da Slow Food Siracusa con Sabina Zuccaro. Con gli interventi di Francesco Sottile (Vicepresidente Slow Food Italia) e dei produttori del Presidio Mozzicato e Dario Ficara. In degustazione: Olive Zaituna.
- **18.00 | Talk | Esempi virtuosi di economia circolare e recupero scarti alimentari** Presentazione della ricerca dell'Università di Catania sul riutilizzo degli scarti della lavorazione del melograno. A cura della Condotta di Caltanissetta e Marcello Maira, con la Prof.ssa Vincenza Barresi, la Dott.ssa Monica Pellegriti e Chiara del Dipartimento di Scienze Biomediche e Biotecnologiche dell'Università degli Studi di Catania.
- **19.00 | Cena | Sapori e profumi del territorio trapanese** Un itinerario gastronomico tra prodotti della terra e del mare che racconta la ricchezza del patrimonio culinario del Trapanese ideato dai cuochi dell'Alleanza. Protagonisti: Ita Galfano, Franco Motta.

ore 10:00 - Stand Umbria, Piazza Vittorio Veneto

**Umbria: Alleanza tra uomo e natura nell'Arca della Biodiversità
eventi delle regioni**

Le attività proposte durante Terra Madre 2026 sono dedicate ai temi simbolici del Cantico delle Creature: Terra, Acqua e Fuoco, letti come matrici contemporanee della biodiversità.

Nel quarantesimo anniversario di Terra Madre e nell'anno francescano dedicato agli 800 anni dalla morte di San Francesco, Slow Food Umbria propone un racconto corale di comunità, territori, produzioni e persone che guardano al futuro senza perdere il legame con le proprie radici.

- **ore 10.00 | Storie di Terra | Biodiversi Diversità agro-biologica, storica e culturale come strumento di sviluppo territoriale. Il progetto TransAmerica in Slow Food Travel.** Il viaggio di TransAmerica conduce alla scoperta di varietà iscritte al Registro Regionale dell'Umbria, come l'olivo San Felice e il Fagiolo di Colpetrazzo a Massa Martana, il vitigno Grero e il Fagiolo di Camerata a Todi, fino al pomodoro Cesarino di Monte Castello di Vibio. Un percorso che intreccia biodiversità, cultura e tradizioni gastronomiche, valorizzando anche produzioni storiche come il Pannociato di Todi e la Nociata di Massa Martana. A cura di Walter Nilo Ciucci, portavoce della Comunità Slow Food TransAmerica, e di Piero Scotti della Condotta Slow Food Media Valle del Tevere, in collaborazione con Slow Food Terre dell'Umbria Meridionale.
- **Ore 11.30 | Storie di Fuoco | La biodiversità nell'Arca: il Lievito Madre e le sue famiglie** Con la Condotta Slow Food Perugia e Rita Boini e Maura Lepri, Comunità Slow Food dei Forni Collettivi dell'Umbria, potremo riscoprire una storia antica, lunga di secoli e poco nota: quella dei lieviti tramandati in casa e affidati alle cure delle donne, come una nursery gastronomica dove culla è l'arca ovvero la madia nella cucina. Con degustazione del Torcolo di Fontignano, prodotto da forno dell'Arca del Gusto. Studenti e docenti dell'Istituto Tecnico Agrario Ciuffelli di Todi presenteranno il loro Laboratorio di Arte Bianca, dedicato alla panificazione con pasta madre e alla valorizzazione dei grani storici coltivati e trasformati all'interno dell'istituto. Un approfondimento con il professor Pietro Buzzini

dell'Università degli Studi di Perugia offrirà uno sguardo sulla storica Collezione di Lieviti, uno dei più importanti centri internazionali per lo studio e la conservazione della biodiversità microbica. Su prenotazione.

- **ore 13.00 | Biodiversity Live | Preservare la biodiversità attraverso la storia: la Comunità Slow Food dell'Ape Lincea di Acquasparta** Dall'esperienza scientifica di Federico Cesi e dell'Accademia dei Lincei nasce una tradizione di conoscenza e tutela che oggi continua attraverso la Comunità Slow Food dell'Ape Lincea. Un racconto che intreccia storia, biodiversità, protezione degli impollinatori e valorizzazione del miele artigianale del territorio. Degustazione narrata dei mieli della Comunità Slow Food dell'Ape Lincea, a cura di Roberto Luchetti, referente della Comunità. Degustazione narrata di mieli del territorio. Su prenotazione.
- **ore 14.30 | Biodiversi | La Fagiolina Presidio Slow Food: un modello di impegno e innovazione per il Lago Trasimeno** Flavio Orsini è referente dei produttori della Fagiolina del Trasimeno, Presidio Slow Food dal 2000, legume delizioso, dalla coltivazione lunga, faticosa e dalla raccolta ancora tutta manuale. Oggi La Fagiolina è conosciuta nel mondo ma non sempre in tutte le sue sfumature di colore e di sapore che ne fanno un esempio straordinario di biodiversità e nello stesso tempo un simbolo di agricoltura sostenibile che fa economia nel rispetto di un fragile ecosistema come quello del lago Trasimeno. Con Flavio Orsini parleremo di impegno, identità e cultura di un Presidio e dei progetti che trasmettono valori e speranza per il futuro.
- **ore 16.00 | Biodiversi | Da TransAmerica ai Colli Amerini: olivi, vitigni e frutti antichi tra archeologia e storie di famiglia** Il Presidio degli Olivi Secolari trova una delle sue espressioni più significative nel Rajo, varietà autoctona custodita da Giuditta Marsili e Francesco Suatoni, da anni impegnati nella tutela degli alberi che caratterizzano il paesaggio storico dell'Amerino. Assaggio di olio EVO Rajo DOP Umbria Colli Amerini. Attraverso storie di famiglia e progetti di recupero verranno presentate varietà rare di olivo, come Oliva Rossa, Ornellona e Olivastra, insieme all'esperienza dei Capperi delle Mura. Il racconto proseguirà con il recupero di antichi vitigni dell'Amerino e della Media Valle del Tevere, molti dei quali iscritti al Registro Regionale, e con le esperienze di ricerca dedicate a uve, mele e fichi tradizionali che rappresentano un prezioso patrimonio di biodiversità agricola. A cura di Paolo Arice, con la Comunità Slow Food Travel TransAmerica e la Condotta Slow Food Media Valle del Tevere. Con la partecipazione di Mauro Gramaccia (3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria). Un percorso tra varietà recuperate, olivi secolari, vitigni storici e frutti antichi che raccontano la ricchezza genetica e culturale del territorio amerino.
- **Ore 17.00 | Dal fico Bianchelle al Panforte** all'Amerina Storie di recupero e valorizzazione di produzioni tradizionali che rappresentano un patrimonio identitario dell'Amerino e della sua cultura gastronomica. Con la collaborazione di Roberto Ferraro della pasticceria Girotti-Russo di Amelia. Degustazione del Panforte accompagnato dalle scelte di Slow Wine Umbria. Su prenotazione.
- **ore 18.30 | Be Diversity | La Comunità dei Mille e del Cibo Condiviso** Seminare relazioni, custodire biodiversità e costruire comunità attraverso il cibo condiviso: è questa la missione della Comunità dei Mille. Un percorso che trova ispirazione nelle parole di Carlo Petrini: «Chi semina utopia raccoglie realtà». Attraverso un album fotografico della memoria si racconterà il legame speciale tra Carlo Petrini, l'Alta Umbria e le comunità Slow Food del territorio. A conclusione, convivio con la Zuppa francescano-garibaldina, piatto semplice e conviviale che celebra il valore dell'incontro e della condivisione. A cura di Roberta Nanni, presidente di Slow Food Alta Umbria, e Stefano Tonanni, referente Slow Wine Umbria. Convivio finale con zuppa francescano-garibaldina.

ore 10:00 - Stand Toscana, Piazza C.L.N.

Toscana: Biodiversità, comunità e territori in dialogo eventi delle regioni

La Toscana a Terra Madre 2026 racconta il valore della biodiversità, delle comunità del cibo e delle produzioni locali attraverso incontri, testimonianze e degustazioni. Un programma che mette al centro persone, territori e buone pratiche capaci di coniugare tutela ambientale, inclusione sociale, turismo sostenibile e qualità gastronomica. Dalle varietà agricole recuperate alle esperienze di economia circolare, dai paesaggi montani alle mense scolastiche, ogni appuntamento offre uno sguardo sulle sfide e le opportunità del futuro del cibo.

- **ore 10.00 | Slow Food Valdarno di Sopra – La pastorizia, un mestiere da giovani** L'incontro mette a confronto esperienze di Abruzzo e Toscana partendo dal progetto fotografico "Intrecci". Al centro il futuro della pastorizia estensiva e delle produzioni a latte crudo, nel contesto dell'Anno internazionale dei pascoli e dei pastori. Intervengono: Silvia Prisinzano - presidente Slow Food Valdarno; Massimo Rovai - presidente Slow Food Toscana; Rita Salvatore - presidente Slow food Abruzzo; Mario Lanini – fotografo; Emanuela Cozzi, Cooperativa ASCA – Bioagriturismo La Porta dei Parchi, Anversa degli Abruzzi, (Aq); Angela Saba - Società agricola Saba, Massa Marittima (Gr); Tommaso Campedelli - D.R.E.A.M. Italia, Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio. Modera: Sandra Gambassi - Slow Food Valdarno di Sopra
- **ore 11.15 | Riva degli Etruschi e Slow Food Costa degli Etruschi – Custodire la terra, disegnare il futuro** Riva degli Etruschi promuove un modello di ospitalità che integra agricoltura biologica, ristorazione e tutela della biodiversità. La valorizzazione del Carciofo Violetto della Val di Cornia e la collaborazione con Slow Food rafforzano una filiera corta legata al territorio. Vieri Mantelli - direttore di Riva degli Etruschi; Silvio Barbero - cofondatore di Slow Food e membro del comitato esecutivo UNISG di Pollenzo. Modera: Sandro Tucci - Presidente della Condotta Costa degli Etruschi
- **ore 12.30 - 15.00: Il desinare toscano - Appuntamento a tavola**

- **ore 15.00 | Slow Food Garfagnana e GAL MontagnaAppennino – La montagna che nutre: paesaggi, sapori e comunità** Il GAL MontagnAppennino e Slow Food Garfagnana presentano un territorio ricco di storia, biodiversità e produzioni agroalimentari. L'incontro valorizza progetti e risorse che sostengono le eccellenze locali e le comunità montane. Intervengono: Marina Lauri, Presidente GAL Montagnappennino; Elso Bellandi, Presidente Condotta Slow Food Garfagnana e Valle del Serchio; Alessandro Bertolini, Criscioletta di Cascio prodotto PAT
- **ore 16.30 | Vetrina Toscana presenta "I ristoranti di Comunità e l'osteria Maccalè"** L'esperienza dell'Osteria Maccalè dimostra come un'attività di comunità possa contribuire al rilancio di un borgo offrendo servizi essenziali e valorizzando la cucina tradizionale. Un racconto che include anche la curiosa storia della Cantina del Rospo. Intervengono: Tiziana Peruzzi, presidente della cooperativa di comunità San Giovanni delle Contee; Tommaso Ciuffoletti, la Cantina del Rospo. Modera: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana. Degustazione: Ceciarelli
- **ore 18.00 | Slow Food San Miniato – La scuola va in fattoria: dagli scarti della mensa al compost** Il progetto coinvolge azienda agricola, scuola, Comune e Slow Food per trasformare gli scarti alimentari delle mense in compost da reimpiegare negli orti scolastici, promuovendo un modello educativo basato sull'economia circolare. Simona Sassonia - Az. Agricola Al. The. Ca; Matteo Squicciarini - Assessore Scuola e Cultura Comune di San Miniato; Valentina Gucciardo – Slow Food Toscana referente Orti Toscana. Modera: Benedetto Squicciarini
- **ore 19.00 | L'aperitivo**

ore 10:00 - Stand Veneto, Piazza Vittorio Veneto

Veneto da gustare: itinerari di sapori, biodiversità e tradizioni

eventi delle regioni

Produttori, cuochi, allevatori, agricoltori ed esperti si alterneranno per condividere esperienze, conoscenze e sapori, offrendo occasioni di scoperta e confronto dedicate a grandi e piccoli appassionati. Un percorso che celebra la varietà del patrimonio agroalimentare del Veneto e il valore delle comunità che ogni giorno lo preservano, lo innovano e lo tramandano alle generazioni future.

- **ore 10:00 – Il mattino ha... il Veneto in bocca!** Il buongiorno, allo stand regionale del Veneto, è garantito da due eccellenze del territorio: le dolcezze di Loison Pasticceri (Costabissara) insieme al Caffè Fusari (Bovolone), torrefazione artigianale dalla qualità senza compromessi (con una speciale miscela di caffè biologico da 7 diverse provenienze tostate all'ordine) e alle bio-tisane di Aromy (Pojana Maggiore).
- **ore 11:00 – Itinerari di gusto: gli oli veneti nel Presidio Slow Food degli ulivi secolari** Laboratorio con assaggi a cura di Mauro Pasquali. Una risorsa per il turismo gastronomico, alla scoperta della biodiversità e di un patrimonio unico del Veneto.
- **ore 12:30 – Itinerari di gusto: degustazioni (a dir poco) sorprendenti - Un sidro metodo classico!** Dal cuore delle Dolomiti, degustazione guidata con il sidro metodo classico e altri prodotti d'eccellenza di Sidro Vittoria di Vigo di Cadore.
- **ore 13:30 – Itinerari di gusto: il Veneto in tavola: radici e fasioi!** Ovvero: radici e fagioli, con i legumi della regione (Arca del Gusto), esempio di biodiversità da preservare. Un piatto simbolo della tradizione contadina. Assaggio guidato e racconti del territorio. In cucina: i ragazzi dell'IPSSEOA A. Beltrame di Vittorio Veneto, guidati da Omar Lapecchia Bis. In abbinamento, vino della Cantina del Giorno: Miotto (Colbertaldo di Vidor).
- **ore 14:30 – Il Presidio della razza Rendena: una storia di territorio che guarda al futuro** Presentazione di un presidio dalla storia gloriosa, recentemente esteso dal Trentino alle zone alpine e prealpine delle province di Padova, Vicenza e Verona. A cura dei giovani allevatori che ne custodiscono il valore, con degustazione dei prodotti del Presidio.
- **ore 16:00 – Itinerari di gusto: il Vino Santo di Brognoligo**, con Michele Tessari (Cantina Ca' Rugate) Il titolare della nota cantina di Montecchia di Crosara (Est Veronese) guida la degustazione e il racconto di un prodotto leggendario, recentemente inserito nell'Arca del Gusto, ma dalla storia plurisecolare. Con accompagnamento di Stortina Veronese (salume Presidio Slow Food).
- **ore 17:30 – Itinerari di gusto - Presentazione della nuova destinazione "Slow Food Travel Livenza"**
- Un territorio da scoprire! Con Patrizia Loiola per Slow Food Veneto Orientale ed Enrico Maria Milic per Slow Food Travel. Workshop e degustazione di prodotti della Livenza.
- **ore 18:30 – La bocca non è stracca se non sa di... Fodom di malga** (Presidio Slow Food) Laboratorio sull'eccezionale formaggio tradizionale prodotto nella comunità ladina di Livinallongo, nel cuore delle Dolomiti Bellunesi. Christian Grones, presidente della Latteria Cooperativa, racconta e guida la degustazione di uno dei formaggi eroici d'Italia. Con accompagnamento di vino della Cantina del Giorno: Miotto (Colbertaldo di Vidor).

ore 10:00 - Stand Abruzzo, Piazza Vittorio Veneto

L'Abruzzo che custodisce il futuro

eventi delle regioni

Dalle montagne del Gran Sasso e della Maiella fino alla Costa dei Trabocchi, lo Spazio Abruzzo racconta una terra ricca di biodiversità, tradizioni, saperi contadini e straordinarie eccellenze gastronomiche.

Produttori, allevatori, pastori, apicoltori, cuochi, guide e comunità locali si incontrano per condividere storie, esperienze e sapori che custodiscono il legame profondo tra uomo e natura. Il programma di sabato 26 settembre

- **10:00 | Mille fiori, mille monti** Percorso alla scoperta della biodiversità dei pascoli montani e dei mieli d'altura. A cura di: Guide del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, apicoltori e pastori.
- **11:30 | Laboratorio "Pallotte Cace e Ove"** Degustazione guidata. A cura di: GAL Maiella Verde.
- **13:00 | Aperitivo della Costa dei Trabocchi** Degustazione guidata delle eccellenze gastronomiche della costa. A cura di: GAL Costa dei Trabocchi.
- **14:30 | Li Cieje de Sand'Andonie** Laboratorio dedicato alla realizzazione dei Celletti, prodotto dell'Arca del Gusto, seguito da una degustazione speciale. A cura di: Slow Food Abruzzo.
- **16:00 | La biodiversità nel pascolo (e nel piatto): il Presidio dei Prati Stabili** Incontro con Viola Marcelli, allevatrice e custode del primo Presidio dei Prati Stabili d'Abruzzo, per raccontare il valore della biodiversità montana.
- **18:30 | Avventura gastronomica tra i salumi tradizionali del Parco** Degustazione dedicata alla tradizione norcina delle montagne abruzzesi. A cura di: Guide del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

ore 10:00 – Stand Mersin Metropolitan Municipality – Slow Food Mersin, Piazza Castello

Mersin, Turchia: sapori, tradizioni e biodiversità del Mediterraneo

degustazione

Mersin, sulla costa mediterranea della Turchia, è una terra ricca di storia, biodiversità e cultura gastronomica. Attraverso degustazioni, laboratori e momenti di incontro, questo programma invita i visitatori a scoprire alcune delle specialità più rappresentative del territorio, dai dolci tradizionali alle preparazioni a base di olive, legumi e carruba. Il programma del 26 settembre:

- Bevanda/Workshop: Tè turco e caffè turco
- Degustazione pranzo: Kerebiç, dolce tradizionale di Mersin con ripieno di noci e crema spumosa
- Bevanda/Workshop: Workshop da definire
- Degustazione serale: Carob Delight, dolce tradizionale a base di carruba
- Tutto il giorno: Attività continuative

ore 10:00 – Stand Azerbaijan, Piazza Castello

Azerbaijan: sapori, biodiversità e tradizioni del Caucaso

degustazione

L'Azerbaijan custodisce un patrimonio gastronomico ricco e variegato, frutto dell'incontro tra culture, paesaggi e tradizioni agricole che attraversano il Caucaso. Nel corso di quattro giornate, lo stand nazionale accompagnerà i visitatori alla scoperta di ingredienti identitari, specialità regionali e preparazioni tradizionali che raccontano il profondo legame tra cibo, territorio e comunità locali. 26 settembre: Un menù ispirato all'Arca del Gusto | La terza giornata propone un percorso gastronomico dedicato ai prodotti azeri inseriti nell'Arca del Gusto di Slow Food, mostrando come ingredienti tradizionali possano trovare spazio anche nella cucina contemporanea. *Menù in degustazione:*

- Paté di castagne e funghi con confettura di rosa canina e pane fasali
- Risotto alle ortiche con riso Baltali, grano Garagylchyg soffiato e formaggio Motal
- Pesto affumicato di portulaca con nocciola Ata-Baba, cipolla Rushanka croccante e pane tandir
- Gelatina di pomodoro Marsan con pomodoro pennyroyal marinato, olio al basilico, pesto di semi di girasole e formaggio Motal
- Firni, tradizionale dessert di riso preparato con la varietà Dumsuyya

ore 10:00 – Stand Slow Food in the Philippines, Piazza Castello

Filippine: un arcipelago di culture, sapori e tradizioni

degustazione

Un viaggio gastronomico da Luzon a Mindanao attraverso le cucine regionali dell'arcipelago filippino. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, la delegazione filippina propone un percorso attraverso le principali regioni del Paese, raccontando la straordinaria varietà della sua cucina attraverso piatti tradizionali, prodotti artigianali e preparazioni profondamente legate ai territori e alle comunità che le custodiscono.

26 settembre – Visayas

Colazione: Rimas; Suman Dagusdos; Tinigib; Puto Maya; Bas-Oy; Sikwate; Caffè. *Pranzo:* Lechon Manok al Batwan; Valenciana; Lukot Kinilaw; Kan-On (riso). *Merenda:* Piaya; Batchoy; Pinangat servito con pane; Caffè. *Cena:* Balbacua; Inasal na Manok; Puso. *Brindisi:* Distillati di Destileria Limtuaco

ore 10:00 – Stand Slow Food Nippon, Piazza Castello

Un viaggio nei sapori del Giappone tra tradizione, cultura gastronomica e convivialità

degustazione, workshop

Ramen preparato al momento, gelato, dolci tradizionali, tè giapponese, sake e birra saranno protagonisti di un percorso dedicato alla qualità, all'artigianalità e alla convivialità. Il pubblico potrà inoltre partecipare a un'esperienza pratica di preparazione del sushi, un'occasione per avvicinarsi ai gesti e alle tecniche che rendono unica una delle tradizioni culinarie più conosciute al mondo.

Degustazioni continuative:

- Ramen giapponese preparato e servito caldo
- Tè giapponese
- Dolci tradizionali da forno
- Gelato
- Sake al bicchiere
- Birra giapponese in lattina

Esperienza partecipativa: Laboratorio di preparazione del sushi: I partecipanti realizzano e degustano il proprio sushi utilizzando esclusivamente ingredienti cotti.

ore 10:00 - Stand Pastificio Di Martino, Piazza San Carlo

I detective del grano: il segreto della buona pasta

attività di educazione - eventi dei partner

Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:00

ore 10:30 - Slow Food Arena, Piazza Castello

**La prossima generazione è adesso
conferenza**

Questa non è una conferenza che parla di giovani, ma del futuro di Slow Food. In tutto il mondo, i giovani stanno già trasformando i sistemi alimentari, immaginando un'agricoltura diversa, ridefinendo il lavoro e creando nuove forme di attivismo, partecipazione e comunità. La domanda non è se loro entreranno nel movimento, ma se il movimento saprà evolvere abbastanza rapidamente da restare in sintonia con loro. Attrarre nuove generazioni non è solo una questione di comunicazione o reclutamento. Significa creare vere occasioni di leadership, partecipazione e coinvolgimento autentico, assicurando che il lavoro legato al cibo offra dignità, significato e futuro. Costruire il futuro del movimento, però, non è sostituire una generazione con un'altra, bensì creare relazioni più forti tra esperienze, visioni e aspirazioni affinché conoscenza, responsabilità e capacità di guida si trasmettano tra generazioni diverse. L'incontro analizza come Slow Food possa continuare a crescere come movimento intergenerazionale, capace di dare forza a nuovi leader restando saldamente ancorato ai valori e alle relazioni che ne hanno segnato la storia. Intervengono: Janet Maro (Tanzania), contadina, imprenditrice e punto di riferimento per l'empowerment delle giovani generazioni; Dana Smith (Stati Uniti), direttrice della campagna Meatless Monday; Valeria Guznenco (Moldavia), giovane attivista per l'agroecologia e il cibo; Luis Pino (Colombia), giovane agricoltore agroecologico e cuoco presso la Slow Food Farm YutopiaLab di Dagua, nella Valle del Cauca. Portavoce della Slow Food Youth Network Colombia e coordinatore del progetto di rigenerazione alimentare Niebla; Molly West (Australia), attivista per la leadership delle giovani generazioni indigene. Modera: Dali Nolasco Cruz (Messico), Leader indigena e attivista per la comunità, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food.

ore 10:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

**Mamme narranti, di e con Andrea Satta attività di educazione
spettacolo**

Cosa succede quando una fiaba attraversa confini, lingue e generazioni? Nasce un luogo d'incontro, dove il racconto diventa casa comune. Mamme Narranti è il progetto ideato da Andrea Satta – pediatra, scrittore e voce dei Têtes de Bois – nato quasi vent'anni fa nel suo ambulatorio pediatrico alla periferia di Roma. Da una semplice domanda rivolta alle mamme provenienti da ogni parte del mondo – "Come ti addormentavi da bambina?" – è nata una straordinaria raccolta di fiabe, memorie e tradizioni orali che oggi unisce donne di decine di Paesi diversi. In scena, le storie prendono vita attraverso la voce di Andrea Satta, intrecciandosi con la musica e con immagini che accompagnano il pubblico in un viaggio fatto di immaginazione, migrazioni, infanzia e appartenenza. Ogni favola custodisce un pezzo di mondo e racconta come le narrazioni popolari possano diventare un linguaggio universale capace di creare relazioni, abbattere distanze e riconoscere nell'altro una ricchezza. Mamme Narranti è uno spettacolo che celebra la forza del racconto come patrimonio collettivo, restituendo dignità alla memoria orale e trasformando il teatro in uno spazio di incontro tra culture. Un invito ad ascoltare, a meravigliarsi e a riscoprire, attraverso gli occhi delle madri e dei bambini, ciò che ci rende profondamente umani.

ore 10:30 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

**Ripensare l'allevamento è possibile
conferenza**

Da alcuni anni, l'allevamento per la produzione di carne è sul banco degli imputati a causa dell'impatto sull'ambiente e sulla salute umana. Raramente, chi tratta questo tema, cruciale per gli equilibri del sistema alimentare globale, distingue fra modelli produttivi. Eppure, esistono sistemi di allevamento molto diversi fra loro, frutto di visioni che spesso sono diametralmente opposte. Allevare migliaia di bovini in stalla, con insilati di mais e soia e con un inevitabile uso massiccio di cure antibiotiche, ha poco a che fare con il modello estensivo, che alterna il pascolo – e quindi la possibilità per gli animali di vivere all'aperto e muoversi liberamente – alla stabulazione (soltanto quando fa eccessivamente freddo o caldo), durante la quale gli animali sono nutriti con fieni polifiti e un minimo apporto di cereali. Il sistema di allevamento va ripensato profondamente, va ricollegato alla terra, all'agricoltura, ai cicli naturali. Va rifondato sul rispetto degli animali e dell'ambiente, sulla dignità del mestiere degli allevatori e dei pastori. Slow Food ha avviato il Presidio sui prati stabili e i pascoli proprio per

accendere un faro su questo percorso, che considera necessario. Il Presidio valorizza tutte le produzioni legate all'erba: il latte, il formaggio, il miele e, a partire da ora, anche la carne.

Intervengono: Lucio Cavazzoni, presidente del Biodistretto Appennino Bolognese; Fabio Ciconte, presidente Associazione Terra!; Stefano Chellini, allevatore della Cooperativa Monte di Capenardo (Liguria), Presidio Slow Food dei Prati stabili e pascoli; Giorgio Arnaudo, allevatore del Presidio Slow Food della razza bovina Piemontese, La Granda; Alexander Holzner, Macelleria Holzner Alto Adige. Modera: Jacopo Goracci, referente tecnico progetti della filiera zootecnica Slow Food Italia.

ore 10:30 – Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Cortile Interno, Piazza Carlo Alberto 8

Good Food for All: mobilitare l'Europa per un'alimentazione sostenibile e accessibile

conferenza

Il cibo è un diritto, non un privilegio. Ma come possiamo garantirlo davvero a tutti, tutelando insieme persone, ambiente e futuro? L'Iniziativa dei Cittadini Europei "Food is a Human Right for All!" prova a trasformare questa domanda in un impegno concreto: perché cambiare il cibo significa cambiare il mondo.

ore 10:30 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

La merenda buona, pulita e giusta

attività di educazione - degustazione - workshop

Cosa rende una merenda davvero buona? E quando possiamo dire che è anche pulita e giusta?

In questo laboratorio dedicato alle famiglie, grandi e piccoli saranno coinvolti in un percorso esperienziale per scoprire il significato concreto dei tre principi che ispirano Slow Food: buono pulito e giusto. Attraverso il confronto e il dialogo, esploriamo insieme il concetto di buono secondo Slow Food, un cibo che regala piacere, valorizza la qualità delle materie prime e custodisce la ricchezza della cultura gastronomica. Ci soffermiamo poi sul significato di pulito e di giusto, riflettendo sull'impatto che le nostre scelte alimentari hanno sull'ambiente e sugli altri.

Stagionalità, biodiversità, filiere produttive, agricoltura e riduzione degli sprechi sono i protagonisti di un momento di scoperta e condivisione pensato per coinvolgere tutta la famiglia. E poi... è il momento di mettere le mani in pasta! Insieme realizziamo merende semplici, gustose, equilibrate e facili da replicare anche a casa. Il momento della merenda come occasione di convivialità, scoperta e consapevolezza. Un'attività pratica e coinvolgente che invita grandi e piccoli a riflettere sul valore delle scelte quotidiane, dimostrando che una merenda può essere non solo buona da mangiare, ma anche un gesto concreto per prendersi cura di sé, degli altri e del pianeta.

ore 10:30 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

I paesaggi del miele: alla scoperta dei Presidi Slow Food dell'arco alpino

conferenza - degustazione

Dalle Alpi Marittime alle Alpi Giulie, i mieli dell'arco alpino raccontano paesaggi, fioriture e tradizioni profondamente legati ai territori di origine. Ogni miele è il risultato dell'interazione tra api, ambiente e sapere degli apicoltori, custodi di ecosistemi fragili e di una straordinaria biodiversità. L'incontro è l'occasione per conoscere i Presidi Slow Food dei mieli dell'arco alpino e del miele dei prati stabili e dei pascoli, attraverso il racconto dei produttori e una degustazione che potrà esplorare aromi, profumi e sfumature che rendono ogni miele espressione del territorio da cui proviene. Si possono scoprire le caratteristiche che rendono uniche queste produzioni e si approfondisce il ruolo dell'apicoltura nella tutela degli impollinatori e del paesaggio montano.

Intervengono: Massimo Carpinteri, Apicoltore Azienda Albero della Vita - San Paolo Solbrito (At) - Presidio Mieli di Alta montagna alpina - Regione Piemonte; Orietta Gressani, Apicoltrice Azienda Bioapicoltura - Pura (Ud) - Presidio Mieli di Alta montagna alpina - Regione Friuli-Venezia Giulia; Giulia Facchin, Apicoltrice Azienda Delebee - Delebio (So) - Presidio Mieli di Alta montagna alpina - Regione Lombardia. Modera: Mauro Pizzato, Referente progetti Slow Food Api e Mieli.

ore 10:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8

Le professioni del cibo: formazione professionale, startup e corridoi lavorativi

conferenza - degustazione

Può la vendemmia diventare un'opportunità di inclusione, sviluppo locale e migrazione regolare? Può la formazione professionale e lo sviluppo di start up supportare i nuovi imprenditori del cibo? Possono le imprese sociali nel settore della raccolta dei rifiuti alimentari generare sviluppo locale? Giovani, donne, migranti e rifugiati scrivono la nuova storia dei mestieri alimentari. In una riflessione a valle dei progetti Corridoi lavorativi: dai progetti al processo, Reti al lavoro, Esprit, Louga Ville propre, Afrifoodlinks. Sono presenti all'incontro gli attori locali, pubblici e del privato sociale, promotori e partner dei progetti. Seguono racconti di produttori e comunità e una degustazione a cura di Slow Food Trentino Alto Adige, "Biodiversity for Peace", con prodotti da progetti Slow Food e reti partner che sostengono comunità colpite da conflitti. La degustazione è guidata da: Ala Azadkia, portavoce della Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en, una rete transnazionale che mette in relazione le piccole famiglie di agricoltori della regione iraniana del Khorasan meridionale con artigiani italiani che utilizzano questa materia prima per realizzare formaggi, liquori, birre e dolci, e con i Cuochi dell'Alleanza che la portano nelle proprie cucine.

ore 10:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Cortile interno, Piazza Carlo Alberto, 8

RACINeS: governance locale e sistemi del cibo in Senegal

conferenza

Come si costruiscono politiche alimentari locali capaci di rispondere ai bisogni delle comunità? In dialogo con rappresentanti di sette comuni senegalesi, questo incontro presenta RACINeS, un progetto di cooperazione decentrata che sostiene il rafforzamento dei sistemi alimentari locali e dei processi di governance del cibo in Senegal. Attraverso le voci dei territori, l'incontro propone un viaggio fra priorità, sfide e pratiche diverse per esplorare la ricchezza e la complessità del sistema alimentare senegalese: diverse produzioni, sfide territoriali specifiche, esperienze di collaborazione fra comuni e percorsi di partecipazione che alimentano la costruzione condivisa di politiche del cibo, pratiche di governance locale e reti di collaborazione internazionale. Un'occasione per confrontarsi direttamente con chi, ogni giorno, opera nei territori e contribuisce alla costruzione di politiche del cibo a livello locale.

ore 10:30 - Stand Ente Regionale del Turismo Giapponese, Piazza Castello

Alla scoperta del Giappone dell'ovest. Setouchi, Shikoku & Chugoku degustazione

Lo spazio dell'Ente Nazionale del Turismo Giapponese (JNTO) a Terra Madre Salone del Gusto 2026 è un invito a scoprire il Giappone lontano dagli itinerari più battuti, attraverso uno dei suoi linguaggi più autentici: il cibo.

Una grande mappa illustrata del Giappone accompagna i visitatori in un percorso ideale dallo Hokkaido a Okinawa, svelando le mille anime di un arcipelago dove ogni regione custodisce una propria biodiversità gastronomica: dai frutti di mare della costa del Mar del Giappone ai funghi matsutake delle foreste di montagna, dalle carni wagyu allevate secondo tradizioni locali ai sake prodotti con l'acqua e il riso di ogni singola prefettura.

- 10:30-20:00 | Taste of Japan | Esperienza regionale Assapora i sapori caratteristici di Setouchi, Shikoku e Chugoku Gusta bevande, dolci e snack confezionati singolarmente tipici della regione Taste of Japan Challenge – un quiz interattivo sulla cultura gastronomica giapponese Un viaggio alla scoperta della cultura gastronomica del Mare Interno di Seto, delle sue isole, delle zone costiere e delle montagne
- 18:00–19:30 Japanese Sake Experience Scopri il sake giapponese e il suo legame con la cultura gastronomica regionale Accesso libero senza necessità di prenotare.

ore 10:30 – Ufficio del Turismo – Turismo Torino e Provincia, Piazza Castello, 161

Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino Speciale Terra Madre Salone del Gusto eventi dei partner - visita guidata

Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:30

ore 10:30 - Stand Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

Coltivare paesaggi produttivi e sostenibili, ispirare culture: agroecologia e turismo comunitario per territori resilienti conferenza

I paesaggi della Regione Centrale della Colombia sono il risultato di ricche tradizioni culturali, un grande patrimonio agricolo ed ecosistemi che sostengono comunità ed economie locali. In questo incontro mostriamo come la gestione integrata dei paesaggi — operando su scala di bacini condivisi, dove sostenibilità ambientale, economica e sociale si costruiscono insieme — possa aumentare la resilienza ai cambiamenti climatici, promuovendo agrobiodiversità, reddito locale e identità culturale. A partire dall'esperienza del progetto "Paesaggi Produttivi e Sostenibili (PPS) — Innovazione Rurale e Sostenibilità per lo Sviluppo Regionale in un contesto di variabilità climatica nella RAP-E Regione Centrale della Colombia", i relatori discutono di come agroecologia e turismo comunitario diventino elementi complementari di un'unica strategia di paesaggio, sostenuta da una governance multilivello e inter-istituzionale. Ponendo i paesaggi al centro della pianificazione condivisa e di politiche pubbliche durature, queste iniziative puntano a creare nuove opportunità per le comunità rurali, favorendo la cura dell'ambiente e il benessere sociale.

Intervengono: Tommaso Scaringi, Esperto Programmi, Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS) sede di Bogotá; Magnolia Espinoza, Responsabile Sicurezza Alimentare e Sviluppo Rurale, RAP-E Región Central; Michele Galli, Coordinatore Generale del progetto Paesaggi Produttivi e Sostenibili, Organizzazione Internazionale Italo-Latino Americana - IILA Yamileth; Castañeda Ospina, Associazione di produttori MUCAVAL. Modera: Alejandra Mayra Galindo, Slow Food Colombia.

ore 10:30 - Stand Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello

La giustizia alimentare è giustizia sociale conferenza

La giustizia alimentare ci ricorda che i sistemi alimentari non riguardano solo la sostenibilità, ma anche l'equità e i diritti umani. Uno sguardo intersezionale mostra che l'insicurezza alimentare e le ingiustizie ambientali sono influenzate da genere, razza, classe, orientamento sessuale e storie coloniali. Donne, persone LGBTQ+, Popoli Indigeni, afrodiscendenti e altre comunità emarginate sono spesso colpite in modo sproporzionato, nonostante il loro ruolo essenziale nella produzione di cibo, nella tutela della biodiversità e nella conservazione dei saperi. Queste prospettive eterogenee ci ricordano che trasformare i sistemi alimentari richiede più delle sole soluzioni ecologiche: è necessaria inclusione, decolonizzazione e riconoscimento delle diverse identità e forme di conoscenza. Per Slow Food, questo significa adottare un principio semplice: non può esserci sostenibilità ambientale senza giustizia sociale. Un sistema alimentare davvero buono, pulito e giusto deve anche essere equo, inclusivo e rispettoso di tutte le comunità. Modera: Bilal Sarwari, consigliere internazionale di Slow Food per gli Stati Uniti.

Intervengono: Jessica Duncan, professoressa associata di Sociologia Rurale presso la Wageningen University, Paesi Bassi; María Rene Parada, gastronomo e sociologa dell'Amazzonia boliviana, appartenente al popolo Mojeño-Ignaciano; portavoce della Comunità Slow Food delle Cuoche Boliviane per la Diversità Alimentare Saoirse (née Gerhardt), facilitatrice della rete Slow Food Queer Affinity Network, Slow Food Canada Susana Santos, ricercatrice, referente della nuova Rete Slow Food dei Popoli Afrodiscendenti e portavoce della Comunità Slow Food Caracóis Azeviche, Brasile; David Kabanda, avvocato per i diritti umani e direttore esecutivo del Center for Food and Adequate Living Rights (CEFROHT), Uganda.

ore 10:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Dalla foresta alla tavola: alla scoperta della cucina della riforestazione, da Francia, Italia e Indonesia

degustazione - workshop

Dalle foreste di querce dei Pirenei alle tradizioni di raccolta spontanea di Bali, questo showcooking racconta come il cibo possa rigenerare territori, biodiversità e comunità. Claire Mauquié, coordinatrice di Slow Food Pays Catalan, presenta la reforesting cuisine, un approccio che valorizza ingredienti provenienti da sistemi forestali, agroforestali e paesaggi rigenerati, trasformando le ghiande di quercia in sorprendenti prodotti. Ci presenta i suoi gnocchi con salsa di noci fermentate. Made Masak Dewa, chef di Ubud, raccoglitrice, divulgatrice e coordinatrice dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food in Indonesia, presenta una ricetta della tradizione balinese condividendo la sua esperienza con il foraging, le spezie forestali, le seed bombs e i progetti di riforestazione partecipata. Davide Maruca (Calabria), cuoco del Vecchio Castagno a Serrastretta (Cz) propone la pitt' ajima di castagne. Un incontro tra Francia, Italia e Indonesia che mostra come antichi saperi, pratiche agroecologiche e gastronomia possano intrecciarsi per rigenerare relazioni tra persone ed ecosistemi, nonché creare ponti tra culture, persone e... foreste.

ore 10:30 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Le donne in alpeggio, una storia millenaria

degustazione - eventi dei partner

La monticazione in alpeggio è una tradizione millenaria che sfrutta l'unica risorsa possibile in alta montagna: l'erba estiva consumata dagli erbivori da cui l'Uomo da 5000 anni ricava latte e carne. Una pratica integrata nell'ecologia alpina dove le donne sono protagoniste con l'arte del formaggio. Le aziende agricole partecipanti proporranno una degustazione di prodotti di alpeggio. A cura di: Coldiretti Torino.

ore 10:30 - Stand Puglia, Piazza Vittorio Veneto

Percorsi biodiversi. La Puglia del sole: pomodori, birre e Salento

eventi delle regioni

La Puglia racconta la propria identità attraverso prodotti, paesaggi, comunità e saperi che si tramandano da generazioni. Percorsi Biodiversi è un itinerario tra degustazioni guidate, laboratori, show cooking e momenti di animazione culturale che accompagneranno il pubblico alla scoperta delle eccellenze agroalimentari pugliesi e delle persone che ogni giorno custodiscono il valore della biodiversità regionale. Il programma del 26 settembre | La Puglia del sole: pomodori, birre e Salento

- **ore 11:00 | Frisella & Pizzica.** Una festa tutta pugliese | Evento conviviale Un momento di festa dedicato ai sapori della tradizione, tra friselle, musica e danza popolare. Con l'animazione artistica di Cosimina Vita e delle ballerine della compagnia.
- **ore 15:30 | Pomodorissimo! | Laboratorio gastronomico** Alla scoperta dei grandi pomodori della biodiversità pugliese: Pomodorino di Manduria, Fiaschetto di Torre Guaceto, Giallorosso di Crispiano e Pomodoro Regina di Torre Canne. Conducono Felice Suma e Alfredo De Lucreziis con la partecipazione dell'Azienda Agricola Calemone e dell'azienda di Damiano Spina. Introduzione istituzionale e degustazione di vini con Paolo Lauriola.
- **ore 17:00 | A tutta birra! | Laboratorio gastronomico** Un viaggio nel mondo della birra artigianale pugliese con Manolo Ghionna, coordinatore regionale della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food. Partecipano il Birrifico Biologico Gruit, il Birrifico B94 e il Birrifico degli Ostuni. Introduzione istituzionale a cura della Regione Puglia.
- **ore 18:30 | Ciak, si gira... tra i sapori del Salento! | Show Cooking** Un'esperienza che unisce cucina, biodiversità e cultura. Partecipano l'Azienda Agricola Calò & Monte con i Piselli Nani di Zollino, l'Azienda Agricola Lorenzo Palanga con i suoi agrumi tradizionali e i rappresentanti delle Aree Marine Protette di Puglia. In programma anche la presentazione del cortometraggio La magica storia del pasticcetto con Alessandro Contessa e Luigi Sardiello, e del festival Qcine - Il gusto del Cinema. Degustazione finale di vini guidata da Paolo

ore 10:30 - Stand Cia-Agricoltori Italiani, Piazza Castello

Dalla Terra alla Tavola – Degustazioni, showcooking e incontri con gli agricoltori italiani

degustazione - showcooking - talk

Quattro giornate dedicate all'agricoltura, ai sapori autentici e alle eccellenze dei territori italiani.

Nello spazio Show Cooking & Tasting Area di Cia Agricoltori Italiani, i visitatori possono partecipare a degustazioni guidate, laboratori didattici, incontri con produttori, talk show e dimostrazioni culinarie per conoscere da vicino le filiere agricole, le produzioni di qualità e le storie che rendono unico il patrimonio agroalimentare italiano.

- **10:30 – Degustazione Terre, Nocciole e Futuro: incontriamo le nocciole del Piemonte** A cura di Cascina Cà Granda.
- **12:00 – Talk Show e degustazione Intrecci Rurali** Presentazione delle Fattorie Didattiche piemontesi ai docenti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, con degustazione di prodotti tipici. A cura di Cia Agricoltori Italiani.
- **13:30 – Laboratorio didattico Scopriamo 13 oli essenziali della Collina Torinese** Laboratorio olfattivo con degustazione di tisana alla menta. A cura dell'Azienda Agricola Le Officinali della Collina.
- **15:00 – Show Cooking Il tartufo e il paesaggio Piceno: un'economia che nasce dal territorio.** Con la Chef Christiane Di Basilio. A cura di Angellozzi Tartuficoltura.
- **16:30 – Degustazione La Mandorla di Toritto: la mandorla del sorriso** A cura di Oleificio Cooperativa Contado.
- **18:00 – Degustazione e Show Cooking EVOLved Experience** A cura di Frantoio Franci.

ore 10:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

**Alla scoperta dell'olio extravergine italiano
attività di educazione - degustazione**

Vedi descrizione giovedì 24 ore 10:30

ore 10:30 - Stand Basilicata, Piazza Vittorio Veneto

**Basilicata: Custodi di biodiversità
eventi delle regioni**

La Basilicata si racconta a Terra Madre 2026 attraverso un percorso fatto di persone, paesaggi, biodiversità e tradizioni gastronomiche. Degustazioni guidate, incontri, laboratori del gusto e show cooking accompagneranno il pubblico alla scoperta di una regione ricca di produzioni identitarie, comunità locali e saperi che affondano le proprie radici nel territorio.

- **10:30 | La Montagna Materana si racconta** Anteprima del Progetto Travel dedicato alla Montagna Materana, tra storie di territorio e degustazioni delle sue produzioni più rappresentative.
- **13:00 | Agroecologia, frumenti locali e comunità** Approfondimento sul progetto MEB Bosco dei Frumenti e sul ruolo dei grani locali eterogenei nella produzione di pane e pasta. Degustazione a cura di Maria Giuliani della Taverna Centomani di Potenza, segnalata nella Guida Osterie Slow Food, accompagnata dai vini lucani.
- **16:00 | I Progetti Travel della Basilicata** Un viaggio tra il Vulture e l'Appennino Lucano attraverso paesaggi, comunità e tradizioni gastronomiche. Degustazione a cura di Antonio Alfonso Locuratolo e Alessandro Tiricciello di Lucus ad Atella, Cuochi dell'Alleanza Slow Food della Basilicata, in abbinamento ai vini del territorio.

ore 10:30 - Stand Campania, Piazzetta Reale

**La Campania delle comunità, dei produttori e della biodiversità
eventi delle regioni**

Protagonisti del programma della Campania sono i territori della Costiera Amalfitana, della Penisola Sorrentina, dei Monti Lattari, del Cilento, dell'Irpinia, del Sannio, dei Campi Flegrei e delle aree costiere legate alla pesca tradizionale, insieme alle comunità che ogni giorno custodiscono e valorizzano questo straordinario patrimonio.

Un viaggio tra mare e montagna, cultura e agricoltura, memoria e futuro, per raccontare una Campania che mette al centro la qualità del cibo, la salvaguardia delle risorse naturali e il valore delle comunità locali.

- **Ore 10:30 - 11:30 | Cereali e Pane:** coltivare la diversità, gustare la differenza, con i panificatori di Napoli
- **Ore 11:30 - 12:30 | Presentazione della Strategia Magna Grecia** finanziata dal FEAMPA Campania 2021/2027. A seguire: show cooking. Incontro a cura del GAL Magna Grecia
- **Ore 12:30 - 14:00 | Laboratorio del Gusto del territorio della Costa d'Amalfi,** Penisola Sorrentina e dei Monti Lattari a cura del Comune di Agerola e del Comune di Tramonti e del GAL
- **Ore 14:00 - 15:00 | La tradizione della pasta fatta a mano:** le cuccetelle di Torre Annunziata, la pasta fresca dell'Associazione donne di Airola
- **Ore 15:00 - 15:30 | PAT – Prodotti Agroalimentari Tradizionali** alla scoperta degli antichi sapori della Campania. Un progetto dell'istituto ICPI (MIC) per la Regione Campania. Interviene Leandro Ventura, Direttore ICPI (Ministero della Cultura) con Enzo Patierno, coordinatore progetto PAT-ICPI
- **Ore 15:30 - 16:00 | La dispensa della Terra:** fermenti, erbe e memorie della Campania contadina
- **Ore 16:00 - 17:00 | Show cooking e presentazione del paniere dei prodotti di eccellenza** del territorio dei Monti Lattari
- **Ore 17:00 - 18:00 | Il cuore di Fofò.** Laboratorio del Gusto in ricordo di Fofò Ferriere con insalata di pomodoro e pizze accompagnate dai diversi tipi di pomodoro campano. Conduce Patrizia Spigno, Presidente Slow Food Campania.
- **Ore 18:00 - 19:00 | Il Gelato incontra i Presidi,** a cura di Slow Food Vesuvio e Slow Food Costiera Sorrentina e Capri
- **Ore 19:00 - 20:00 | Alla scoperta della colatura di alici di Cetara DOP:** panel di valutazione sensoriale della Colatura di alici di Cetara (su prenotazione) e Laboratorio didattico "Come si produce la colatura di alici" Eventi gratuiti.

ore 11:00 - Auditorium Reale Mutua, Via Bertola, 48c

**Le ricette come strumenti di apprendimento
conferenza**

In che modo le ricette possono diventare strumenti di apprendimento, cura, consapevolezza ambientale e costruzione di comunità? Questo incontro esplora il legame tra educazione alimentare, biodiversità e il ruolo delle scuole nella costruzione di sistemi alimentari più sostenibili. A partire dall'esperienza del progetto School Supported Agriculture, la conversazione riflette su come il cibo possa aiutare le giovani generazioni a riscoprire il valore degli ecosistemi locali, del patrimonio culturale e dei principi del cibo buono, pulito e giusto. Ispirato da Alice Waters e la sua collaborazione con Slow Food, il dibattito mette in luce il potenziale educativo del cibo nel formare cittadini consapevoli, capaci di prendersi cura dell'ambiente, delle comunità e del futuro del pianeta.

Alice Waters è una chef, autrice e attivista statunitense, nota soprattutto per aver fondato nel 1971 il ristorante Chez Panisse a Berkeley, in California, e per aver contribuito a diffondere il modello della filiera corta e della cucina "dal produttore alla tavola". Amica e collaboratrice di lunga data di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, ha svolto un ruolo fondamentale nella diffusione internazionale dei principi del movimento, promuovendo i sistemi alimentari locali, la biodiversità, l'agricoltura sostenibile e l'educazione alimentare attraverso iniziative come l'Edible Schoolyard Project. Modera: Simone Cinotto, Professore Ordinario di Storia Contemporanea, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

ore 11:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

**Le erbe dell'isola di Ulleung
laboratorio del gusto**

L'isola vulcanica di Ulleung, situata a 120 km dalla Corea del Sud, custodisce un ecosistema intatto e selvaggio. Rimasta disabitata per secoli, l'isola vanta una straordinaria biodiversità botanica ricca di varietà vegetali autoctone. Qui le donne hanno tramandato la conoscenza dei namul (erbe spontanee), raccogliendo steli e bulbi tra montagne ripidissime: dal diffuso aglio di montagna (myungyi) a rarità uniche come il seommalnari, il dumebuchu e il samnamul, dal sapore simile alla carne. In questo laboratorio esploriamo questo patrimonio unico. In degustazione: tre namul banchan (contorni conditi in modo semplice), una polpetta di riso al namulun rigenerante tè al doenjang

ore 11:00 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

**In gelateria con Gianfrancesco Cutelli. Let it Bee! Il miele di spiaggia
laboratorio del gusto**

Con Gianfrancesco facciamo un salto alle origini del gelato. Perché Cutelli ha nel sangue e nel nome i geni dell'inventore del gelato, tal Francesco Procopio De' Coltelli. Con lui scopriamo la biodiversità toscana, nel parco di Migliarino-San Rossore, dove il miele qui prodotto racchiude tutte le sfumature organolettiche della macchia mediterranea. Un laboratorio per conoscere, passo dopo passo, tutti gli ingredienti di questo gelato e scoprire curiosità e aneddoti dei produttori.

ore 11:00 - Stand BBBell – Area Lounge, Piazza San Carlo

**BBAlarm Experience – sicurezza e territorio in un gioco interattivo. E tu sapresti affrontare gli imprevisti?
eventi dei partner - incontro**

Una partenza per le vacanze, un tentativo di intrusione, una perdita d'acqua o un familiare che vive da solo: cosa faresti? E soprattutto, sapresti prendere la decisione giusta? Con BBAlarm Experience la sicurezza diventa un gioco interattivo che coinvolge il pubblico in una serie di sfide ispirate a situazioni reali. Insieme agli esperti BBBell, i partecipanti saranno chiamati a mettersi alla prova, confrontarsi e trovare le soluzioni più efficaci per proteggere ciò che conta davvero. Un format originale che unisce divertimento, partecipazione e tecnologia, dimostrando come piccoli gesti e soluzioni intelligenti possano fare la differenza nella vita di tutti i giorni. Riuscirai a trasformare una casa qualunque in una Casa protetta BBAlarm? Vieni a scoprirlo... giocando! Degustazione finale del panino Monfrà. Intervengono: Filippo Alessandro, Responsabile Area Tecnica; BBBell Davide Giario, Pre Sales Engineer Hikvision.

ore 11:00 - Ristorante Arcadia, Piazza Castello, 29

**40 anni di Slow Food. 40 anni di grandi vini: Ca' del Bosco
masterclass**

I grandi territori del vino nascono quando qualcuno ha il coraggio di immaginarli prima degli altri. A 16 anni Maurizio Zanella fu mandato dalla famiglia nella casa di campagna acquistata a Erbusco. Quello che doveva essere un esilio divenne l'inizio di una storia destinata a cambiare la Franciacorta: nacque Ca' del Bosco e, con essa, una nuova idea di territorio. Decisivo fu l'incontro con Luigi Veronelli, che gli trasmise la convinzione che il vino fosse espressione culturale di un territorio e che la qualità non potesse scendere a compromessi. Zanella dedicò così la propria vita a costruire una Franciacorta capace di competere con i grandi Metodo Classico del mondo, senza assomigliare a nessuno. Attraverso Ca' del Bosco ha contribuito a darle un'identità, investendo nella ricerca, nella sostenibilità e nell'eccellenza. Dal progressivo passaggio al biologico alle innovazioni in cantina, ogni scelta nasce dalla volontà di migliorare senza snaturare il vino. La masterclass ripercorre questa visione attraverso alcune delle etichette – al centro una verticale di Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection nelle annate 2013, 2015, 2017, 2020 e 2021, cinque millesimi per leggere l'evoluzione di uno stile fondato sulla precisione e sulla ricerca della purezza – che hanno segnato la storia di Ca' del Bosco e della Franciacorta. Un'occasione per ascoltare dalla voce di Maurizio Zanella il racconto di un'idea che sembrava impossibile e che oggi è diventata un riferimento del vino italiano. Più

che una degustazione, l'incontro con uno degli uomini che hanno scritto gli ultimi 40 anni dell'enologia italiana. Perché, come gli insegnò Veronelli, il contrario dell'eccellenza non è il fallimento. È la mediocrità.

ore 11:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209
Dalle Dolomiti agli Appalachi: alla scoperta della cucina di montagna
laboratorio del gusto

In questo appuntamento seguiamo un filo, anzi una catena montuosa. Scalando le Dolomiti arriviamo negli Stati Uniti, sui Monti Appalachi. Come? Attraverso i piatti di William Dissen e Paolo Betti, due cuochi dell'Alleanza Slow Food, lontani geograficamente, ma accomunati dalla stessa idea di cucina, che vuole educare alla stagionalità e alle pratiche dello zero waste. William Dissen chef, autore, diplomatico culinario, ristoratore e uno dei primi pionieri del movimento farm-to-table ad Asheville, nella Carolina del Nord e nelle regioni circostanti. Paolo Betti, cuoco dell'Osteria 17 a Pergine Valsugana (Tn), che propone una cucina in cui il cuoco non è il capo, lo chef; in cui i piatti e il menù sono determinati dalle stagioni e dalla terra. Paolo e William propongono due piatti, realizzati a quattro mani, delle rispettive tradizioni rurali, diverse, ma connesse dalle stesse materie prime ed esigenze pratiche, e per rendere ancora più tangibile questo scambio integreranno nei piatti l'uno gli ingredienti dell'altro.

ore 11:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto
La pasticceria vegana - Una pasticceria inclusiva
degustazione - eventi dei partner

Anche il mondo della pasticceria nella sua evoluzione incontra bisogni e gusti ormai sempre più diffusi. Alcuni maestri pasticceri raccontano le motivazioni che li hanno spinti a produrre una linea dedicata, proponendo in degustazione prodotti di altissima qualità nella maniera più inclusiva possibile. A cura di: Confesercenti con maestri pasticceri.

ore 11:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale
Pianificazione e gestione del territorio pastorale in Piemonte: strumenti e prospettive
eventi delle regioni - incontro

L'incontro illustrerà i tre livelli della pianificazione pastorale – PFIT, Piani di Gestione Silvopastorale e Piani Pastoral Foraggeri – e la loro complementarità alle diverse scale territoriali. Sarà approfondito il ruolo della pianificazione nella gestione integrata del patrimonio pastorale e forestale di fronte ai cambiamenti climatici. Sarà inoltre evidenziata la relazione tra pianificazione e gli strumenti di sostegno della Regione Piemonte all'attività pascoliva e alla gestione sostenibile del territorio.

ore 11:00 - Stand Lazio, Via Roma
Il Lazio tra territori, comunità e biodiversità
degustazione - eventi delle regioni

Un percorso corale attraverso i territori, le comunità e le biodiversità del Lazio. A raccontarlo le esperienze delle Condotte Slow Food, delle Comunità del Cibo, dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food, dei Presidi Slow Food e di tutte le persone che ogni giorno si impegnano nella tutela e nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare regionale.

- **11.00 - 12.00 – Le vigne, gli uliveti secolari, le Ville storiche, Castelli e Vulcani. Città marinare incontrano l'agrobiodiversità.** Il Patrimonio archeologico incontra quello rurale. Dal Vigneto di Pizzutello di Villa d'Este all'OLEA HADRIANI VILLAE di Villa Adriana, la valorizzazione del paesaggio rurale dei Patrimoni UNESCO, attraverso Slow Food. L'attività di Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene APS e la visione di Andrea Bruciati, direttore dell'Istituto Autonomo Villae dal 2017 al 2025, hanno dato vita a una collaborazione virtuosa, capace di generare valore attraverso relazioni circolari, migliorare i processi, rafforzare il senso di comunità e promuovere innovativi progetti di valorizzazione del territorio e del suo patrimonio. Degustazione di oli extravergine di oliva delle aziende della Condotta Slow Food, tra cui tre Presidi dedicati agli ulivi secolari- Salviana di Silvi Sabina Sapori, Antinoo di Gianluca Maria Lauri, DOP Sabina di DueNoveSei accompagnati da preparazioni oleo centriche e "fontane oleose" con Olio Extravergine Oleificio Ceccarelli & CR Agri su pani e prodotti dell'Arca del Gusto come Ciambella a cancello di Mentana, Ciammellocco di Cretone, Ciambellò di Sant'Antonio di Galliciano nel Lazio, Ciambella di San Biagio San Vito Romano, cacao crudo di palestrina. A cura di Slow Food Tivoli e Valli dell'Aniene
- **12.30-13.30 – Custodi della Biodiversità nei Castelli Romani** 21 anni di Slow Food nelle Terre Tuscolane hanno significato impegno educativo, eventi e solidarietà, ma soprattutto Comunità del cibo e Mercati della Terra, relazioni e sinergie capaci di generare cultura, economia locale e futuro. Laboratorio dedicato ai produttori protagonisti dei Mercati della Terra di Frascati e Monte Porzio Catone, nonché a tutti i prodotti locali custoditi nell'Arca del Gusto. Un'esperienza che racconta il territorio dei Castelli Romani attraverso le persone che ogni giorno lo coltivano, lo custodiscono e lo tramandano, sposando la filosofia slow. Degustazione Biosolidale, Tierra Srl e produttori dei mercati della terra di Frascati e Monte Porzio Catone. A cura di Slow Food Frascati e Terre Tuscolane APS
- **14.00 - 15.00 – La Gustoteca Slow Food e il Paesaggio, primo ingrediente di ogni cucina.** Uno spazio di condivisione e fermento, tra produttori e persone raccontando l'Alleanza, e il Mercato della Terra. Assaggi e Racconti di Presidi e prodotti dell'Arca del Gusto: Biscottificio Fiasco con Giglietto di Palestrina e Castel San Pietro Romano, Ines Conserve e l'Angelo della frutta per Confetture e Frutta, pane alle Mosciarelle di Antico Forno del Borgo Ruggeri San Vito Romano e Mosciarelle Loris Pergolini, Cacio di Genazzano presidio slow food e

Caciofiore di cave presidio prati stabili; Prodotti con grani tradizionali, Olio extravergine di oliva, olive antiche romane, miele, creme cioccolato e pistacchio azienda Silvi Sabina Saponi, Vini Lungarell, Tisane ed Erbe Azienda Kore. A cura dello Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene, assaggi coordinati con la cuoca dell'Alleanza Slow Food Lazio Gabriella Cinelli

- **15.30 - 16.30 – Il Lago nel Vasetto. L'antica arte della conservazione dei prodotti di lago.** La Comunità Slow Food di Nemi per l'Ecosistema Lacustre e Agricolo vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dell'antica arte della conservazione dei prodotti del lago. Un'esperienza che racchiude nel vasetto il sapore autentico del Lago di Nemi. Attraverso ricette tradizionali e tecniche artigianali, i partecipanti scopriranno come erbe spontanee e altri ingredienti del territorio possano trasformarsi in conserve capaci di raccontare la storia, la cultura e la biodiversità del Lago di Nemi e contrastare lo spreco alimentare. Il laboratorio sarà anche un'occasione per riflettere sull'importanza della tutela dell'ecosistema lacustre e delle tradizioni locali. Degustazione guidata. A cura della Comunità Slow Food di Nemi per l'Ecosistema lacustre e agricolo
- **17.00 – 18.00 – L'impegno di Slow Olive Lazio per l'olivicoltura e gli extravergini regionali.** Dalla crescita nei 26 anni di 'Guida agli Extravergini', al grande sviluppo del Presidio Slow Food 'Olive Secolari', il nostro lavoro per l'ineestimabile patrimonio di cultivar e dei paesaggi. Un grande panorama regionale, per tecniche agricole e qualità produttiva, oggi minacciato dal cambiamento climatico e da altre criticità; quali progetti possiamo attuare in futuro? Talk di confronto con interventi qualificati e degustazione finale di Extravergini. A cura della Rete regionale Slow Olive. Degustazione: Colli etruschi, colle Bagnoli, soc. agr. Olivicola degli Ernici, Silvi sabina, masseria Zenobio e Produttori della Guida Slow Olive Lazio.
- **18.30 - 19.30 – Arca del Gusto** Un piatto tipico con 2 neo-prodotti entrati nell'Atlante dell'Arca del Gusto: "Pascotta di Traetto (PAT) " con Cepeccia e Pomodoro d'inverno di Minturno con olio evo di produttori del territorio della guida degli oli. A cura dello Slow Food Gaeta e Monti degli Aurunci Degustazione: Panificio Tucciarone, Azienda Agricola Biologica il Maggese, Masseria Zenobio

ore 11:00 - Stand Sardegna, Piazza Vittorio Veneto

Sardegna, storie di gusto

eventi delle regioni

"Sardegna, storie di gusto" è un percorso fatto di incontri, degustazioni guidate e racconti che valorizzano la ricchezza delle produzioni regionali. Formaggi, salumi, mieli, oli extravergine, bottarga, vini e birre artigianali diventano protagonisti di abbinamenti originali e di esperienze capaci di esprimere l'identità autentica della Sardegna.

- **11:00-12:00 | Mieli e carasau, dolcezza e croccantezza** Degustazione guidata a cura di Pasquale Marrosu Laore Sardegna, aziende della collettiva "Sardegna".
- **12:30-13:30 | Olio e bottarga, tra terra e mare** Degustazione guidata a cura di Silvia Bertelli Laore Sardegna, aziende della collettiva "Sardegna"
- **17:30-18:30 | Olio e carasau, oro su sfoglia** Degustazione guidata a cura di Silvia Bertelli Laore Sardegna, aziende della collettiva "Sardegna".

ore 11:00 - Stand Emilia-Romagna, Piazza Vittorio Veneto

Emilia-Romagna – La Ricetta 791: scriviamola insieme

eventi delle regioni

A Terra Madre Salone del Gusto 2026, l'Emilia-Romagna rende omaggio a Pellegrino Artusi e alle sue 790 ricette invitando il pubblico a contribuire alla creazione della Ricetta 791, quella che Artusi non ha mai scritto. **Capitolo III – Bologna-Modena**

Compito del giorno: si cerca la proteina Ogni visitatore riceve una card con un gruppo di prodotti a scelta tra Presidi/IGP/DOP/ARCA, che sono il secondo ingrediente della Ricetta 791

- **Ore 11:00 - 11:45 | 790.9 - 50 sfumature di rosa** Tre sfumature di rosa raccontano una storia di tradizione bolognese. La Mortadella Bologna IGP, la Mortadella Classica (Presidio Slow Food) e i Salumi Rosa Tradizionali Bolognesi (Presidio Slow Food) vengono serviti sul pane del Forno di Piamaggio, permettendo di coglierne differenze e peculiarità. In abbinamento: Lambrusco di Sorbara DOC di Cavicchioli e Gavioli
- **Ore 13:00 - 13:45 | 790.10 - C'erano una volta la Bianca, la Rossa e la Castana** Un piccolo racconto modenese in due tempi. Prima l'agrodolce delle Amarene Brusche di Modena IGP incontra il Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese (Presidio Slow Food), una razza autoctona salvata dall'oblio. Poi arrivano i passatelli preparati con Farina di Castagne (Presidio Slow Food), Parmigiano Reggiano DOP e una goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. In abbinamento: Colli Bolognesi Barbera DOC Frizzante di Tizzano
- **Ore 15:00 - 15:45 | 790.11 - Piccoli morsi, grandi delizie** Due panini piccoli e pieni di storie. La rosetta accoglie la Mortadella Classica (Presidio Slow Food) con intingolo di porro e Marrone di Castel del Rio IGP, cavolo cappuccio viola e maionese alla senape. La focaccina custodisce invece il Salame Rosa (Presidio Slow Food), una crema di Carciofo Violetto di San Luca (Presidio Slow Food), zest di limone e crema di tuorlo e senape. In abbinamento: Birra Aurum al farro e La Nera doppio malto alle castagne affumicate e ginepro dell'Appennino bolognese, Birrifico Beltaine
- **Ore 16:00 - 17:15 | Biodiversità tra campagna, città e Appennino** Un itinerario da Bologna a Modena attraverso le valli del Reno, Lavino e Samoggia fino a Vignola e alle Terre del Frignano. Degustazione con: – Involtino di Mortadella Classica (Presidio Slow Food) con ricotta di Vacca Bianca Modenese e granella di Pistacchio di Bronte

(Presidio Slow Food); – Frittatina con cipolla sgarabazza, Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese (Presidio Slow Food), uova di Pollo Romagnolo (Presidio Slow Food) e Aceto Balsamico di Modena; – Crescentina nelle tigelle con Carciofo Violetto di San Luca (Presidio Slow Food); – Composta di Ciliegia Moretta di Vignola (Presidio Slow Food) con ricotta di Bianca Modenese. In abbinamento: Bersot, Emilia IGP Bianco rifermentato in bottiglia e cocktail a base di Mela Rosa Romana

- **Ore 17:45 - 18:25 | 790.12 - Chasselas, per gli amici Sasl** Un'insalata semplice con una piccola storia francese dentro. La Patata di Bologna DOP e il Carciofo Violetto di San Luca fanno da base all'uva Sasl (Arca del Gusto): il suo nome deriva dalla francese Chasselas, ma in Valsamoggia è diventata una presenza familiare, dolce e intensa. In abbinamento: Neblina, Romagna Albana DOCG Secco di Giovanna Madonia
- **Ore 19:00 - 19:45 | 790.13 - Facciamo ape?** Aperitivo serale con Daniele Reponi. L'aperitivo all'emiliana secondo Daniele Reponi: pane del Forno di Piamaggio, Prosciutto di Modena DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e confettura di Amarene Brusche di Modena IGP. In abbinamento: Cocktail "Balsamic sour"

ore 11:00 – Stand Marche, Piazza Vittorio Veneto

Le Marche a Terra Madre 2026: un viaggio tra biodiversità, comunità e sapori eventi delle regioni

Produttori, agricoltori, pescatori, norcini, trasformatori e cuochi saranno protagonisti di un programma di incontri, degustazioni e laboratori dedicati ai prodotti simbolo della regione, dai Presidi Slow Food alle specialità tradizionali. Al centro dell'esperienza ci saranno i cinque Cuochi dell'Alleanza Slow Food Marche, che accompagneranno il pubblico in un percorso dalla materia prima al piatto, valorizzando il legame tra cibo, cultura e territorio. L'iniziativa offre l'occasione di scoprire le Marche attraverso i suoi sapori, le persone e le storie che rendono unico il suo patrimonio gastronomico.

- **11.00 – La favetta di Fratte Rosa e i tacconi** Laboratorio e degustazione. Maria Adele Berti e Rodolfo Rosatelli membri dell'associazione della Favetta di Fratte Rosa condurranno un laboratorio sulla preparazione dei tacconi, una pasta fresca tradizione di Fratte Rosa che contiene una quota di farine di fave, uova e farina di grano. A seguire degustazione dei tacconi con un sugo preparato dai cuochi dell'Alleanza e un calice di vino marchigiano
- **12.00 – Biodiversità agraria e prospettive di Comunità del cibo** A cura di AMAP. L'Agenzia marchigiana per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca "Marche Agricoltura Pesca" illustrerà la biodiversità presente nel nostro territorio attraverso i suoi protagonisti ovvero gli agricoltori custodi. In particolare saranno presenti: Rodolfo Rosatelli agricoltore custode della Favetta di Fratte Rosa, Presidio Slow Food, Sergio Corradetti, agricoltore custode dell'Anice Verde di Castignano, Presidio Slow Food, Marisa Cipriani, agricoltrice custode del Carciofo di Montelupone, Presidio Slow Food e Gigliola Rosciani, agricoltrice custode del lupino di Treia.
- **13.00 – Pranzo - Scegli le Marche giuste – Proposta gastronomica dei Cuochi dell'Alleanza Marche per Terra Madre 2026.**
- **16.00 – La pasta all'uovo sfogliata a mano** Laboratorio a cura di Simonetta Capotondi "La Sfoglina" che illustrerà quali sono le tecniche e i prodotti giusti per realizzare la pasta all'uovo fatta a mano. Seguirà degustazione a cura dei Cuochi dell'Alleanza Marche accompagnata da un calice di vino marchigiano
- **17.00 – Sinfonia Verde: gli oli delle Marche si raccontano** Presentazione e degustazione. Meri Ruggeri, membra del coordinamento marchigiano della guida degli oli extravergini di oliva, ci illustrerà l'incredibile biodiversità olivicola delle Marche portandoci alcuni esempi concreti interessanti. A seguire abbinamento degli oli presentati con alcuni cibi e piatti preparati dai cuochi dell'Alleanza e calice di vino marchigiano in accompagnamento.
- **18.00 – I paccasassi del Conero a tavola** Laboratorio sensoriale e degustazione. Una proposta di degustazione che parla di mare. I Paccasassi, o Spaccasassi, è il nome dialettale del finocchio marino (*Crithmum maritimum*), un'erba spontanea che cresce lungo le coste del Conero, a stretto contatto con il mare. Il suo nome richiama la capacità di insinuarsi tra le rocce, dove attecchisce trovando nutrimento tra sabbia e salsedine. Ne parleremo e li assaggeremo in abbinamento con un calice di vino marchigiano, a cura dell'Azienda Rinci di Castelfidardo
- **19.00 – APERIMARCHE**

ore 11:20 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello

Degustazione di tè selvatico di Taiwan - Esperienza sensoriale aromatica degustazione, laboratorio del gusto

Vedi descrizione evento giovedì 24 ore 12:00

ore 11:30 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Professioni del Food: le storie degli alumni UNISG conferenza - eventi unisg

Se il mondo del lavoro nel settore food potesse essere riassunto in una parola, questa potrebbe essere "diversità". Interprete culturale e ponte tra le comunità, il laureato UNISG crea connessioni e valore nel mondo del cibo. Imprenditori, comunicatori, esperti di marketing, formatori, project manager, vieni ad ascoltare direttamente dalle voci di alcuni nostri ex studenti di tutto il Mondo il loro modo di intendere la gastronomia, e di interpretarla come una professione, una vocazione e un modo di vita.

ore 11:30 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto
25 anni fa la legge che ha cambiato l'agricoltura: le donne contadine protagoniste del cambiamento
eventi dei partner - presentazione

L'azienda agricola oggi non produce soltanto cibo, ma anche servizi. Dall'agriturismo all'agricoltura sociale, dalla fattoria didattica all'agriasilo. Un cambiamento arrivato su spinta delle donne. Presentazione e degustazione guidata di prodotti di aziende agricole a conduzione femminile.

ore 11:30 - Open Baladin, Piazzale Valdo Fusi, 1
30 anni di birra artigianale italiana, tra birre e Presidi Slow Food
degustazione

Vedi descrizione giovedì 24 settembre ore 11:30

ore 12:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo
Dalla storia al mercato: come i produttori di caffè possono trasformare identità e valori in opportunità
workshop

Questo incontro esplora il ruolo dello storytelling, della comunicazione e del posizionamento di mercato nel settore dello specialty coffee. Attraverso una conversazione aperta e la partecipazione attiva, i partecipanti sono chiamati a riflettere su come i produttori possano comunicare al meglio il valore unico dei loro caffè e cogliere nuove opportunità di mercato. Intervengono: Sara Morrocchi, Esperta di specialty coffee, fondatrice e amministratrice delegata di Vuna Consulting (Paesi Bassi); Brian Gaffney, Coordinatore della Slow Food Coffee Coalition negli Stati Uniti; Cruz Conrad, Direttore commerciale della Cooperativa Pachamama Coffee, USA.

ore 12:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8
Donne, biodiversità e reti rurali nel percorso dell'Albania
approfondimento - workshop

Workshop promosso dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo – Sede di Tirana, in collaborazione con UN Women Albania, nell'ambito del progetto Consolidare il ruolo della donna per lo sviluppo rurale nel Nord dell'Albania, con la partecipazione di una delegazione di produttrici albanesi attive nella conservazione e produzione di sementi, dell'Albanian Network for Rural Development (ANRD), del Municipio di Scutari, di COSPE – Cooperazione per lo Sviluppo dei Paesi Emergenti, della Rete Semi Rurali e di Donne in Campo. L'incontro vuole contribuire a far conoscere l'esperienza albanese e ad accompagnare le donne che custodiscono varietà, sementi e saperi locali verso reti organizzate capaci di conservare, riprodurre, scambiare e valorizzare la biodiversità agricola. L'incontro metterà in relazione il lavoro concreto delle donne nella custodia della biodiversità, la costruzione di reti e servizi capaci di sostenerlo e il riconoscimento delle donne come produttrici, imprenditrici e soggetti attivi nello sviluppo delle comunità rurali.

ore 12:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto
Attenzione al territorio e longevità: l'agroalimentare piemontese e i suoi prodotti
degustazione - eventi dei partner

Presentazione del modello agroalimentare cooperativo, che propone prodotti locali, filiere corte e prodotti di qualità accessibili a una vasta fascia di pubblico. Una degustazione condotta da "Il frutto permesso", cooperativa che celebra 40 anni nel 2026, sarà l'occasione per ricordare longevità e qualità di un modello particolarmente vicino al mondo Slow Food. A cura di: LegaCoop Piemonte.

ore 12:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello
Anatolivar – Olivi, territori e custodi: l'Atlante della biodiversità olivicola dell'Anatolia
incontro

L'Anatolia custodisce uno dei patrimoni olivicoli più ricchi e antichi del Mediterraneo. Attraverso l'Atlante della biodiversità olivicola, il progetto Anatolivar racconta varietà locali, paesaggi e comunità che da generazioni preservano questo straordinario patrimonio genetico. Un viaggio tra olivi, territori e custodi della biodiversità, alla scoperta del legame profondo tra cultura, agricoltura e identità.

ore 12:00 – Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237
Dalle vigne alle vette. La Valle d'Aosta ti porta a un altro livello
laboratorio del gusto

Un luogo dove natura e paesaggio sono sovrani, dove la cultura agroalimentare e l'enogastronomia stupiscono, con tradizione e originalità. In valle d'Aosta, l'agricoltura si è adattata al territorio modellandolo nel tempo, in un giusto equilibrio tra natura, persone e il ripetersi delle stagioni.

ore 12:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza San Carlo
Sigaro Toscano e... eccellenze gastronomiche, vini, distillati e prodotti artigianali
degustazione

Il Club Amici del Toscano® propone quattro giornate dedicate all'incontro tra il sigaro TOSCANO®, eccellenze gastronomiche, vini, distillati e prodotti artigianali provenienti da tutta Italia.

Un percorso di degustazione pensato per valorizzare la cultura del gusto attraverso abbinamenti ricercati e momenti di qual sensoriale. Tutte le attività si svolgono presso lo Stand Club Amici del Toscano, Piazza San Carlo.

- **12:00 Il Salotto del Club Amici del Toscano®** Degustazione libera e percorsi sensoriali.
- **14:00 – TOSCANO® Garibaldi il Grande & Fuckingin** In abbinamento alle olive caramellate del Frantoio Sant'Agata di Oneglia.
- **15:00 – TOSCANO® Extravecchio & Rum Black Tot** Con Velier e le paste di meliga della Pasticceria Artigiana Anna & Fabio di Carrù.
- **16:00 – TOSCANO® Aquila Assolo & Casa Faretra** Querce Bettina Rosso di Montalcino 2024 e salumi dell'Antica Norcineria di Ghivizzano.
- **17:00 – TOSCANELLO® XXL Fascia America & Barolo Gallinotto 2005** Degustazione con l'Ordine dei Millesimi e il cioccolato coltivato Noalya.
- **18:00 – TOSCANO® Garibaldi il Grande & Batasiolo** Due Metodo Classico, tra cui un Rosé 100% Nebbiolo, accompagnati dai formaggi del Caseificio Quattro Portoni.
- **19:00 – TOSCANO® Bracco Robusto & Champagne Encry** Con Baccalà Mantecato Presidio Slow Food.
- **20:00 – TOSCANO® & Bas Armagnac Dartigalongue** Degustazione accompagnata dal cioccolato coltivato Noalya.
- **21:00 – TOSCANO® Aquila Robusto & Batasiolo Vini** Langhe Nebbiolo in abbinamento a una proposta del Pastificio Di Martino. Informazioni utili Partecipazione riservata ai maggiori di 18 anni.

ore 12:00 - Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8b

Incontro dei delegati internazionali: Filippine

incontro di rete

ore 12:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

Alle radici del gusto. Con Mary Valeriano, Duncan Okech, Fidaa Abuhamdiya e Piero Ling

Educare al gusto non solo è possibile ma anche necessario. E lo si può fare attraverso la conoscenza delle culture. In un mondo globalizzato, dove chi alza frontiere sembra essere l'alternativa, abbiamo il dovere di interrogarci su cosa significhi davvero sovranità alimentare.

Con: Mary Valeriano, nata in Brasile, vive in Italia da oltre trent'anni, dove ha lavorato a lungo come cuoca e dal 2019 è mediatrice culturale. Con il racconto Pane quotidiano. Bussola per la terra promessa è vincitrice dell'edizione 2026 del "Concorso letterario nazionale Lingua Madre – Racconti di donne non più straniere in Italia", nato su ispirazione di Carlo Petrini; Duncan Okech, Alumno dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, autore del libro *Tieni il tuo sogno seduto accanto a te* (Slow Food Editore 2020) è gastronomo della Cooperativa Valdibella a Partinico, prima Comunità del cambiamento di Slow Food nel 2020; Fidaa Abuhamdiya, cuoca, scrittrice e docente palestinese; Piero Ling, cuoco dell'Alleanza Slow Food, Ristorante Zheng Yang, Torino. Modera: Maurizio Crosetti, La Repubblica.

ore 12:30 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Un Presidio nazionale per la castanicoltura tradizionale

conferenza

Come la vite, l'olivo e il grano, il castagno è una pianta di civiltà, una coltura che ha plasmato profondamente il paesaggio, l'economia e la cultura delle comunità. Definito "albero del pane", ha rappresentato un nutrimento fondamentale per generazioni di montanari. Il castagneto ben curato ha un ruolo cruciale anche per l'ecosistema: protegge il suolo, cattura CO2, protegge i versanti da frane e smottamenti, previene gli incendi boschivi. Messo da parte nel secondo dopoguerra, questo settore affronta sfide complesse, come l'abbandono delle aree montane e la mancanza di ricambio generazionale. Oggi la castanicoltura vive una fase di rinnovato interesse, ma molti investimenti puntano a trasformarla in una coltura intensiva di pianura. La rete di produttori e di comunità che ha dato vita al Presidio nazionale Slow Food punta invece sul patrimonio – ambientale, sociale e culturale – rappresentato dalla castanicoltura tradizionale. Saluti di apertura: Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia.

Intervengono: Alessandra Telch, vicepresidente di Slow Food Italia; Marco Bussone, presidente nazionale di UNCEM e presidente di PEFC; Ettore Bozzolo, castanicoltore di Viola Castello (Cn) Presidio nazionale della Castanicoltura tradizionale; Ugo Bugelli, castanicoltore di Piteglio (Pt), Presidio nazionale della Castanicoltura tradizionale castanicoltori aderenti al Presidio nazionale della Castanicoltura tradizionale. Modera: Rosaria Olevano, referente del Presidio nazionale della Castanicoltura tradizionale

ore 12:30 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Galeotto Fud

attività di educazione - degustazione - workshop

Un'attività pensata per le famiglie per scoprire, insieme alla formatrice Slow Food Marlena Buscemi, le tante forme della biodiversità: dei sapori, degli ingredienti, delle culture, dei ricordi e delle emozioni. Attraverso un percorso partecipato osserviamo come alcuni prodotti simbolo della cultura mediterranea – pane, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche e pomodoro – siano capaci di evocare memorie, raccontare territori e creare connessioni tra persone e tradizioni. L'esperienza

si conclude con la preparazione e la degustazione di una "bruschetta biodiversa", da comporre liberamente seguendo il proprio gusto e il proprio istinto, scegliendo tra diverse tipologie di pane, olio e pomodoro.

ore 12:30 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

È tutto miele quel che luccica?

conferenza - degustazione

Quando acquistiamo un vasetto di miele, sappiamo davvero cosa stiamo portando sulla nostra tavola?

Il miele è un prodotto naturale, ma dietro la sua semplicità si nasconde un mondo complesso fatto di biodiversità, territori, stagioni e lavoro degli apicoltori. Il miele è anche uno dei prodotti più facilmente adulterabili, ma spesso non è semplice accorgersene. L'incontro è un'occasione per scoprire come scegliere consapevolmente un miele, quali informazioni cercare in etichetta e perché l'origine e il legame con il territorio sono elementi fondamentali per riconoscere un prodotto di qualità. Si parlerà dei metodi più comuni di contraffazione offrendo ai consumatori alcuni semplici strumenti per conoscere e valorizzare il miele autentico.

Intervengono: Lucia Piana, Biologa, specializzata in analisi pollinica e sensoriale del miele; Nicoletta Maffini, Direttrice Generale di CONAPI – Consorzio Nazionale Apicoltori. Modera: Miriam Massone, La Stampa.

ore 12:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Plebisciti, Piazza Carlo Alberto, 8

Piattaforma mediterranea per i sistemi locali del cibo

approfondimento - conferenza

Garantire l'accesso a un cibo adeguato non dipende esclusivamente dalla disponibilità di alimenti o dall'efficacia delle politiche sociali. Dipende sempre più dalla capacità dei territori di cooperare, coordinare risorse, integrare politiche e costruire alleanze tra città, aree rurali, istituzioni, imprese e società civile. L'accesso al cibo non è solo una questione di disponibilità. Si realizza quando un sistema funziona. L'accesso al cibo dipende sempre più dalla capacità dei territori di cooperare e mettere in rete città e aree rurali, istituzioni, imprese, società civile. È il risultato di un sistema — produzione, distribuzione, consumo, tutela delle risorse naturali, sviluppo rurale, inclusione sociale — che funziona solo se questi elementi sono governati insieme, non separatamente. Le esperienze maturate nel Mediterraneo, anche grazie a progetti come FOODGaP, e numerosi progetti di cooperazione internazionale, lo dimostrano: dove c'è confronto e apprendimento reciproco tra territori, nascono soluzioni di governance capaci di tenere insieme economia, società e ambiente. Ma non basta collezionare buone pratiche.

ore 12:30 - Stand Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

Attraversare confini, plasmare culture: Le storie dietro il nostro cibo

conferenza

Le culture alimentari sono spesso raccontate chiamando in causa le radici, il senso di appartenenza e la tradizione. Eppure ogni tradizione gastronomica è anche frutto di movimento. Nei secoli, le persone hanno attraversato territori e continenti portando con sé semi, ingredienti, tecniche, conoscenze e ricordi. Vie commerciali, migrazioni, pellegrinaggi e incontri quotidiani hanno trasformato paesaggi, cucine e sistemi agricoli. Questa conferenza mostra come scambi e mobilità abbiano plasmato i cibi che oggi consideriamo locali, autentici e tradizionali. Dai raccolti che hanno attraversato oceani alle pratiche culinarie nate dall'incontro tra culture, il cibo si rivela una chiave preziosa per comprendere storie intrecciate tra persone e luoghi. Lungi dall'essere statiche, le culture alimentari sono manifestazioni vive di adattamento, creatività e convivenza. In un periodo in cui la migrazione è spesso letta in termini di confini e separazioni, questo dialogo ci invita a riflettere sul contributo che porta alla biodiversità, alla ricchezza culturale e alla conoscenza alimentare. Riunendo produttori, studiosi, cuochi, attivisti e comunità Slow Food da diverse parti del mondo, la conferenza evidenzia come l'incontro e lo scambio generino ancora oggi innovazione, resilienza e vitalità culturale. Nello spirito di Terra Madre, celebriamo il cibo come linguaggio comune che crea legami tra le differenze e ci ricorda che la diversità — biologica e culturale — è una delle risorse più preziose dell'umanità.

Moderatore: Jeronimo Villas Boas, Slow Food Brasile. Intervengono: Dora Svavarsdottir, chef, educatrice alimentare e coordinatrice della rete Slow Food in Islanda; Ned Spang, professore di Scienze e Tecnologie Alimentari, University of California Davis (UC Davis); Stati Uniti Rocío Zúñiga, chef, educatrice, specialista in turismo gastronomico e CEO del ristorante ecosociale Nuna; Raymi di Cusco; membro dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi e portavoce della comunità Slow Food Sumaq Kausay e della rete dei Mercati della Terra Perù; Bernward Geier, giornalista, autore di bestseller, regista e attivista, già direttore di IFOAM (Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica); Elvira Mukasheva, casara e imprenditrice, fondatrice del caseificio artigianale Burrata, Kazakhstan.

ore 12:30 - Stand Slow Food Arena, Piazza Castello

Incontro di rete dei delegati Slow Food: Europa

incontro di rete

ore 12:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Cortile interno, Piazza Carlo Alberto, 8

Dal campo al piatto: sapori e filiere del Senegal

Conferenza - degustazione

In Senegal, cereali, tuberi e piante locali raccontano un patrimonio alimentare fatto di saperi, trasformazioni e adattamento ai territori. Il progetto RACINeS – Réseaux et actions coopératives et inclusives pour les nouvelles politiques alimentaires au

Sénégal accompagna sette collettività locali nel rafforzamento dei sistemi alimentari, sostenendo la produzione, la trasformazione e la valorizzazione dei prodotti locali e promuovendo nuove politiche locali del cibo. Il miglio: In un Senegal in rapida urbanizzazione, valorizzarlo significa preservare un elemento dell'identità alimentare e rafforzare il ruolo dei cereali locali in un sistema sempre più orientato verso il riso, ancora largamente sostenuto dalle importazioni. Nello showcooking diventa Thièrè Mboum, un couscous di miglio accompagnato da moringa, arachidi e altri ingredienti della tradizione locale. La patata dolce: una materia prima locale versatile, che attraverso la trasformazione può raggiungere nuovi consumatori e mercati urbani. Trasformata in couscous, viene utilizzata per preparare il Thiakry con latte fermentato; lavorata insieme al frutto del baobab (bouye), diventa invece una marmellata. La moringa e la verbena: una finestra sull'agricoltura urbana senegalese. Il microgiardinaggio permette di coltivare ortaggi e piante aromatiche anche in spazi urbani ridotti, avvicinando produzione, consumo e piccole attività economiche. Le foglie di moringa entrano nella preparazione del Thièrè Mboum e, insieme alla verbena, diventano anche protagoniste di infusioni. A guidare il pubblico in questo percorso saranno Bintou Ndiaye, trasformatrice di prodotti agricoli e presidente del gruppo di produttrici Takkou Ligueye di Tivaouane Peulh-Niaga, e Mariama Fatty, formatrice in microgiardinaggio e responsabile del gruppo di produttrici Agrovision Durable basato a Dakar

ore 12:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Il sorgo dal seme al piatto: storie, sapori e tradizioni dal Lesotho al Kenya insieme a Meatless Monday

degustazione - workshop

Un viaggio tra Lesotho e Kenya alla scoperta del sorgo, uno dei cereali originari più straordinari dell'Africa. Da millenni al centro delle tradizioni alimentari di molte comunità africane, il sorgo racconta una storia di cultura, biodiversità e resilienza climatica che oggi ha molto da insegnare al mondo. Attraverso degustazioni, racconti ed esperienze condivise, le cuoche Ska Mirriam Moteane (dal Lesotho) e Lucy Githieyah (dal Kenya) guideranno il pubblico alla scoperta del ruolo dei cereali e dei legumi nelle diete tradizionali africane. In dialogo con Meatless Monday e Slow Beans, l'incontro esplora come gli alimenti vegetali possano contribuire a una migliore salute, alla sovranità alimentare e a sistemi alimentari più sostenibili. Un'occasione per incontrarsi attorno al cibo, scambiare saperi e immaginare insieme il futuro partendo dalle conoscenze custodite nei territori.

ore 12:30 - Stand Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Mangébin: il pranzo della tradizione piemontese

degustazione, eventi dei partner - pranzo

Vedi descrizione giovedì 24 ore 12:30

ore 12:30 - Mercato Centrale - Spazio del Fare - Secondo piano, Piazza della Repubblica, 25

Incontro regionale della rete dei popoli indigeni in Nord e Sud America

incontro di rete

ore 12:30 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Karel Boon: Alla scoperta di Duivelsbier

degustazione - eventi dei partner

"C'est la bière du diable!" Così, nel 1883, un pellegrino francese descrisse la birra scura prodotta a Halle.

Da quel momento nacque la leggenda della Duivelsbier, premiata a Parigi, adottata dal Carnevale di Halle e sopravvissuta al rischio di scomparire grazie all'intervento della Brouwerij Boon. Karel Boon guiderà i partecipanti alla degustazione delle tre interpretazioni contemporanee della Duivelsbier: Donker, Blond e Wild, quest'ultima rifermentata con i lieviti provenienti dalle botti di lambic più antiche della cantina. a questo link

ore 13:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Equilibriste: l'armonia del vegetale

laboratorio del gusto

Le mani esperte, in fatto di cucina vegetale, delle cuoche dell'Alleanza Slow Food Giuseppina Siotto di Pasto Nomade a Bologna, e Linda Mia Pardini della Buca delle Fate di Pievelego, in provincia di Modena, ci accompagnano nella creazione dell'accogliente "piatto unico". Di cosa si tratta? Di un luogo ospitale in cui le pietanze si sostengono e completano a vicenda, e abbracciate apportano nutrienti fondamentali per l'alimentazione... vegetale, equilibrata, circolare e nutriente. Un viaggio tra fermentazioni e grani antichi, che dimostra come il benessere del corpo e del palato passino attraverso l'equilibrio tra elementi diversi e dunque, attraverso la salvaguardia della (bio)diversità.

ore 13:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Legumi come patrimonio e innovazione

degustazione, eventi unisg - workshop

Questo workshop esplora i legumi sia come patrimonio culturale che come innovazione alimentare proiettata verso il futuro, utilizzando EarthPulse, una pasta versatile a base di legumi, sviluppata da ex-alunni e studenti nell'ambito dell'EIT Food Challenge. EarthPulse, arricchita con spezie e aromi provenienti da diverse tradizioni culinarie, ha un profilo aminoacido completo. Il workshop colloca questo prodotto all'interno di questioni più ampie relative alla sovranità alimentare, all'accessibilità e alla diversificazione proteica nelle diete sostenibili. In collaborazione con la rete Slow Beans, il workshop collega inoltre l'innovazione alla biodiversità e alle varietà tradizionali di legumi, evidenziando come i sistemi alimentari possano essere rafforzati sia attraverso la formulazione scientifica che attraverso la conoscenza tradizionale.

ore 13:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

L’Innovatrice - Comitato per l’imprenditoria femminile

degustazione - eventi dei partner

Innovare significa cogliere le opportunità offerte dalle nuove tecnologie, sperimentare processi produttivi sostenibili, creare prodotti originali e sviluppare modelli capaci di rispondere alle sfide di un mercato in continua evoluzione. È una sfida che molte imprenditrici agricole affrontano ogni giorno con competenza, coraggio e visione. Attraverso un itinerario di degustazione, i partecipanti scopriranno come l’innovazione possa diventare uno strumento per valorizzare il territorio, generare sviluppo e costruire il futuro dell’agricoltura italiana. Un’esperienza che racconta la capacità delle imprese agricole femminili di coniugare tradizione e cambiamento, creando valore per le comunità e per le nuove generazioni. A cura di: Camera di commercio di Torino, Settore Nuove Imprese e Orientamento al lavoro.

ore 13:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8

Akli Baladi: il cibo come ponte tra culture alimentari del Mediterraneo

approfondimento - conferenza

Il cibo come ponte tra le culture del Mediterraneo: questo è Akli Baladi (in arabo "mangia locale").

Il progetto, rafforzando i legami tra Italia e Palestina attraverso pratiche sostenibili, economia sociale e scambio di conoscenze, riqualifica mercati, apre centri di educazione alimentare, valorizza le filiere del miele, dei datteri e olio e apre il dialogo sull'urban food policy tra due territori amici.

ore 13:30 - Stand Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Le radici del Pan di Sorc

incontro

Tradizione, agricoltura e comunità, il racconto di una filiera storica friulana. Il Pan di sorc (Presidio Slow Food) è una pagnotta tonda alta pochi centimetri, con la crosta molto scura e fragrante che fa da contrasto con la mollica gialla dal caratteristico aroma di polenta. Si consumava sia dolce che salato, come accompagnamento ai salumi. I cereali erano coltivati in loco: segale, frumento tenero e tanto mais, una popolazione di varie tipologie e di vari colori, in gran parte accomunati da una caratteristica: svilupparsi e maturare in un lasso di tempo di circa 50 giorni, per questo detti cinquantini. In questo modo si poteva disporre di un secondo raccolto che, dopo la mietitura dei cereali vernini destinati al commercio, veniva in aiuto all’economia familiare.

ore 14:00 - Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

La sostenibile leggerezza del vino

laboratorio del gusto

Sei vini dal fascino discreto, espressione di una viticoltura attenta e consapevole, giocati sulla finezza e sull’eleganza. Mai banali, hanno conquistato nel tempo appassionati e critica senza bisogno di sgomitare.

Oggi vengono definiti contemporanei, ma affondano le proprie radici nella storia e nell’identità dei territori da cui provengono. Sei interpretazioni autentiche di vitigni storici che raccontano, ciascuna a modo proprio, il carattere e la cultura enologica dei rispettivi territori.

ore 14:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

Generazioni di vino: donne, territori e futuro

laboratorio del gusto

Ecco cosa vi raccontiamo in un appuntamento dedicato al dialogo tra generazioni di donne, organizzato in collaborazione con *Le Donne del Vino*, cinque produttrici di vino provenienti da diverse regioni d’Italia, presenti nella guida *Slow Wine*, saranno protagoniste di un racconto corale insieme alle loro figlie o madri.

Attraverso i loro vini, le partecipanti condivideranno storie di famiglia, passaggi di testimone e il valore delle nuove generazioni chiamate a raccogliere un patrimonio di conoscenze costruito nel tempo, interpretandolo insieme come un messaggio di libertà e responsabilità. Oltre al vino, la degustazione è accompagnata da prodotti e preparazioni realizzate da produttrici donne del mondo *Slow Food*, creando un incontro tra vino e cibo.

ore 14:00 – Casa Slow Food, Piazza Castello

Alla scoperta degli Atlanti dell’Arca del Gusto

attività di educazione

Un viaggio tra i paesaggi italiani per scoprire i prodotti dell’Arca del Gusto attraverso gli Atlanti del Cibo.

L’attività guiderà i partecipanti tra terre alte, pianure, coste e ambienti marini, mostrando come la biodiversità cambi da un territorio all’altro e come le comunità locali abbiano sviluppato nel tempo saperi, coltivazioni e produzioni uniche. Un’attività per comprendere come la biodiversità non sia un concetto astratto, ma un patrimonio concreto fatto di prodotti, territori e persone.

ore 14:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Cacao Latitudes – La connessione umana

degustazione - workshop

Dietro ogni cioccolato d'eccezione c'è una rete di persone che lavorano insieme. Mettiamo in contatto coltivatori e produttori di cioccolato attraverso partnership a lungo termine basate sulla fiducia, la trasparenza e i valori condivisi. Colmando il divario tra questi mondi, aiutiamo il cacao d'eccezione a viaggiare insieme alle persone, alle foreste e alle comunità che lo rendono possibile. Unisciti a Cacao Latitudes per una degustazione guidata di quattro origini straordinarie: lo Zorzal della Repubblica Dominicana, dove il cacao protegge una riserva di uccelli migratori; la miscela Kome del Ghana, radicata nell'agroforestazione rigenerativa; il cacao delle Isole Salomone, che rafforza le comunità agricole; il Cacao Nativo, dove la tutela indigena protegge la foresta pluviale peruviana. Intervengono: Valentina Bosia, Cacao Latitudes; Paesi Bassi Claudia Mecozzi, Cacao Latitudes, Italia; Charles Kerchner, Zorzal Cacao, Repubblica Dominicana.

ore 14:00 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N.

Il gelato è un gioco da bambini!

laboratorio del gusto

Chi sa resistere di fronte ad una golosissima coppetta di gelato? Questo appuntamento dedicato ai più piccoli con le loro famiglie sarà un'occasione per giocare insieme e preparare una golosa merenda. Armati di coppetta e cucchiaino ognuno personalizzerà il proprio gelato con granella di nocciole, amarene di Cantiano, cioccolato o granella di biscotti. Il laboratorio è realizzato in collaborazione con HAPE che regalerà ad ogni bambino una simpatica sorpresa!

ore 14:00 – Stand QBA, Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Laboratorio di Food Pairing con LIM Chocolate

degustazione, eventi dei partner

Degustazione di LIM Chocolate in diverse origini del cacao, per scoprire l'evoluzione di profumi, consistenze e intensità che nasce dalla varietà delle fave e dalla loro lavorazione artigianale. Un percorso alla scoperta del mondo bean to bar, in abbinamento con diverse birre scelte dal Biersommelier Roberto Parodi, per esplorare le molteplici sfumature dell'incontro tra cioccolato e birra.

ore 14:00 – Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8b

Incontro della rete Slow Food in America Latina e Caraibi (biodiversità ed educazione)

incontro di rete

ore 14:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

40Pod. Con Mario Calabresi, Riccardo Dugini, Barbara Nappini

Una storia lunga 40 anni raccontata con le voci dei protagonisti e dei grandi "autori" della nostra Associazione.

Con: Mario Calabresi, Giornalista e scrittore italiano, direttore del quotidiano La Stampa dal 2009 al 2015 e del quotidiano La Repubblica dal 2016 al 2019. Da fine 2020 è direttore e co-fondatore con Mario Gianani, Guido Maria Brera e Roberto Zanco di Chora media, società di produzione di podcast; Riccardo Dugini, Vice direttore generale di Banca Etica; Barbara Nappini, Presidente Slow Food Italia

ore 14:30 – Ufficio del Turismo – Turismo Torino e Provincia, Piazza Castello, 161

Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino Speciale Terra Madre Salone del Gusto

eventi dei partner - visita guidata

Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:30

ore 14:30 - Stand Spazio UNISG, Piazza Castello

La mela che parla di vino

degustazione - eventi unisg - workshop

Nonostante sia spesso monovarietale, millesimato e invecchiato in botti di rovere, il sidro non è né vino né birra, e occupa uno spazio minore rispetto alle sue controparti a base di uva e cereali. Questa degustazione vi guida alla scoperta di un mestiere, un'arte che fu messa al bando in Italia all'inizio del XX secolo: la produzione di sidro di mele. Assaggiamo il terroir italiano attraverso una prospettiva che solo di recente è stata restituita grazie al lavoro di un ristretto numero di custodi appassionati e parliamo del futuro di questo piccolo settore. A cura dell'esperto di sidro e alunno UNISG, Ivo Freeman.

ore 14:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Un'ora nel Mercato della Terra di Bogotá

degustazione - workshop

Alla scoperta del mais e dei suoi molteplici usi nella tradizione colombiana assieme all'Alleanza dei Cuochi Colombia.

Il mais, simbolo di identità, biodiversità e sovranità alimentare, è al centro di questo incontro che ci porta nel Mercato della Terra di Bogotá (Colombia). Attraverso una dimostrazione culinaria di Bethzabeth "La Chata" e Veronica Gomes, cuoca dell'Alleanza Slow Food, scopriamo antiche tecniche di trasformazione della farina di mais e ricette tradizionali come almojábanas, colaciones e natillas. L'incontro è anche l'occasione per conoscere il lavoro condiviso tra il Mercato della Terra di Bogotá e l'Alleanza dei Cuochi Slow Food in Colombia, due realtà che si rafforzano a vicenda nel valorizzare produttori, biodiversità, saperi locali e cultura alimentare. Yurany López Colmenares, referente del Mercato, e Antonuela Ariza,

coordinatrice dell'Alleanza, raccontano come questa collaborazione contribuisca a custodire e promuovere il patrimonio gastronomico colombiano, creando legami virtuosi tra chi produce, cucina e consuma.

ore 14:30 - Stand Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

**Digital Ethics Forum: L'uso sostenibile delle tecnologie digitali
conferenza - sloweb**

Cosa significa davvero un digitale sobrio, pulito, corretto e sostenibile. Suggerimenti sul nuovo movimento che sta prendendo piede.

ore 15:00 - Auditorium Reale Mutua, Via Bertola, 48c

**Dalla visione all'azione: il potere del cinema per educare al cambiamento
conferenza**

In che modo il cinema può trasformare la consapevolezza ambientale in partecipazione e azione? Questo convegno esplora il ruolo unico del cinema e della narrazione audiovisiva nell'aiutare le persone, in particolare le giovani generazioni, a comprendere e ad affrontare le sfide ambientali e alimentari del nostro tempo. Attraverso le esperienze di registi, educatori e direttori di festival, i partecipanti scopriranno come il cinema possa rendere accessibili, coinvolgenti e stimolanti tematiche complesse come il cambiamento climatico, la biodiversità e la sostenibilità dei sistemi alimentari. Nel corso dell'evento presentiamo inoltre "Food on Film", il progetto europeo che utilizza il cinema non solo per sensibilizzare l'opinione pubblica, ma anche per offrire ai giovani l'opportunità di esprimere la propria voce attraverso la narrazione audiovisiva. Con proiezioni di cortometraggi realizzati dagli studenti, interventi di esperti internazionali e riflessioni sull'educazione ai media, la realizzazione di documentari e l'animazione, la conferenza mostra come le storie possano diventare potenti strumenti di apprendimento, emancipazione e cambiamento. Intervengono: Eleonora Lano, Direttrice di Slow Food Education; Martina Dotta, Project Manager di Food on Film; Lia Furxhi, Direttrice del festival Cinemambiente; Bruno Smadja, Direttore del Mobile Film Festival; Davide Tosco, Autore, regista, produttore e direttore artistico; Francesco De Augustinis, Regista e giornalista investigativo; Geena Gasser, Regista.

ore 15:00 - Slow Food Arena, Piazza Castello

**La politica della gioia – Comunità, cura e convivialità come forme di resistenza
conferenza**

In un mondo sempre più segnato dalla divisione, dall'isolamento e dall'incertezza, Slow Food offre una prospettiva di cambiamento sociale e politico diversa, basata sulle relazioni, sulla cura, sulla partecipazione e sulla condivisione delle esperienze. La comunità non si esaurisce in una rete di individui. È un luogo in cui si costruisce fiducia, si trasmette sapere, si sviluppa appartenenza e si pongono le basi dell'azione collettiva. Attorno a tavole, orti, mercati, cucine e iniziative locali, le comunità diventano spazi dove si pratica la cooperazione, si rafforza la resilienza e si coltivano nuove possibilità. Questa non è una dimensione secondaria del cambiamento sociale: ne è una base essenziale. In una società che si frammenta e dove crescono solitudine, esclusione e disconnessione, la capacità di costruire vere relazioni umane diventa una necessità sociale e un atto politico. L'incontro analizza il ruolo di cura, convivialità e costruzione di comunità come strumenti per rafforzare la partecipazione, promuovere appartenenza e sostenere l'impegno a lungo termine indispensabile nel trasformare sistemi alimentari e società. Intervengono: Shinobu Namae (Giappone), cuoco e promotore di connessioni tra comunità; Maria do Socorro Almeida Nascimento (Brasile), coordinatrice dell'Alleanza dei Cuochi, membro della nuova Rete dei Popoli Afrodiscendenti e segretaria esecutiva di Slow Food Brasile; Ahmedzaki Kamel (Arabia Saudita), promotore della cultura del cibo e dell'impegno delle comunità; Claire Maquié (Francia), formatrice, esploratrice e autrice; Okeola Olajumoke Racheal (Nigeria), leader dello Slow Food Youth Network e organizzatrice di comunità. Modera: Ramon Uy (Filippine), Leader nell'advocacy e costruttore del movimento, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food.

ore 15:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

**Polifonia del castagneto: biodiversità e prodotti della castanicoltura montana
laboratorio del gusto**

Se ci chiedessimo qual è il frutto dell'albero del pane, simbolo delle terre alte, della cucina contadina, che sta bene sia nel primo che nel dolce... quanti risponderebbero "la castagna"? In questo appuntamento tre cuochi dell'Alleanza Slow Food, intrecciano l'anima delle proprie cucine, per raccontare le castagne partendo dal Piemonte e arrivando fino in Calabria. Un intero menù, composto da tre piatti, per raccontare la castagna e i suoi derivati come custode di memoria e risorsa per il futuro. Nell'appuntamento avremo modo di conoscere e dialogare anche con la rete Slow Food dei castanicoltori, nata per rigenerare le terre alte e mettere in relazione produttori, cuochi, tecnici, condividendo buone pratiche di gestione dei castagneti e innovazione negli usi gastronomici. Il laboratorio ci dà anche l'occasione di scoprire il nuovo Presidio nazionale della castanicoltura tradizionale, nato per rappresentare le varietà locali e le antiche tecniche di lavorazione, per dare voce alle comunità che difendono boschi, castagneti e paesaggi montani e che, insieme ai cuochi e alle cuoche, custodiscono i castagneti italiani.

ore 15:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

La merenda buona, pulita e giusta

attività di educazione - degustazione - workshop

Vedi descrizione sabato 26 ore 10

ore 15:00 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

Benvenuto al nuovo Presidio del miele di barena della Laguna veneta

conferenza - degustazione

Alla scoperta dell'ultimo nato fra i mieli di Presidio Slow Food: il miele di barena della Laguna veneta.

Da un ambiente unico e fragile, un lembo di costa sospeso tra terra e acqua, nasce un miele dalle caratteristiche straordinarie, espressione di un ecosistema particolare in cui le fioriture delle piante alofile delle barene incontrano il lavoro paziente delle api e degli apicoltori. L'incontro rappresenta un'occasione per conoscere da vicino il percorso che ha portato alla nascita del Presidio, attraverso il racconto degli apicoltori coinvolti e di coloro che hanno contribuito alla sua costruzione e valorizzazione. È inoltre presente **Chiara Spadaro**, autrice del libro *L'arcipelago delle api. Microcosmi lagunari nell'era della crisi climatica*, che ha dedicato attenzione e sensibilità a questo miele così particolare, raccontandone il legame profondo con il paesaggio della laguna, con le sue barene e con le comunità che da sempre vivono questi territori. Attraverso le testimonianze e una degustazione dei mieli prodotti in questo ambiente unico, il pubblico potrà scoprire una produzione rara, strettamente connessa alla tutela della biodiversità lagunare e alla salvaguardia di un territorio tanto suggestivo quanto delicato.

Intervengono: Matilde Visentin, Referente del Presidio Slow Food del miele di Barena della Laguna veneta; Riccardo Stefani, Apicoltore e Referente del Presidio del miele di Barena della Laguna veneta; Maria Luisa Zoratti, Esperta in analisi sensoriale del miele e socia AMi (Ambasciatori dei mieli); Chiara Spadaro, scrittrice, giornalista ambientale, antropologa. Modera: Raffaella Ponzio, Coordinatrice Ufficio Biodiversità Slow Food.

ore 15:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Il richiamo della foresta. Come gestire il nostro rapporto con il bosco?

approfondimento - conferenza

In Italia, boschi e foreste rappresentano oltre il 40% della superficie nazionale. Una superficie che negli ultimi anni è cresciuta, per via dell'abbandono delle aree agricole, rurali e montane. Viceversa, la copertura forestale globale continua a ridursi: a spingere la deforestazione sono le colture destinate ai mercati internazionali, come la soia e la palma da olio. In entrambi i casi c'è un problema di gestione forestale, che deve andare oltre la sostenibilità per puntare alla responsabilità, individuale e collettiva. A partire dall'equilibrio fra conservazione della natura e attività produttive: agricoltura, pastorizia, silvicoltura, filiera del legno. Una gestione attiva del bosco potrebbe apportare molti benefici al nostro vivere: potrebbe fornirci il legno che oggi importiamo in larga parte dal sud del mondo ma anche tutelare la biodiversità, mantenere un paesaggio particolare, promuovere un turismo più attento e rispettoso, prevenire e limitare la piaga dagli incendi boschivi. In questa conferenza – realizzata in collaborazione con PEFC – si confrontano alcuni dei principali soggetti attivi su questo fronte in Italia, con l'obiettivo di costruire e promuovere una nuova cultura ecologica delle foreste.

Intervengono: Marco Bussone, presidente nazionale di UNCEM e presidente di PEFC; Antonio Nicoletti, responsabile nazionale Aree protette e biodiversità di Legambiente; Enrico Gallo, dirigente Settore foreste della Regione Piemonte; Roberto Colombero, presidente del Cluster Legno Piemonte e di Uncem Piemont; Gabriele Locatelli, Settore Foreste e Sviluppo Zone Montane della Regione Emilia-Romagna; Marco Gallo, Assessore Regionale con deleghe allo Sviluppo e promozione della montagna, Aree interne e GAL, Sistema neve, Tutela delle aree protette (foreste, parchi, aree UNESCO), Attività estrattive, Programmazione territoriale paesaggistica e urbanistica, Biodiversità e Tartuficoltura. Modera: Federico Varazi, vicepresidente Slow Food Italia.

ore 15:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8

Cibo, impresa e lavoro: buono, pulito e giusto

conferenza

L'iniziativa intende approfondire il rapporto tra filiere alimentari, impresa e lavoro, valorizzando il contributo del comparto agroalimentare come leva di sviluppo economico, coesione sociale e inclusione professionale.

Attraverso un confronto tra istituzioni, associazioni di categoria e realtà produttive, l'incontro offre l'occasione per raccontare esperienze concrete in cui il cibo diventa strumento di creazione di opportunità, crescita di competenze e promozione di percorsi di dignità lavorativa. Vengono coinvolte con le loro testimonianze le imprese del territorio torinese e metropolitano e delle città partner del mondo impegnate in progetti di inserimento lavorativo di persone con svantaggi socio-economici e in progetti di economia carceraria, con l'obiettivo di evidenziare modelli di impresa capaci di coniugare qualità delle produzioni, responsabilità sociale e giustizia del lavoro. Intervengono: Michela Favaro, Vicesindaca Città di Torino Mauro Castellani, Union alimentari – Confapi Rappresentanti delle autorità locali del mondo invitati agli Stati generali della cooperazione Rappresentante Anci e/o Comuni italiani Attori della cooperazione italiana Associazioni di categoria e Imprese del territorio e delle città partner Imprese dell'economia carceraria.

ore 15:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Cortile interno, Piazza Carlo Alberto, 8

Olio, dattero, miele, raccontano la Palestina: lo showcooking di Akli Baladi

approfondimento - degustazione

In Palestina il cibo è il motore della sussistenza economica e della tutela dell'identità territoriale. Attraverso il progetto Akli Baladi, Slow Food mappa e sostiene le comunità rurali che resistono alla frammentazione geopolitica e alla perdita della biodiversità. Il miele: unisce l'apicoltura biologica alla medicina tradizionale. Le varietà (timo, agrumi, millefiori) dipendono dalla vegetazione collinare. A Battir, le arnie sfidano la riduzione dei pascoli. L'olio d'oliva: pilastro agricolo nazionale. Si basa

su varietà autoctone (Suri e Nabali) e alberi millenari, come a Beit Jala. Aziende come Kanaan e AlArd garantiscono l'esportazione a prezzi equi.

ore 15:00 - Ristorante Arcadia, Piazza Castello, 29
40 anni di Slow Food. 40 anni di grandi vini: Gaja
degustazione - masterclass

Ci sono aziende che attraversano le rivoluzioni. E poi ci sono quelle che le provocano. È difficile raccontare la rinascita del vino italiano senza incontrare Angelo Gaja. Visionario e imprenditore, ha spinto la Langa verso un'ambizione nuova: produrre pochissimo da molti ettari, selezionare senza compromessi, sperimentare vitigni internazionali come chardonnay e cabernet sauvignon e confrontarsi con i più grandi vini del mondo. Scelte discusse, che hanno però contribuito a cambiare per sempre la percezione internazionale di Barbaresco e Langhe. Oggi la rivoluzione continua con un linguaggio diverso. **Gaia, Rossana e Giovanni**, quinta generazione della famiglia, hanno riportato al centro le denominazioni storiche e orientato la ricerca verso biodiversità, salute dei suoli e cambiamento climatico. Rossana, da oltre 15 anni impegnata nella parte tecnica, racconta il lavoro che ha portato Gaja a confrontarsi con botanici, entomologi, genetisti e altri studiosi, trasformando i vigneti in un laboratorio a cielo aperto. Anche i vini sono cambiati: meno legno piccolo, più leggerezza, frutto, bevibilità e trasparenza territoriale. Lo spirito, però, è rimasto lo stesso: mettere continuamente in discussione ciò che sembra acquisito. L'ultima sfida è "Altra Langa", con vigneti e una nuova cantina in quota a Trezzo Tinella, per immaginare, tra biodiversità e cambiamento climatico, dove potranno nascere i grandi bianchi piemontesi del futuro. Una masterclass tra due generazioni e due rivoluzioni: quella di Angelo, che ha portato la Langa nel mondo, e quella dei figli, che oggi si interrogano su come consegnarla al futuro. In degustazione, sei annate di Barbaresco: 2023, 2021, 2016, 2001, 1995 e 1982.

ore 15:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto
Festival del gelato italiano
degustazione - eventi dei partner

Degustazione guidata di gelati artigianali realizzati dai gelatieri Maestri del Gusto di Torino e provincia che hanno partecipato all'ultima edizione della manifestazione biennale del Festival del Gelato Italiano di Rivara. Questa manifestazione, ormai affermata e con numeri significativi di visitatori, rappresenta un momento di incontro con i protagonisti dell'arte gelatiera artigianale. A cura di: Associainsieme ETS.

ore 15:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto
Oste portaci da bere... birre artigianali
degustazione - eventi dei partner

Percorso alla scoperta della birra artigianale nelle sue diverse declinazioni, insieme ad alcuni birrifici della Città Metropolitana di Torino. Ogni birra è proposta in abbinamento a specialità agroalimentari locali. A cura di: CNA Torino.

ore 15:00 - Mercato Centrale - Spazio del Fare - Secondo piano, Piazza della Repubblica, 25
Incontro dei delegati internazionali: Stati Uniti e Canada
incontro di rete

ore 15:00 - Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello
Sopra e sotto il mare
talk

Due ristoranti raccontano il loro impegno concreto a favore della sostenibilità del mare. (Meet Marlin x Chenggong Culture Bank) - Il contributo di Chenggong Culture Bank — la tradizione delle donne di mare: le fondatrici di Sea Bank hanno imparato dalle donne del posto la raccolta nelle pozze di marea (alghe, molluschi) e hanno costruito l'identità del loro ristorante partendo da questa conoscenza. Il contributo di Meet Marlin — pratiche di pesca selettive e a basso impatto (pesca con arpione, palamito, canna da pesca singola).

ore 15:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello
Alla scoperta dell'olio extravergine italiano
attività di educazione - degustazione
Vedi descrizione giovedì 24 ore 10:30

ore 15:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Auditorium, Piazza Castello, 209
Semi, ambienti e comunità: dalla diversità all'adattamento
conferenza

Conservazione in situ di varietà locali di frumento tenero, segale e miscele, valutazione della differente risposta ai diversi ambienti di coltivazione e selezione partecipativa ed evolutiva. UNISG e CREA, in collaborazione con agricoltori piemontesi e la Rete Semi Rurali, portano avanti attività di conservazione del germoplasma on farm e di coltivazione di varietà tradizionali di frumenti teneri e segale, loro miscugli e popolazioni evolutive, nell'ottica di sostenere filiere locali per la produzione di pane di qualità che coinvolgano produttori, ricercatori, trasformatori e consumatori, secondo un approccio partecipativo (PPB). In particolare, nell'ambito del progetto VERNINI, le attività sperimentali riguardano: lo studio dell'adattabilità ad ambienti collinari e montani di miscugli di varietà locali di frumento tenero e segale; l'analisi delle caratteristiche qualitative,

nutrizionali e funzionali delle granelle e sensoriali del pane. Intervengono: Paola Migliorini e Sandra Spagnolo, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Patrizia Vaccino, CREA; Claudio Pozzi, Rete Semi Rurali; Tommaso Padula, Slow Grains; Mauro Bassignana, Institut Agricole Regional Valle d'Aosta; Martino Adamo, Università di Torino.

ore 15:00 – Spazio Regione Piemonte, Piazzetta Reale

**La biodiversità lungo il fiume Tanaro, dalle Alpi Marittime ai calanchi alle colline
eventi delle regioni**

Un percorso che celebra i sapori dal cuneese attraverso una degustazione di prodotti enogastronomici.

Partecipano: Condotta Slow Food Monregalese Cebana Alta Val Tanaro e Pesio – prodotti di panificazione; Condotta Slow food Langhe – Dogliani - Carrù - vino; Condotta Slow food Fossano – prodotti trasformati da ortaggi; Condotta Slow food Bra – salsiccia di Bra; Condotta Slow Food Alba Langhe e Roero – prodotti da piccoli frutti; Mercato della Terra di Monteu Roero – formaggi del Roero.

ore 15:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

Design del gusto. Con Fulvio Marino, Dario Casalini, Gloria Lucchesi, Mona Caron

La visione olistica di Slow Food ha seminato nel tempo molti altri ambienti: dal design all'architettura alla moda, plasmando ecosistemi e rendendoli espressione del buono, pulito e giusto. Ne parliamo con chi ha saputo reinventare la tradizione, perché nulla è immobile.

Con: Fulvio Marino, Panificatore e mugnaio piemontese, alla guida del Mulino Marino. Volto televisivo noto per la conduzione di Bake Off Italia, promotore della cultura del pane e dei grani antichi; Dario Casalini, Giurista, professore al Politecnico di Torino, presidente di Slow Fiber. Impegnato su temi di sostenibilità, economia circolare e moda buona, pulita e giusta; Gloria Lucchesi, Coordinatrice della Comunità Slow Food della Cassetta di cottura di San Casciano dei Bagni, in Toscana, ha realizzato con gli stessi materiali della cassetta di cottura l'Arca del Gusto che sta attraversando le regioni italiane per raccogliere, con gli istituti scolastici, esempi di biodiversità agroalimentare; Mona Caron, artista visiva itinerante con base a San Francisco e in Ticino, da più di vent'anni ritrae le erbe selvatiche e le piante spontanee sui muri del mondo trasformando intere facciate di palazzi con i suoi "ritratti eroici" di erbe comuni e cosiddette erbacce. Modera l'incontro: Sveva Sagromola, conduttrice di Geo su Rai3 e autrice del libro per bambini Storia di Topino (Mondadori ragazzi 2025).

ore 15:30 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

**Il gelato dei Presidi Slow Food: il ramassin della Val Bronda
laboratorio del gusto**

Vi siete mai chiesti cosa significhi "ramassin"? Ve lo raccontiamo davanti a una coppetta di gelato, mantecata in diretta con i protagonisti del Presidio Slow Food dei ramassin della Valle Bronda. Passo dopo passo, scopriamo assieme la filiera di questo gelato, non solo gli ingredienti ma tutti i produttori che stanno dietro a una coppetta.

ore 15:30 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

**Laboratorio di food pairing con i formaggi delle Cheese Valleys
degustazione - eventi dei partner**

Vedi descrizione venerdì 25 ore 17:00

ore 15:30 - Spazio UNISG, Piazza Castello

**L'ingrediente intero: valorizzare tutto per non sprecare niente
eventi unisg**

Vedi descrizione giovedì 24 ore 10:00

ore 16:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

**Le ricette nei social media
eventi unisg - incontro**

Come cambiano le ricette quando circolano sui social media? In dialogo con Cooker Girl (Aurora Cavallo), lo storico Simone Cinotto (UNISG) e il filosofo Andrea Borghini (UniMi) esplorano il modo in cui le piattaforme digitali trasformano la comunicazione del cibo, l'apprendimento, la creatività e l'autorità. L'incontro riflette sul ruolo delle ricette online e dei media gastronomici nel connettere comunità, influenzare abitudini e ripensare il sapere alimentare contemporaneo. L'incontro rientra all'interno delle iniziative del progetto di ricerca europeo RELISH.

ore 16:00 – Casa Slow Food, Piazza Castello

**Alla scoperta degli Atlanti dell'Arca del Gusto
attività di educazione**

Vedi descrizione sabato 26 ore 14:00

ore 16:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

**Il sapore dell'Anatolia: olive, vini e tradizioni millenarie
laboratorio del gusto**

La viticoltura antica e il patrimonio olivicolo dell'Anatolia rappresentano un legame millenario fra terra, tradizione e gusto. Il terroir diversificato della Turchia ha da sempre nutrito queste colture preziose, modellando il paesaggio e le identità gastronomiche locali. Questo laboratorio porta questi sapori autentici direttamente in tavola attraverso un menù dedicato, curato dallo Chef Gökhan Çilak, membro dell'Alleanza Slow Food dei cuochi in Turchia, insieme a Sabiha Apaydn Gönenli, co-fondatrice di Heritage Vines of Türkiye, e Alen Mevlat, coordinatore dell'Atlante della Biodiversità Olivicola della Turchia.

ore 16:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Beyond Cider: Mela & Tutti frutti

degustazione - workshop

Meglio soli che mal accompagnati? Ma se ad accompagnare la mela fossero i frutti più gustosi che ci sono?

Fatti prendere per mano ed esplora abbinamenti innovativi e sguardi d'intesa: mele con cotogne, prugne, uve e luppolo! Dal Trentino, passando per Piemonte, Valtellina e Valle d'Aosta: scopri cosa significa fermentare la mela insieme ad altri frutti per produrre sidri incredibili. Intervengono: Federico Pedrolli, titolare di Appleblood Provino; Lale Demoz, titolare di Docendo Discitur. Modera: Andrea Bedini, Asso Pommelier.

ore 16:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

La Filiera Cooperativa: una filiera per sapori di eccellenza

degustazione - eventi dei partner

Le filiere del vino, dei formaggi e dell'ortofrutta piemontesi si presentano in un dialogo aperto tra produttori e pubblico: uno sguardo sulla produzione di qualità regionale, con un approfondimento sul lavoro fatto sulla città di Torino. Le aziende agricole cooperative proporranno una degustazione dei principali prodotti che rappresentano i tre comparti. A cura di: Confcooperative Piemonte, Confcooperative Piemonte Nord, Gestcooper.

ore 16:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Oltre il cibo: “il valore nascosto dei territori”

degustazione, eventi dei partner - presentazione

Narrazione, mestieri e comunità come strumenti di cambiamento. Dialogo con Gabriele Scapola, autore de “La fatica non fa rumore”, con degustazione di prodotti locali delle Alte Valli. A cura di: CNA Torino.

ore 16:00 - Open Baladin, Piazzale Valdo Fusi, 1

Birra italiana 100%? Si può!

laboratorio del gusto

Produrre birre impiegando ingredienti esclusivamente di filiera Italiana è la futura grande sfida del settore artigianale. Se, infatti, all'inizio del movimento a essere impiegate erano materie prime “speciali” come frutta e spezie, oggi si cerca di puntare su cereali e luppolo. In questa degustazione si assaggeranno birre che stanno definendo il futuro partendo dalla terra. Curtense Km0 Baladin Nazionale Kauss 3841 Nicese Elegia Carrù Bogia Nen Il Laboratorio del Gusto è ideato da Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni, curatori della Guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore.

ore 16:00 - Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8b

Incontro della rete Slow Food in America Latina e Caraibi (biodiversità e advocacy)

Incontro di rete

ore 16:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

Un'altra idea di mondo. Con Barbara Nappini, Paolo Hendel, Marco Noferi.

Viviamo in un tempo in cui crisi ambientali, sociali, economiche e politiche sembrano sovrapporsi fino a comporre un unico labirinto senza uscita. Ma ciò che appare inevitabile è il risultato di scelte più o meno consapevoli e, proprio per questo, può essere cambiato. È questo il tema al centro di “Sette volte futuro. Un'altra idea di mondo”, il nuovo libro di Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia, che sarà presentato a Terra Madre 2026 con Paolo Hendel e Marco Noferi. Il rapporto con il limite, la biodiversità, la complessità, i territori, la pace, il ruolo delle donne e l'azione collettiva. Un incontro per capire le storture del modello dominante e gli “Oppure” ovvero le alternative possibili, già praticabili.

Con: Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia. Ha pubblicato La natura bella delle cose, Slow Food Editore 2024; Paolo Hendel, espressione della più pungente satira della realtà sociale e politica del nostro paese, Paolo Hendel nasce a Firenze, dove si laurea in lettere. *Il manifesto per una vecchiaia felice* scritto con Marco Vicari, con il contributo scientifico della geriatra Maria Chiara Cavallini. Dal libro è tratto l'omonimo monologo teatrale, scritto con Marco Vicari, per la regia di Gioele Dix; Marco Noferi, scrittore e contadino, da sempre pensatore e attivista della rete Slow Food, tra le prime Condotte fondate in Italia sotto l'impulso di Carlo Petrini. A casa sua, sono stati definiti i criteri per la selezione dei prodotti dell'Arca del Gusto, che hanno poi guidato il progetto in tutto il mondo.

ore 16:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Plebisciti, Piazza Carlo Alberto, 8

Dal diritto al cibo adeguato al welfare di comunità

approfondimento - conferenza

Territori in rete contro povertà, spreco e disuguaglianze. Il panel approfondisce il ruolo delle politiche locali alimentari nel garantire il diritto al cibo per le comunità più fragili e le persone più marginalizzate. A partire da queste premesse, una tavola rotonda approfondisce come le politiche alimentari possano evolvere in veri e propri sistemi di welfare territoriale:

dall'esperienza della Rete Torino Solidale di Torino all'osservatorio sulle povertà di Roma, dai progetti sulla sicurezza alimentare nelle città africane a quelli di sostegno alle povertà alimentari nello spazio Mediterraneo. Casi concreti di partnership pubblico-privato, terzo settore e reti civiche, capaci di trasformare il contrasto alla povertà alimentare in uno strumento di inclusione sociale, partecipazione, riduzione degli sprechi e rafforzamento dei legami comunitari. Il focus si sposta quindi dal diritto al cibo come obiettivo fondamentale alla costruzione di ecosistemi locali che integrano sostegno alimentare, accesso ai servizi e attivazione delle comunità, coniugando giustizia sociale e sostenibilità.

ore 16:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Cinque alimenti dal Bush dell'Australia Occidentale: Giovani custodi di saperi antichi

degustazione - workshop

Un viaggio tra sapori unici, saperi antichi e nuove generazioni per scoprire la straordinaria ricchezza delle bush foods dell'Australia Occidentale. Attraverso le voci dei giovani ambasciatori del programma Djinda Ngardak dell'organizzazione no profit Prepare Produce Provide, che sostiene i giovani indigeni nei percorsi professionali legati al cibo e all'ospitalità, esploreremo ingredienti unici come Saltbush, Anise Myrtle, Wattleseed e Strawberry Gum. Guidati dall'esperta di bush foods Dale Tilbrook, insieme a Deanne Hedland, responsabile della progettazione dei programmi, e ai giovani ambasciatori Molly West e Quinlan Clinton, intraprenderemo un percorso sensoriale tra profumi, storie e conoscenze tradizionali. Ad accompagnare l'incontro sarà inoltre la chef Tanya Healy, protagonista dello showcooking che valorizzerà questi straordinari prodotti. Un'occasione per conoscere il profondo legame tra cibo, territorio e cultura indigena, e per scoprire come antichi saperi possano continuare a nutrire il presente e ispirare il futuro.

ore 16:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Dall'orto alle mense scolastiche, educare ai legumi incontro

Come avvicinare le nuove generazioni ai legumi e a un'alimentazione più sostenibile? Attraverso esperienze che uniscono orti, scuole, comunità locali e campagne internazionali, il dialogo esplora il ruolo dell'educazione alimentare nella valorizzazione dei legumi, della biodiversità e di abitudini alimentari sane e rispettose dell'ambiente.

ore 17:00 - Stand Slow Food Arena, Piazza Castello

Cambiare le regole del cibo è possibile

conferenza

Come possiamo passare dalle esperienze locali di successo a un cambiamento sistemico? Ovunque nel mondo, contadini, Popoli Indigeni, ricercatori e organizzazioni della società civile dimostrano che l'agroecologia può migliorare la vita delle persone, rafforzare la sicurezza alimentare e rigenerare gli ecosistemi. Tuttavia, le regole che governano i sistemi alimentari continuano spesso a favorire la concentrazione, le monoculture, la dipendenza dagli input chimici e la produttività a breve termine. Al tempo stesso, alcuni governi stanno iniziando a riconoscere l'agroecologia come risposta alle crisi interconnesse di cambiamenti climatici, insicurezza alimentare, perdita di biodiversità e ingiustizia sociale. Ma come trasformare davvero i principi agroecologici in politiche pubbliche efficaci? Dai sussidi agricoli agli accordi commerciali, dalla governance della terra agli appalti pubblici, quali regole occorre cambiare, chi le sta cambiando e quali ostacoli restano? La conferenza esamina il percorso dall'agroecologia nei campi a quella nelle scelte politiche. Attraverso storie e testimonianze dai diversi continenti, voci della rete Slow Food e policymaker condivideranno insegnamenti, sfide e successi nel costruire leggi, bilanci e strategie capaci di sostenere la trasformazione dei sistemi alimentari su larga scala. Unisciti a noi per scoprire perché trasformare i sistemi alimentari vuol dire non solo cambiare come produciamo, ma anche modificare le regole che li governano.

Intervengono: Valentina Pavarotti, responsabile della comunicazione dell'Agroecology Coalition; Giraldo Jesús Martín, ricercatore senior presso la Stazione Sperimentale Indio Hatuey dell'Università di Matanzas, membro dell'Accademia delle Scienze di Cuba, coordinatore nazionale della politica agroecologica cubana e membro della Slow Food Farm Finca del Medio; Joris Lohman, membro della Camera dei Rappresentanti dei Paesi Bassi, già membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food; Janet Maro, membro del Comitato Consultivo di Slow Food e fondatrice di Sustainable Agriculture Tanzania; Javier Lopez Benitez, rappresentante della provincia di Negros Occidental alla Camera dei Rappresentanti delle Filippine; Michael Dimock, direttore esecutivo di Roots of Change, Stati Uniti d'America. Modera: Dali Nolasco Cruz, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food.

ore 17:00 – Ufficio del Turismo – Turismo Torino e Provincia, Piazza Castello, 161

Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino Speciale Terra Madre Salone del Gusto

eventi dei partner - visita guidata

Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:30

ore 17:00 - Stand Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Alla scoperta della Penisola dello Yucatan: la cucina di mare del Caribe Messicano laboratorio del gusto

Insieme alla cuoca dell'Alleanza Slow Food del Messico, Lucía Guadalupe Cosgaya Valladares, conosciuta e apprezzata da tutti come Lucy, scopriamo l'incontro tra biodiversità e gastronomia nella Penisola dello Yucatán. Figlia, nipote e moglie di pescatori e cuoche dello Stato di Campeche, Lucy ha lasciato la sua comunità per trasferirsi a Punta Allen, nel Quintana Roo,

dove vive ormai da 24 anni. Qui dedica la propria vita alla tutela della biodiversità della Riserva della Biosfera di Sian Ka'an e alla valorizzazione del suo patrimonio gastronomico. Nel suo ristorante, Cocina Tradicional Lucy, interpreta il susseguirsi delle stagioni attraverso una cucina che rispetta gli ingredienti locali e si prende cura del territorio che l'ha accolta, valorizzandone i sapori e la biodiversità. Accanto all'aragosta, tra le sue specialità, troviamo pesci e frutti di mare locali, selezionati per freschezza e stagionalità, protagonisti di ricette che esaltano i sapori autentici della sua comunità. In abbinamento una selezione di vini delle cantine Le Vigne di Zamò e Borgogno, parte del network di Banca del Vino.

ore 17:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

La merenda buona, pulita e giusta

attività di educazione - degustazione - workshop

Vedi descrizione sabato 26 ore 10

ore 17:00 - Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

Ebbrezza: istinto e disciplina

laboratorio del gusto

Recuperare la dimensione alimentare del vino chiede di accoglierne la componente alcolica. Le implicazioni emotive di tale responsabilità meritano di essere affrontate senza pregiudizi, oggi più che mai, lungo un equilibrio mobile tra godimento e consapevolezza. Attraverso una degustazione di vini accomunati dalla loro capacità di stimolare il confronto, il laboratorio propone una riflessione sul valore culturale dell'ebbrezza, sul senso del limite e sul ruolo che il vino continua ad avere nella convivialità e nella nostra società, tra tradizione, cambiamenti e nuove sensibilità.

ore 17:00 - Fiorfood Coop, Galleria San Federico, 26

La tavola del tempo

eventi dei partner - premiazione

La Tavola del Tempo, il viaggio ideato da Coop per raccontare gli intrecci tra il cibo e la storia del nostro Paese, arriva dentro Terra Madre Salone del Gusto sabato 26 settembre in Galleria San Federico.

Sei puntate di un podcast con scrittori, giornalisti, antropologi e chef come Antonio Pascale, Marino Niola, Chiara Pavan guidati da Chiara Galeazzi, voce di Radiodee e autrice. L'appuntamento è l'occasione per premiare i tre vincitori del concorso "Storie a tavola" lanciato a inizio estate. I migliori racconti, aneddoti sul cibo diventeranno ricette e piatti da far assaggiare ai presenti. Una cucina da campo, gli chef di Fiorfood, la giuria del Premio e il piacere della convivialità a fare da guida all'evento.

ore 17:00 - Stand BBBe – Area Lounge, Piazza San Carlo -

Patti digitali – Ricette di famiglia per crescere nel digitale. Un confronto per le famiglie tra dubbi, esperienze e strumenti concreti

degustazione - eventi dei partner

Smartphone, videogiochi, social network, intelligenza artificiale: crescere nell'era digitale significa affrontare ogni giorno nuove sfide educative. Ma esiste davvero un equilibrio tra opportunità e rischi? E come possono genitori e figli costruire insieme un rapporto più sano e consapevole con la tecnologia? In un dialogo aperto con Silvia Di Paola – psicologa e psicoterapeuta – e Maria Letizia Filippi – ricercatrice e formatrice Sloweb – l'incontro offre spunti di riflessione, consigli pratici e strumenti concreti per accompagnare bambini, ragazzi e adulti nell'uso delle tecnologie. Più che una conferenza, si tratta di uno spazio di ascolto e confronto: i partecipanti saranno invitati a condividere esperienze, porre domande e portare i propri dubbi, contribuendo a costruire una conversazione che parta dalla vita quotidiana, dalle famiglie. Perché educare al digitale non significa imporre regole, ma trovare insieme un equilibrio che aiuti i più giovani, ma anche i più grandi, a crescere nella consapevolezza, autonomia e responsabilità. Degustazione finale del panino Monfrà.

ore 17:00 - Eataly Lagrange, Via Lagrange, 3

Dalle terre dei pastori

laboratorio del gusto

Nell'Anno internazionale dei pastori e dei pascoli celebriamo le culture pastorali del centro e del sud Italia proponendo un percorso di scoperta dei migliori formaggi dell'Appennino e delle isole che, dall'Abruzzo alla Sardegna, perpetuano forti tradizioni casearie. Difficile scegliere: impossibile trascurare i pascoli delle aree interne pescaresi e il pecorino di Farindola, l'unico cacio al mondo fatto con il caglio di maiale. Il pecorino dell'Altopiano Vibonese e il fiore sardo dei pastori promettono sensazioni intense, mentre il caciocavallo molisano ci ricorda che sui pascoli del sud erano protagonisti anche le vacche Podoliche. Il Cilento propone i suoi caprini ottenuti su pascoli naturali ricchi di biodiversità mediterranea.

ore 17:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

La dispensa selvaggia

conferenza

La raccolta di erbe, frutti, fiori, bacche, cortecce, radici e alghe che crescono spontanei nell'ambiente naturale ha un nome che si è diffuso in anni recenti, foraging, ma non è di certo una pratica nuova. Anzi è la più antica di tutte, la prima attività che ha consentito agli esseri umani di nutrirsi. Un tempo il sottobosco, i prati, le rive dei fossi e dei torrenti erano la principale dispensa quotidiana. Cibo semplice, salutare e facile da reperire. Non occorre coltivarlo, bastava raccoglierlo dopo averne

prima riconosciuto la commestibilità ma questa conoscenza era diffusa. Era normale, un po' per tutti, distinguere diverse decine di piante selvatiche, conoscerne il sapore, le proprietà terapeutiche, gli utilizzi in cucina. Un bagaglio di saperi tramandato di solito dalle donne della famiglia, che rischia di essere dimenticato. Oggi la passione per il mondo selvatico sta tornando, soprattutto nelle giovani generazioni, perché raccogliere e cucinare le erbe permette di entrare in connessione con la natura, imparando a conoscere le piante del nostro territorio, e a cucinare ricette ricche di gusto e ottime per la nostra salute.

Intervengono: Pietro Ganni, presidente dell'Associazione EGDA - Erbass e titolare di Ansema Ristoro Bioculturale di Chiaverano (To); Silvia Merlo, cuoca dell'Osteria La table d'louz ami di Beaulard (To), Alleanza Slow Food dei Cuochi; Alessandro Di Tizio, gastronomo, forager, docente presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, autore de "Il mondo delle erbe selvatiche. Tornare a riconoscerle, raccoglierle e usarle in cucina". Modera: Chiara Dell'Anese, giornalista, Natural Style.

ore 17:00 - Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

Oltre la tazza: la rete vivente che sostiene il caffè conferenza

Cosa rende un caffè davvero di successo? Questa tavola rotonda riunisce voci provenienti da tre diverse fasi della filiera del caffè per esplorare come le conoscenze indigene, la tutela del territorio e la giustizia sociale possano ridefinire il concetto di successo al di là del valore di mercato. Attraverso il dialogo e la condivisione di esperienze, i partecipanti riflettono su sistemi di caffè Akha Ama Coffee, Thailandia.

Intervengono: Cal Bá Luisa De Lourdes, Maya Poq'omchi', Asociación Civil Verdad y Vida, Guatemala; Belén Arias, produttrice di caffè, Messico; Stephen Katongole, produttore di caffè, Slow Food Uganda.

ore 17:00 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello

Il vino di riso: Produzione e degustazione degustazione - workshop

Vedi descrizione giovedì 24 ore 17:00

ore 17:00 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Tynt Meadow: l'unica trappista del Regno Unito degustazione, eventi dei partner

Nel cuore della Charnwood Forest, nel Leicestershire, i monaci dell'Abbazia di Mount Saint Bernard hanno vissuto per quasi due secoli dell'attività agricola e dell'allevamento. Quando questo modello non risultò più sostenibile, la comunità scelse di intraprendere una nuova strada, dando vita nel 2018 a Tynt Meadow, la prima e unica birra trappista del Regno Unito. Peter Grady, brewery manager dell'Abbazia, presenta la storia e le birre di questo straordinario progetto.

ore 17:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Saperi, Piazza Carlo Alberto

Racconti di territorio: degustare per conoscere degustazione – eventi dei partner - workshop

Un workshop dedicato alla scoperta della filiera cooperativa che trasforma le materie prime del territorio in prodotti di qualità. Attraverso il racconto delle imprese cooperative si scoprirà la storia dell'impresa, i loro prodotti, dalle farine al pane e a molto altro. Si concluderà con una degustazione per assaporare i prodotti imparando a riconoscere ingredienti, lavorazioni e caratteristiche. A cura di: Confcooperative Piemonte Nord in collaborazione con Confcooperative Piemonte e Gestcooper.

ore 17:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Incontri, Piazzetta Reale

Dalla terra al tartufo: il valore degli alberi vocati per il futuro del patrimonio tartufigeno eventi delle regioni - incontro

Il tartufo nasce da un equilibrio delicato tra suolo, alberi, boschi e biodiversità. Proteggere questo patrimonio significa prendersi cura oggi degli ecosistemi che potranno garantire il tartufo di domani. In un contesto di profondi cambiamenti climatici e ambientali, coltivare e valorizzare gli alberi vocati diventa una scelta concreta per preservare il territorio e il suo patrimonio tartufigeno. A Terra Madre 2026, un incontro tra istituzioni, mondo della ricerca e protagonisti della tradizione del trifolau: dall'intervento dedicato al riconoscimento UNESCO alla testimonianza diretta di due cercatori accompagnati dai loro cani, fino al confronto sul futuro della tartuficoltura e al lancio di Tuber Next Gen 2026, il progetto della Regione Piemonte e del Centro Nazionale Studi Tartufo per i territori vocati e sostenibili della prossima generazione. L'incontro sarà moderato da Roberto Fiori, giornalista de La Stampa, esperto e attento osservatore del mondo del tartufo e delle Langhe.

ore 17:30 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Incontro con i Presidi Slow Food: lo zabaione al moscato passito di Strevi laboratorio del gusto

La passione di Alberto Marchetti per lo zabaione incontra il Presidio Slow Food del Moscato Passito di Strevi. Prepariamo insieme il gelato secondo la ricetta di Casa Marchetti, conosciamo questo Presidio e assaggiamo il gelato appena mantecato.

ore 17:30 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Dai dumpling ai baozi ai buns: la storia di Tuttofabrodo degustazione - eventi unisg - workshop

Tuttofabrodo nasce dalla passione di Elisa Neri per la cucina asiatica e dal desiderio di portare in Italia un prodotto autentico ancora poco conosciuto. Laureata all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG), dopo alcuni anni di esperienza nel marketing tra Caffarel e Sacà, Elisa decide di trasformare un sogno in un progetto imprenditoriale. L'idea prende forma durante gli anni trascorsi tra Singapore e la Cina, in particolare a Shanghai, dove scopre la straordinaria cultura dei dumpling e si innamora degli xiaolongbao, i celebri dumpling al vapore ripieni di brodo. Da questa esperienza nasce un'intuizione: creare un luogo in cui qualità, artigianalità e accessibilità possano convivere, permettendo a tutti di avvicinarsi alla vera tradizione asiatica. Per realizzare questo progetto, Elisa torna in Cina per approfondire tecniche e lavorazioni tradizionali e inizia una lunga ricerca di professionisti specializzati nella preparazione dei dumpling.

ore 17:30 - Ristorante Arcadia, Piazza Castello, 29 40 anni di Slow Food. 40 anni di grandi vini: De Bartoli masterclass

Ci sono uomini che il proprio tempo considera scomodi. È il tempo successivo a trasformarli in maestri. Marco De Bartoli è stato uno di questi. Quando iniziò il suo percorso, il Marsala sembrava destinato a diventare il ricordo di un grande passato. Lui scelse la strada più difficile: restituirgli valore tornando alle origini e ai lunghi affinamenti. Allo stesso tempo intuì le potenzialità del Grillo, trasformandolo da vitigno funzionale al Marsala in uno dei grandi bianchi del Mediterraneo. Per De Bartoli il vino non doveva rappresentare la Sicilia. Doveva essere Sicilia. Dopo la sua scomparsa, nel 2011, i figli Renato e Sebìo e la sorella Giuseppina hanno scelto di non limitarsi a custodirne l'eredità, ma di svilupparla con lo stesso spirito libero e anticonformista. Anche dopo la prematura scomparsa di Sebìo, quella visione continua a vivere attraverso la famiglia. Per anni l'idea di De Bartoli fu osteggiata perché metteva in discussione un sistema consolidato. Oggi, mentre nuovi produttori tornano a credere nei grandi vini ossidativi della Sicilia occidentale, la sua intuizione appare più attuale che mai. La masterclass è un viaggio attraverso le diverse anime del Grillo: da Grappoli di Samperi 2024 a Grappoli del Grillo 2005, fino al mondo degli ossidativi con Vecchio Samperi, Marsala Superiore Oro Riserva Vigna la Miccia 2009 e le straordinarie Marsala Vergine Riserva 1988 e Marsala Oro Superiore Riserva 1988 DOC. Sei vini per attraversare quasi 40 anni e comprendere la profondità della sua intuizione: fare del Grillo non solo l'uva del Marsala, ma una delle grandi varietà del Mediterraneo. Più che una degustazione, il racconto di un uomo che ha accettato di restare incompreso pur di non rinunciare alla propria idea di vino. Perché le intuizioni più profonde hanno bisogno di tempo prima di diventare patrimonio di tutti.

ore 17:30 - Mercato Centrale - Spazio del Fare - Secondo piano, Piazza della Repubblica, 25 Incontro dell'Alleanza dei cuochi internazionali incontro di rete

Cuoche, cuochi e rappresentanti dell'Alleanza si incontrano per condividere esperienze e riflettere sul ruolo della ristorazione nella trasformazione dei sistemi alimentari. Al centro del confronto, il rapporto con i produttori, la biodiversità e l'impegno per un cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti. Evento dedicato ai delegati della rete Slow Food.

ore 18:00 - Auditorium Reale Mutua, Via Bertola, 48c Pensa come mangi. Il sapore della resistenza conferenza

L'omologazione del gusto è solo l'ultimo anello di una filiera che tende ad appiattire ciò che per millenni ha reso possibile la vita sul pianeta: la biodiversità. Il motivo è da ricercarsi in una fitta serie di scelte economiche e sociali, che hanno portato ad accentrare la produzione agroalimentare in poche aree, mutando il nostro cibo (dalla produzione dei semi alla genetica delle razze animali, dalla trasformazione alla distribuzione) in una merce nelle mani di poche multinazionali e, sempre di più, sotto il controllo di fondi di investimento. Nulla di più lontano dalla terra e dai bisogni delle comunità. Pensare a ciò che mangiamo vuol dire essere consapevoli di quel che c'è dietro al nostro cibo, ma anche riprendere coscienza che sono le nostre scelte a orientare il mercato, che possiamo ancora decidere quale economia sostenere con i nostri acquisti, che c'è la concreta possibilità di invertire la rotta. Intervengono: Julian Baggini è un filosofo e giornalista britannico, co-fondatore di The Philosophers' Magazine, autore di oltre 20 libri; Elisabetta Recine è docente del Dipartimento di Nutrizione dell'Università di Brasília e Presidente del Consiglio nazionale brasiliano per la Sicurezza alimentare e nutrizionale (Consea), l'organo che affianca la Presidenza della Repubblica nelle politiche contro la fame; Eric Schlosser è un saggista e regista statunitense, autore del best-seller Fast Food Nation (Il Saggiatore, 2002), l'inchiesta che ha cambiato il modo in cui milioni di persone guardano a ciò che mangiano, tradotta in oltre venti lingue.

ore 18:00 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice I mieli dei Presidi premiati al concorso "Grandi Mieli d'Italia" conferenza - degustazione - premiazione

Un'occasione per celebrare la qualità e la biodiversità dei mieli dei Presidi Slow Food attraverso il racconto degli apicoltori premiati al concorso Tre Gocce d'Oro 2026 "Grandi Mieli d'Italia", uno dei più importanti appuntamenti nazionali dedicati alla selezione e alla valorizzazione dei mieli italiani. All'interno del concorso è prevista una sezione dedicata ai mieli oggetto di Presidio Slow Food, un riconoscimento che valorizza produzioni fortemente legate ai territori, alle fioriture locali e al lavoro degli apicoltori che custodiscono pratiche e conoscenze fondamentali per la tutela della biodiversità. Durante l'incontro presentiamo i mieli premiati e conosciamo direttamente gli apicoltori che li producono, ascoltando le loro storie, scoprendo il

legame tra miele e territorio e approfondendo il percorso che porta alla realizzazione di produzioni di qualità. Un momento per raccontare non solo il valore organolettico dei mieli, ma anche il ruolo dei Presidi Slow Food nel proteggere paesaggi, ecosistemi e saperi locali.

Presenta: Daniele Biazzi, Referente Slow Food per la Lombardia del Presidio Mieli di Alta Montagna Alpina e formatore Slow Food Italia per le tematiche "Api e miele".

ore 18:00 – Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

Spontaneamente. Quando la natura diventa birra, con Karel Boon

degustazione - laboratorio del gusto

Esistono birre che raccontano il territorio in modo unico. Nascono dall'incontro tra materie prime, aria, legno, tempo e una straordinaria comunità di lieviti e batteri che trasformano ogni fermentazione in un'espressione irripetibile della biodiversità. Nel Pajottenland, in Belgio, questo equilibrio tra natura e sapere umano ha dato vita a una delle più antiche tradizioni brassicole d'Europa. In questo Laboratorio del Gusto, Karel Boon, erede della tradizione del birrificio Boon, accompagna il pubblico alla scoperta di un patrimonio fatto di lieviti selvatici e dell'arte dell'assemblaggio, tecniche che richiedono anni di affinamento e una profonda conoscenza del dialogo tra microrganismi, legno e tempo. Un viaggio attraverso una cultura brassicola che continua a custodire e valorizzare la biodiversità invisibile, trasformandola in aromi, complessità ed eleganza. Un laboratorio che invita a guardare oltre il bicchiere, per scoprire come la biodiversità dei microrganismi, il tempo e il sapere dell'uomo possano trasformare ingredienti semplici in un patrimonio di gusto, cultura e identità. Il percorso di degustazione è arricchito da un approfondimento sul progetto Duivelsbier, nato dal recupero di una storica birra belga e reinterpretato dal birrificio Boon con l'obiettivo di preservarne l'identità, dimostrando come la tradizione possa rinnovarsi senza perdere il legame con le proprie radici.

ore 18:00 - Stand Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Tradizioni fermentate: bevande alcoliche in tutto il mondo

degustazione - workshop

Un viaggio attraverso bevande alcoliche tradizionali che raccontano territori, comunità e saperi spesso esclusi dalle narrazioni dominanti. Attraverso la degustazione di diverse bevande, esploriamo il ruolo della fermentazione e della trasformazione degli ingredienti, ma anche le storie di appropriazione, resistenza e trasmissione del sapere che le accompagnano.

Un'occasione per mettere in discussione il modo in cui raccontiamo e valorizziamo le bevande del mondo, dando spazio alle voci, alle pratiche e alle conoscenze delle comunità che le hanno create e custodite nel tempo. A cura di: Fundación Acua.

Intervengono: Jackson Ramírez Machado, Fundación Acua - Viche, Colombia; Flor Alloni, Slow Food Negroni Fund Alumni - Aperitivo de algarroba, Argentina; Ingrid Solís Rodríguez, Las espirituosas, Maleza, Mexico.

ore 18:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

degustazione - eventi dei partner

Vedi descrizione giovedì 24 ore 18.

ore 18:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

Conosci la biodiversità del Pinerolese? Degustazione di vini Pinerolese DOC: una storia recente da una tradizione antica

degustazione - eventi dei partner

Un viaggio sensoriale alla scoperta della straordinaria biodiversità della terra pinerolese.

Una degustazione pensata per raccontare come la secolare tradizione di queste vigne incontri oggi una nuova ed emozionante rinascita. Verranno degustati quattro vini peculiari del territorio: uno spumante d'alta quota metodo classico, il Bian Ver, un antico vitigno salvato dall'estinzione, la Malvasia, espressione aromatica e fresca del territorio e il Nebbiolo, l'anima fiera e minerale della denominazione. Conducono l'incontro la Sommelier FISAR Roberta Poloniato e Camusso Mauro, Presidente del Consorzio Vini DOC Pinerolese. A cura di: FISAR Torino in collaborazione con il Consorzio di Tutela e Valorizzazione dei Vini D.O.C. Pinerolese.

ore 18:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale

Il mondo del tartufo in Italia. Storie di alberi, cani e cercatori

eventi delle regioni - proiezione

Proiezione del documentario "Il mondo del tartufo in Italia. Storie di alberi, cani e cercatori" Racconta la tradizione della ricerca e cavatura del tartufo in Italia, riconosciuta patrimonio immateriale dell'UNESCO nel 2021. Enti promotori: Associazione Nazionale Città del Tartufo (Anct), Federazione Nazionale Associazioni Tartufai Italiani (Fnati) e associazione CerCa.

ore 18:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Grani di montagna, comunità e territori che rinascono. Road to Slow Grains 2026

incontro

Coltivare la biodiversità per ricucire le comunità: dai grani tradizionali nasce un'innovazione sociale che rigenera i suoli e i territori delle terre alte. I cereali tradizionali sono un'opportunità per riattivare i legami comunitari e contrastare lo

spopolamento delle aree interne. Un percorso non privo di ostacoli, che non riguarda solo gli agricoltori: servono politiche e reti d'impresa per sostenere queste filiere e il loro valore ecologico e sociale. Un ponte da Torino a Matera, dove a fine ottobre si terrà la terza edizione di Slow Grains, l'evento nazionale itinerante della rete.

ore 18:00 - Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8b

**Incontro dei delegati internazionali: Nord Africa, Africa orientale e meridionale
incontro di rete**

ore 18:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

**Alla scoperta dei sottoprodotti della fermentazione della salsa di soia e del sake di Chiba, Giappone
degustazione - workshop**

Scopri il significato di mottainai, la filosofia giapponese che invita a valorizzare ogni risorsa e a non sprecare nulla. Abe Hikaru, cuoca e agricoltrice che coltiva personalmente molti degli ingredienti al centro della sua cucina, e Minaë Tani-LaFleur, imprenditrice e divulgatrice del cibo buono pulito e giusto residente in Finlandia, guidano i partecipanti in una degustazione di sottoprodotti della fermentazione, tra cui i residui di produzione della salsa di soia (shoyu kasu) e del sake (sake kasu). Insieme a Megumi Watanabe, Presidente di Slow Food Nippon, condividono storie e tradizioni che raccontano come questi ingredienti, spesso trascurati, siano stati storicamente trasformati in alimenti apprezzati e ricchi di sapore in Giappone. Attraverso una degustazione di sake, salsa di soia e dei loro sottoprodotti della fermentazione, i partecipanti potranno inoltre assaggiare una reinterpretazione dell'iconica bagna cauda piemontese, preparata con shoyu kasu. A loro si unisce anche William LaFleur (Finlandia), che approfondisce il modo in cui il concetto di mottainai si intreccia con i principi dell'agroecologia e dell'economia circolare, offrendo spunti per costruire sistemi alimentari più consapevoli nell'uso delle risorse. Un'occasione unica per scoprire i valori del mottainai dal campo alla tavola, creando connessioni significative tra Giappone, Finlandia e oltre.

ore 18:30 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello

Il vino di riso: Produzione e degustazione

degustazione - workshop

Vedi descrizione giovedì 24 ore 17:00

ore 18:30 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

SlowCinemaTech – Food for the Eyes

proiezione - sloweb

Ispirandosi al movimento Slow Food, nato in Piemonte, il progetto esplora le sfide ambientali e sociali del digitale, indagando prospettive di maggiore sostenibilità rispetto alla condizione attuale. Dalle 18:30 alle 21:00 proiettiamo: IT Net Zero: A Digital Journey (2023, 26 min), Climate Champions – Net Zero Digital (4 min), Elementary school edition (2025, 56 min), Prompt (2024, 13 min), Spot Olivetti – Macchina per scrivere portatile – Valentine – Giappone (1969-1970, 1 min), Spot Olivetti – Macchina per scrivere elettronica – Detendez-vous en travaillant (1978, 1 min), Spot Olivetti – Valentine – Giovani hippies (1969, 1 min), Una fabbrica e il suo ambiente (1957, 16 min), Potere al web amico (2017, 2 min), Her (2013, 126 min).

ore 19:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Tutto il buono delle castagne

conferenza

Caldarroste, marron glacés, castagnaccio: la nostra cultura delle castagne spesso finisce lì. Eppure, con le castagne si cucinano primi, dolci, pani, quasi tutti fatti con la farina. Ed è proprio alla farina che dobbiamo prestare più attenzione. La farina di castagne che troviamo sugli scaffali della grande distribuzione arriva quasi sempre da altri Paesi. Sapere che cosa distingue una farina di qualità non è un dettaglio da appassionati: è ciò che permette di scegliere e sostenere chi tiene in vita i castagneti italiani. C'è poi un ultimo motivo per tornare a usare le castagne: fanno bene, più di quanto si creda. Ne parliamo insieme e, al termine dell'incontro, assaggiamo i prodotti del nuovo Presidio nazionale della castanicoltura tradizionale. Intervengono: Tommaso Ganino, docente presso il Dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco dell'Università di Parma; Alberto Spisni, professore emerito presso l'Università di Parma, assaggiatore farina di castagne (Associazione AFC) Alessandra Bazzocchi, cuoca dell'Osteria La Campanara di Galeata (Fc), Alleanza Slow Food dei Cuochi dell'Emilia-Romagna. Modera: Lia Cortesi, Referente Rete dei castanicoltori Slow Food.

ore 19:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

L'orto in cucina e l'allevamento slow

degustazione - laboratorio del gusto

Nell'entroterra marchigiano, tra Cantiano e Offida, Davide Moioli della Cantina Sociale e Daniele Citeroni dell'Osteria Ophis hanno trasformato la loro cucina in un momento di condivisione. Una cucina serena che infonde fiducia nel potere della comunità, fatta di ingredienti che raccontano i produttori e le storie locali come un quadro da godersi insieme, chiacchierando intorno a una tavola con un bel bicchiere di vino in mano. Usiamo cinque parole per descrivere i piatti di Davide e Daniele (ma ne servirebbero molte di più): curiosità, per riscoprire sapori dimenticati e accogliere le contaminazioni; impegno per una cucina sostenibile costruita con una rete di piccoli produttori; gusto per piatti legati alle storie dei luoghi; umiltà e gratitudine verso la natura; inclusione nel rispetto di ingredienti e delle persone.

ore 19:00 - Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

Bianchi appenninici, tensione e pienezza

laboratorio del gusto

La straordinaria complessità della dorsale appenninica infonde nei vini che vi nascono una completezza originale, capace di compendiare immediatezza e tridimensionalità.

Un viaggio da nord a sud, accompagnati da bianchi periferici di origini antiche e identità contemporanee. Vitigni spesso poco conosciuti, ma capaci di raccontare paesaggi, altitudini e culture diverse, accomunati da una sorprendente capacità di coniugare tensione, profondità e pienezza gustativa. Un'occasione per riscoprire l'Appennino come una delle grandi culle della biodiversità viticola italiana.

ore 19:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Masterclass e degustazione di wagyu

degustazione - eventi unisg - workshop

Guidati da Paolo Tucci, alumnus UNISG e CEO di Meat Japan, azienda con sedi a Kyoto (Giappone) e Saronno (Italia), si va alla scoperta dei segreti degli allevamenti di manzo wagyu, l'approccio alla macellazione, alla cucina e trasformazione. Attraverso una nuova chiave di lettura nel settore della carne wagyu giapponese, che mira a adottare un approccio sempre più sostenibile nel rapporto con allevatore, macellaio, trasformatore e consumatore, degusteremo questa pregiatissima carne (bresaola e guanciale) L'incontro sarà accompagnato da una degustazione selezionata di salumi di Wagyu.

ore 19:00 - Stand Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

Chi nutre il futuro? Le donne, il suolo e la forza della cura

conferenza

Chi nutre il futuro? Quando pensiamo al futuro del cibo, parliamo spesso di innovazione e tecnologia. Ma chi nutre già oggi il futuro? Questo dialogo è focalizzato sui legami spesso trascurati tra biodiversità del suolo, uguaglianza di genere e sistemi alimentari. Troppo spesso donne, comunità indigene e giovani rurali sono rappresentati solo come vittime del degrado ambientale, mentre questo panel intende spostare il focus sul loro ruolo di innovatori, custodi di conoscenza e leader che già oggi rigenerano paesaggi, conservano biodiversità e costruiscono sistemi alimentari più resilienti. Attraverso storie da tutto il mondo, riflettiamo su come la cura della terra e il progresso sociale siano profondamente legati e sul perché riconoscere chi guida già questa trasformazione sia essenziale per costruire un futuro più giusto e sostenibile.

Intervengono: Angie Rengifo Peña, giovane agricoltrice agroecologica, ricercatrice, artista ed educatrice, Colombia; Glorieuse Itongwa, esperta legale, attivista per i diritti dei popoli indigeni e direttrice esecutiva di Talents des Femmes Autochtones et Rurales, Repubblica Democratica del Congo; Made Masak, cuoca nomade, raccoglitrice e fondatrice della di Mawija Community Kitchen, parte della Comunità Slow Food Bibit Pusaka - Donne agricoltrici per la coltivazione e la conservazione delle sementi autoctone. Modera: Silvia Comè, Slow Food Youth Network.

ore 19:00 - Slow Food Arena, Piazza Castello

Incontro di rete delle Slow Food Coalitions

incontro di rete

ore 19:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Saperi, Piazza Carlo Alberto

Tre interpretazioni del Gin piemontese con un intruso

degustazione - eventi dei partner

Un viaggio tra i profumi del Piemonte attraverso tre interpretazioni del Gin. Dal carattere alpino del Gin S.S. 24, alle note fruttate del Gin Ciliegie di Pecetto, fino alla freschezza del Gin Menta di Pancalieri. La degustazione sarà accompagnata da selezionati abbinamenti con prodotti dei Maestri del Gusto di Torino e provincia per esaltare ogni sfumatura aromatica.

L'intruso è un'eccezionale grappa piemontese. A cura di: ANAG – Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e acquaviti.

ore 19:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Il valore delle varietà storiche di riso

incontro

L'Italia produce solo una piccola parte del riso mondiale, ma è oltre la metà di quello coltivato in Europa: un prodotto che ha dato vita a una straordinaria cultura gastronomica e agricola. Dietro il risotto e le tante ricette regionali esiste infatti un patrimonio unico di varietà, selezionate nel corso dei secoli per qualità, caratteristiche e adattamento ai diversi territori. Carnaroli, Arborio, Vialone Nano, Maratelli e molte altre raccontano una storia di agricoltori, ricerca e biodiversità, con varietà antiche che ancora oggi resistono e vengono valorizzate. Un viaggio alla scoperta del patrimonio del riso italiano, per capire perché difendere le sue varietà significa custodire una parte importante della nostra cultura e della nostra agricoltura.

ore 19:30 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Drink-In featuring Slow Bread

degustazione - eventi speciali

Porta con te qualcosa di fermentato: una bottiglia che ami o che ha un significato speciale per te, come un vino, una birra o un distillato legato a un ricordo, a un luogo o a una tradizione della tua terra. Condividila con gli altri partecipanti e conosci meglio le persone che ti circondano. La serata si apre con un Drink-In: un momento informale per rompere il ghiaccio, entrare

in contatto con gli altri e brindare attorno a una tavola condivisa. Slow Bread, un gruppo guidato dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, conduce il laboratorio di panificazione insieme ai Panificatori Agricoli Urbani (PAU), un collettivo di panificatori artigianali convinti che la farina sia agricoltura e che plasmare il pane significhi plasmare la terra. Il pane sarà preparato con farine internazionali provenienti da Terra Madre, poi farcito con ingredienti portati da una delegazione di persone provenienti da diversi Paesi – perché il pane, come la comunità, appartiene a tutti.

ore 19:45 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Il latte e le sue evoluzioni: un percorso dalla materia prima ai formaggi

degustazione - eventi dei partner

Il latte: un unico, semplice elemento può trasformarsi e assumere profumi, sapori e consistenze diverse.

Esperienza millenaria, valori nutrizionali e un ricco confronto tra prodotti saranno alla base della nostra degustazione lattiero-casearia. Un solo ingrediente, ma tante sorprese! A cura di: ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi.

ore 20:30 - Caffè Baratti e Milano, Piazza Castello, 29

Il granchio blu: una sfida ecologica e gastronomica

appuntamento a tavola - cena

Il granchio blu è comparso per la prima volta lungo la costa tunisina nel 2016 e da allora si è diffuso in tutto il Mediterraneo, raggiungendo l'Italia e influenzando la pesca in tutta la regione. Ma c'è chi nei problemi intravede sfide avvincenti e interessanti opportunità. È il caso dello chef Matthew Beaudin, che ha avviato una collaborazione proficua con pescatori, trasformatori, istituzioni, ricercatori e partner internazionali per sviluppare mercati che creino opportunità economiche, contribuendo al contempo ad affrontare una sfida ecologica. Quella di Beaudin – un cuoco che ha trascorso gran parte della sua carriera alla ricerca del cibo nei luoghi in cui nasce: non tra tovaglie bianche, ma su pescherecci, nelle fattorie, negli stabilimenti di lavorazione e nei villaggi dove un pasto è ancora legato a una stagione, a un mezzo di sussistenza e a un paesaggio – è una storia di resilienza, collaborazione e capacità di trovare valore dove altri vedono un problema.

ore 20:30 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

In nome della Regina - in collaborazione con i Musei Reali di Torino

attività di educazione – workshop

Dalla prima regina d'Italia alla prima regina della tavola. Mettere le mani in pasta e assaporare la storia è l'obiettivo di questo laboratorio allestito in uno dei luoghi più suggestivi della città e guidato dalla pizzaiola Federica Mignacca. Un appuntamento dedicato a chi vuole imparare a fare la pizza, conoscere le materie prime d'eccellenza e, nel contempo, assaggiare delle note di storia gastronomica, distinguendo tra leggenda e realtà. L'impasto realizzato potrà essere portato a casa dai partecipanti!

ore 21:00 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

Premio Cantacronache

Il "Premio Cantacronache – La parola è musica" è la prima edizione di un evento musicale a carattere nazionale, che si prefigge di prestare attenzione alla parola come pensiero e contenuto al centro della canzone, realizzato in collaborazione con la Fondazione Donat-Cattin presso il Polo del 900 di Torino, Città Metropolitana, Terra Madre e Slow Food, con il Patrocinio della Città di Torino. Con il loro motto «evadere dall'evasione», i Cantacronache rivoluzionarono il mondo della musica italiana, chiedendo dignità e contenuti alti alla canzone e anticipando la grande stagione della canzone d'autore italiana. Michele L. Straniero, Sergio Liberovici, Fausto Amodei, Margot Galante Garrone ed Emilio Jona, con la collaborazione di grandi letterati e intellettuali come Italo Calvino, Giorgio De Maria, Umberto Eco, Franco Fortini, Gianni Rodari, Franco Antonicelli e molti altri segnarono un punto di svolta nella storia della canzone italiana. Tutto partì proprio da Torino e, dall'esperienza del "Cantacronache", durata dal 1958 al 1962, nacque una nuova stagione per la canzone d'autore italiana. Un'eredità raccolta e trasformata da artisti come Fabrizio De André, Francesco Guccini, Francesco De Gregori, Eugenio Finardi, Pierangelo Bertoli e, prima di loro, Paolo Pietrangeli, Ivan Della Mea, Giovanna Marini e Gualtiero Bertelli. Ideato da Giovanni Straniero e Federico Sirianni, è un premio destinato alle nuove generazioni, che ha preso il via nel 2025 con una serie di laboratori di scrittura creativa in forma canzone negli Istituti superiori torinesi che hanno aderito al progetto e i cui migliori elaborati saranno premiati nel corso della serata in programma presso la Sala Immersiva delle Gallerie d'Italia, nell'ambito degli eventi culturali di Terra Madre Salone del Gusto. La giuria, che valuterà tutti i lavori in gara da remoto sarà formata da giornalisti, musicisti, addetti ai lavori, operatori culturali e dai membri del Comitato Scientifico del Premio. Il "Premio Cantacronache" alla carriera di questa prima edizione verrà consegnato nella serata del 26 settembre a Willie Peyote, artista torinese che ha saputo coniugare magistralmente i temi, i valori e i contenuti della grande tradizione della canzone d'autore con la contemporaneità musicale, con uno sguardo affettuoso, ammirato ma mai nostalgico al mondo del Cantacronache, come testimonia la sua partecipazione al film di Stefano Di Polito Nel blu dipinto di rosso.

ore 21:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Proiezione del documentario – Paroles d'estives

proiezione

Paroles d'estives segue i pastori e le pastore durante la transumanza nella Valle delle Meraviglie, la Val Roya (Mercantour meridionale) in Francia. Attraverso i loro gesti e le loro parole, l'essenza della pastorizia si esprime come un sapere tramandato che lega l'uomo alla terra e agli animali, appartenenti all'antica razza Brigasca, in un profondo rispetto. Dall'alba sui vasti pascoli fino al tramonto sulle cime, questo documentario ci accompagna in un viaggio sensoriale nel cuore di una

giornata di pastorizia. Mette in luce uno stile di vita, un mestiere indispensabile per la salvaguardia degli ecosistemi. Con la partecipazione del regista Boris Münger.

I TERRA MADRE OFF

ore 9:00 – Portici di Via Po

Biodiversity Be Diversity. Terra Madre Salone del Gusto e 40 anni di Slow Food sotto i portici di Via Po mostra

Vedi descrizione giovedì 24 ore 9:00

ore 9:00 - Spazio Oslo, Corso San Maurizio, 38C

Indonesia Calling

mostra - terra madre off

vedi descrizione venerdì 26 ore 18:30

ore 10:00 - Portici Palazzo di Città, Piazza Palazzo di Città, 8b

CIBO è – Un sistema che attraversa territori, tecnologie, oggetti, spazi, relazioni, culture

Mostra – terra madre off

Vedi descrizione mercoledì 23 ore 9:00

ore 10:00 - Giardini Sambuy

Festival Internazionale della Cucina Mediterranea

terra madre off

Un omaggio al convivio della cucina mediterranea, dove la diversità bio-culturale di un patrimonio immateriale, di uguali origini ebraiche, cristiane e mussulmane, contribuì alla nascita del “Rinascimento Mediterraneo”. Quest'anno la XII Edizione del Festival sarà consacrata ai tre elementi purificatori: "Miele, Olio e Sale: per la Pace nel Mediterraneo". Quattro giorni di conferenze, formazioni, concerti e narrazioni teatrali sul tema dell'arte mediterranea, le sue storie, le sue pratiche e le confluenze delle sue tradizioni. Guidati in un percorso culturale si ascolteranno racconti, musiche, poesie sorseggiando i vini della tradizione, gustando i piatti più remoti e scoprendo i locali e il fascino inter-culturale del quartiere di San Salvario. Il Festival terminerà il 28 settembre con uno spettacolo di narrazione teatrale estratto dal libro "Sancta Maria de Salinis: un viaggio nella storia della Sale" di Salvatore Alessandro Giannino. Con la partecipazione del Regista Gabriele Vacis.

ore 10:00 - Forno Perino Vesco, Corso Dante, 125

Il tempo delle erbe - La passeggiata

attività di educazione - degustazione - terra madre off

In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, vi invitiamo a vivere un'esperienza che racconta il cibo partendo dalla sua forma più spontanea: quella che cresce libera intorno a noi. Ad accompagnarci è Alessandro Di Tizio, gastronomo, forager e autore per Slow Food Editore del libro *Il mondo delle erbe selvatiche*. Durante una passeggiata etnobotanica nel Parco del Valentino ci guida alla scoperta delle piante spontanee della dieta mediterranea, raccontandoci come riconoscerle, utilizzarle e, soprattutto, come tornare a guardare la natura che ci circonda con maggiore consapevolezza. La mattinata si concluderà con un pic-nic selvatico nel parco, preparato da Forno Perino Vesco insieme ad Alessandro Di Tizio, accompagnato dalla kombucha di Orti Geometrici.

ore 10:00 - Palazzo di Città – Sala antistante a Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

INTO THE WOOL – Alla scoperta della lana come risorsa naturale

mostra – Terra Madre Off

Vedi descrizione giovedì 24 settembre ore 10

ore 10:00 - Stand Pop up Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 237

Colazioni sfogliate

terra madre off

Notizie e tendenze dal mondo gastronomico con Anna Marlena Buscemi e Mariachiara Montera. Leggiamo giornali e pagine web per capire cosa accade nel mondo del cibo e come orientarsi tra notizie, tendenze, gossip e finti allarmismi. Un appuntamento in cui cercare di dare risposte alle domande che ci poniamo davanti a ciò che mangiamo o che vorremmo mangiare. La colazione è offerta da Alberto Marchetti.

ore 10:00 - Casa del Quartiere, Via Oddino Morgari, 14

Zine Making: Coltivare i CommonGrounds

terra madre off - workshop

Coltivare i CommonGrounds è un invito pratico rivolto ai giovani a realizzare una zine collettiva incentrata sul cibo e sulla giustizia ambientale, sulla biodiversità e sui futuri che stiamo già coltivando. Alla Casa del Quartiere San Salvario, mostriamo come la gastronomia non sia un patrimonio immutabile e purificato. Il cibo si muove insieme alle persone: si reinventa attraverso la migrazione, l'incontro e la necessità; è portatore di cura, rifiuto, sopravvivenza e immaginazione. Attraverso il collage, la scrittura e materiali di recupero, esploreremo pratiche che mantengono vivi i mondi del cibo; non come valori astratti, ma come atti concreti di cura, condivisione, memoria e resistenza alla recinzione. Portate con voi un ricordo, una domanda, un'immagine, una ricetta, una contraddizione o un'intenzione politica. Non è richiesta alcuna esperienza.

ore 10:00 - Associazione Sardi "Antonio Gramsci", Corso Umbria, 28 B

Pane, casu e binu rasu. Le forme del latte

terra madre off - workshop

Laboratorio di caseificazione a latte crudo con la partecipazione di Rosario Decrù (Ente Parco Alpi Cozie) e Emanuele Cardia (pastore). Tutta la rassegna è realizzata in collaborazione con Onav e Onaf.

ore 10:00 - Beeozanam, Via Foligno, 14

Fra Terra e Spazio

mostra - terra madre off

Torino è la terza Città dello Spazio in Europa dopo le due francesi: Parigi e Tolosa.

Molti studi sono in fase di realizzazione per fornire gli alimenti necessari per la sopravvivenza degli esseri umani nello spazio.

La mostra guidata, fruibile gratuitamente, è articolata in tre sezioni: modelli aereospaziali, campioni di cibo utilizzato nelle missioni spaziali, tabelloni illustrativi della storia del cibo nelle missioni spaziali. La mostra è visitabile sabato 26, dalle ore 10.00 alle 19.00, e domenica 27, dalle ore 10.00 alle ore 18.00. Nel quadro della mostra saranno organizzate i seguenti incontri, a ingresso gratuito, sabato 26 settembre: Il Cibo oltre la Terra" h 17.00 - 18.30 con l'Ing. Cesare Lobascio, Thales Alenia Space Lo spazio come bene comune" h18.30 - 19.30 con la Prof.ssa Laura Marino, Turin Space Point Organizzato da: Community hub beezanam in collaborazione con Turin Space Point, ASITAF e CMT (Centro modellistico torinese).

ore 11:00 - Piattini Caffè Vini, Via Corte d'Appello, 9

Uganda in tazza. All-Day Fine Robusta – Coffee Takeover & Cupping Session

degustazione - terra madre off

Un'intera giornata dedicata alla scoperta e alla valorizzazione della fine Robusta ugandese, eccellenza nativa della biodiversità africana. Attraverso un takeover completo dell'estrazione, dal primo espresso del mattino fino al pomeriggio serviremo esclusivamente le selezioni dei produttori ugandesi, esplorandone la straordinaria complessità aromatica e il profondo legame con il territorio. Per approfondire il viaggio sensoriale, ci ritroveremo in due momenti dedicati di cupping alle 11:00 e alle 15:00: un'occasione aperta ad appassionati e professionisti per guidare il palato tra note inaspettate, storie di filiera etica e il futuro del caffè di alta qualità.

ore 12:00 - Stand Cinema Romano, Piazza Castello, 9

IGCAT Food Film Menu

terra madre off - proiezione

Unisciti a noi per la proiezione del Food Film Menu 2026, che presenta 14 cortometraggi pluripremiati provenienti da tutto il mondo! Organizzata dall'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT), la proiezione sarà seguita da una discussione su come coinvolgere i giovani nella costruzione di un futuro alimentare migliore. Le idee e le conclusioni emerse da questo dibattito saranno presentate al 2° World Gastronomy Summit, che si terrà a Manabí, in Ecuador, World Region of Gastronomy 2026. Il Food Film Menu di IGCAT è un concorso internazionale che celebra la gastronomia regionale attraverso il linguaggio dei cortometraggi. Ogni anno, il concorso presenta straordinarie storie audiovisive che mettono in luce le dimensioni culturali, ambientali e sociali del cibo, ispirando il pubblico di tutto il mondo ad apprezzare l'unicità delle tradizioni alimentari locali. Il concorso è un invito a preservare il patrimonio gastronomico, dare spazio e voce alla creatività e creare connessioni tra le persone attraverso storie sul cibo capaci di trasmettere emozioni e significato.

ore 12:00, ore 19:00 - Adelaide Bottega Bar, Via Giuseppe Mazzini, 58

Alla scoperta dei Presìdi Slow Food

cena - pranzo - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 12:00

ore 12:30 - Antonio Chiodi Latini, Via Bertola, 20/B

Il raccolto nel piatto – Antonio Chiodi Latini e Il Chioso

pranzo - terra madre off

Tre pranzi, tre agricoltori, una cucina che racconta la terra. Per Terra Madre, Antonio Chiodi Latini apre la sua cucina a tre agricoltori piemontesi. Ogni giornata un produttore diverso – non un fornitore, ma il protagonista del menù. Niente è deciso in anticipo: i piatti nascono da ciò che i campi danno, costruiti insieme all'agricoltore, seguendo la stagione e la maturazione naturale dei prodotti. Il terzo appuntamento si svolge in compagnia di Federico Chierico dell'azienda agricola Il Chioso. Il Chioso è l'azienda agricola che prende il nome del luogo e della cascina con 9 ettari di terra collegata all'ottocentesca Villa Era dove Federico Chierico ha avviato nel 2024 il suo progetto di agricoltura organica e rigenerativa, market garden e permacultura.

ore 14:00 - Casa del Quartiere, Via Morgari 14, Torino

La gastronomia come ponte tra culture

cena - degustazione - terra madre off

Il cibo supera i confini, racconta storie e unisce i popoli. Vi aspettiamo per un pomeriggio e una serata dedicati alla biodiversità, alla cultura e alla condivisione insieme alle comunità Slow Food da tutto il mondo!

- 14:00 - 18:00 | Degustazioni della Comunità Esplorate i prodotti tradizionali e i sapori autentici di comunità Slow Food da Marocco, Spagna, Colombia, Messico, Nigeria e Italia. Non ci saranno vendite dirette: l'evento segue uno spirito di scambio culturale e sarà possibile sostenere le comunità con una donazione libera.
- 18:00 - 19:00 | Dibattito: Biodiversità e Ponti Culturali. Un momento di riflessione ed ecologia sul tema della biodiversità locale e della gastronomia come strumento di dialogo interculturale.
- dalle 20:00 | Cena in collaborazione con Qucina. Concludiamo la giornata con un'esperienza culinaria condivisa che vedrà protagonista la chef peruviana Rocio Zuniga.

ore 15:00 - Atrio stazione Porta Nuova

Valigie di cartone con sogni di pietra - Il viaggio che cambiò l'Italia

terra madre off - visita guidata

Tour accompagnato da una guida abilitata e della durata di circa 2 ore per conoscere l'immigrazione con un viaggio attraverso i secoli nella città. Esattamente come un ecosistema naturale, resiliente e fertile grazie alla varietà delle sue specie, così Torino ha costruito la sua identità e la sua forza attraverso la biodiversità sociale e culturale portata dai flussi migratori.

ore 15:30 - I&T Impresa e Territorio , Via Cesalpino, 11

Storie di storie: Borgata Tesso

terra madre off - visita guidata

Sabato 26 settembre 2026 Visita guidata gratuita a Borgata Tesso con Culturalway. Visita alla storica Borgata Tesso e ai suoi murales. Un tempo nota come Barriera di Lanzo (da non confondersi con l'attuale omonima) e, successivamente, come Vecchia Barriera di Lanzo, la Borgata Tesso è un esempio di quartiere operaio e piccolo borghese sorto a cavallo fra il XIX e il XX secolo, sotto la spinta della prima industrializzazione di Torino. Ancora oggi la zona mantiene gran parte del suo stile architettonico originario, poco interessato dagli sviluppi dell'edilizia moderna. Dal 2009 al 2015 la borgata è stata oggetto di un tentativo di riqualificazione, che ha lasciato nel quartiere diversi murales.

ore 15:30 - Domori, Piazza San Carlo 177

Le donne del cacao. Storie dal continente africano

conferenza – terra madre off

Mani Tese e Domori presentano “Le donne del cacao. Storie dal continente Africano”. In particolare ascolteremo le voci di tre donne: Estelle Konan, fondatrice della Cooperativa di cacao biologico Yosran nella città di Tiassalé e prima donna dirigente di una cooperativa certificata bio in Costa d’Avorio; Abiba Sangare del laboratorio Choco+, entrambe dalla Costa d’Avorio; e Zam Mulindwa, imprenditrice ugandese che gestisce l'azienda familiare di cacao biologico. Ci aiuteranno a capire come si possono costruire proposte e soluzioni concrete per un modello di filiera del cacao più giusto e sostenibile. L’incontro sarà introdotto da Giuseppina Piccigallo, Direzione Supply Chain Domori, Giovanni Sartor, Responsabile Africa Occidentale Mani Tese e moderato da Anna Migliorati, giornalista di Radio 24.

ore 16:00 - Stand Museo Egizio, Via Accademia delle Scienze, 6 -

A tavola nell'Antico Egitto

mostra - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 16:00

ore 16:20 - Murazzi del Po - Gipo Farassino

In canoa sul Po

terra madre off - visita guidata

Percorso escursionistico in canoa della durata di 1 ora e trenta circa per conoscere le biodiversità del fiume Po accompagnati da una guida escursionistica.

ore 16:30 - Boutique Brignone, Via Carlo Alberto, 1G -

Le eccellenze della Valle Maira a Torino

degustazione - terra madre off

Dalla Valle Maira a Torino: la Pasticceria Brignone inaugura la sua prima boutique torinese. Terra Madre Salone del Gusto 2026 mette la biodiversità al centro non come concetto astratto, ma come valore vissuto ogni giorno da chi lavora la terra e ne trasforma i frutti. È in questo spirito che la Pasticceria Brignone inaugura la sua prima boutique torinese, in Via Carlo Alberto 1G, angolo Via Po, nel cuore della città. Rappresentano da sessant'anni la pasticceria artigianale della Valle Maira dando forma a prodotti tipici ed artigianali come i Droneresi, i Cuneesi, la "Torta Amara" e il ValMairotto.

ore 16:30 - Stand Museo di Arti Decorative Accorsi-Ometto, Via Po, 55

Cibi e culture in viaggio

terra madre off - visita guidata

Vedi descrizione giovedì 24 ore 16:30

ore 17:00 - Archivio Storico della Città di Torino, Via Barbaroux, 32

Il gusto della storia. Torino e il cibo nell'Archivio della Città

mostra - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24, ore 8:30

ore 17:00 – Archivio Storico della Città di Torino, Via Barbaroux 32

Creare valore nei sistemi locali del cibo: Il modello italiano verso il Food Systems Summit 2027

conferenza – terra madre off

Nel 2026, la sfida della sicurezza alimentare globale richiede un cambio di paradigma: non più solo fornitura di tecnologie, ma la co-creazione di sistemi alimentari locali resilienti, giusti e sostenibili. Questo Panel si inserisce nel percorso partecipativo nazionale volto a contribuire alla definizione del 'Collaborative Position Paper' (National Pathway) del prossimo UN Food Systems Summit +6 nel 2027. L'obiettivo è valorizzare l'esperienza italiana come modello distintivo di sviluppo territoriale, capace di integrare la cooperazione internazionale con la forza delle coalizioni globali. Al centro del dibattito vi è la creazione di valore intesa in senso multidimensionale: Economico: generare reddito e occupazione locale attraverso filiere eque e responsabili Sociale e Culturale: rafforzare la coesione e l'identità alimentare Ambientale: promuovere la biodiversità, la gestione delle risorse naturali e la riduzione drastica di perdite e sprechi di cibo Governance partecipata multilivello Il Panel restituisce i primi risultati dei progetti di assistenza strategica alle UN coalition 'Resilient Local Food supply chain', 'True Value Food' e 'Food is never waste' finanziati dal MAECI. Saluti: Rappresentante istituzionale ANCI e/o Città di Torino; Interventi: Angelo Riccaboni (Fondazione PRIMA / Santa Chiara Lab); Carmelo Troccoli (World Farmers Market Coalition); Matteo Vittuari (Università di Bologna) Giaime Berti (Università Sant'Anna Pisa) e Francesca Volpe (CIHEAM Bari); Conclusioni: (DGCS – MAECI). Modera: Damiano Petruzzella – CIHEAM Bari

ore 18:00 - Associazione Sardi "Antonio Gramsci", Corso Umbria, 28 B

Pane casu e binu rasu. I formaggi e i vini sardi incontrano i piemontesi

degustazione - terra madre off

Degustazione di formaggi e vini piemontesi (con la collaborazione di Ente Parco Alpi Cozie) e sardi facenti parte del GAS (gruppo di acquisto solidale) Chent'Annos dell'Associazione. Tutta la rassegna sarà in collaborazione con Onav e Onaf.

ore 18:30 - Guido Gobino, Via Lagrange, 1/A

Cioccolato e peperoncino - un'alchimia ancestrale

degustazione - terra madre off

Due ingredienti antichi, profondamente legati alla cultura del Centro America, si incontrano in una degustazione inedita: il cacao e il peperoncino. Pietro Gobino e Jerry Sanchez di Al Chile guideranno un percorso alla scoperta di una nuova gamma di abbinamenti, nata dall'incontro tra diverse origini di cacao e alcune delle più interessanti varietà di peperoncino messicano. Perché il peperoncino non è solo piccante? Dietro la sua intensità si nasconde un universo di profumi e sfumature aromatiche, capace di dialogare in modo sorprendente con la complessità del cacao. Attraverso una degustazione in crescendo, esploreremo l'intreccio tra aromi, intensità e persistenze, scoprendo come origine del cacao e varietà di peperoncino possano creare combinazioni sempre nuove e inaspettate.

ore 18:30 – Archivio Storico della Città di Torino, Via Barbaroux 32

Dalla materia di scarto al valore condiviso. Al via il living lab Torino Circolare

conferenza, terra madre off

La Città di Torino presenta il Living Lab Torino Circolare, il laboratorio urbano diffuso nato nell'ambito dell'Avviso pubblico "Cultura e imprenditorialità incardinate nell'economia circolare e nel tessuto urbano" (PN Metro Plus e Città Medie Sud 2021-2027), che finanzia 16 progetti di imprese ed enti del Terzo Settore per oltre 1,7 milioni di euro, con un cofinanziamento privato di circa 433.000 euro. L'evento presenta la misura, il percorso dei prossimi mesi e i progetti in partenza, con un affondo dedicato alla filiera circolare del cibo: recupero delle eccedenze alimentari, trasformazione dell'ortofrutta, mense solidali, compostaggio di comunità e filiere agroalimentari di prossimità (tra gli altri, i progetti Tornabuono, T.E.R.R.A. ed ECO-SAPIENS). L'iniziativa si inserisce nella strategia cittadina per la transizione ecologica, in continuità con Torino City Lab, e nel Climate City Contract con cui Torino ha aderito alla Missione europea "100 Climate-Neutral and Smart Cities by 2030". Intervengono: Chiara Foglietta, Assessora alla Transizione Ecologica e all'Innovazione; Apertura istituzionale Elena Deambrogio, Resp. Unità Innovazione Aperta, Città di Torino - Il nuovo living lab sull'economia circolare urbana: obiettivi e prossimi passi. Modera: Nadia Lambiase, Mercato Circolare

ore 19:30 – Mercato Centrale, Piazza della Repubblica, 25

Un viaggio alla scoperta della California, attraverso Slow Food

cena – terra madre off

Attraverso i piatti, i racconti e le esperienze dei cuochi coinvolti, il pubblico potrà conoscere il lavoro delle comunità Slow Food e scoprire in anteprima lo spirito di Terra Madre Americas 2027, che si svolgerà a Sacramento, California, una delle capitali statunitensi dell'innovazione agroalimentare e della cultura del cibo sostenibile. Conosciuta come la Farm-to-Fork Capital degli Stati Uniti, Sacramento ospiterà la prossima edizione continentale di Terra Madre, riunendo agricoltori, pescatori, popoli indigeni, cuochi, attivisti e ricercatori provenienti da tutto il continente americano per confrontarsi sul futuro dei sistemi alimentari, dell'agroecologia e della biodiversità. La serata offrirà quindi un assaggio delle comunità, delle culture

gastronomiche e delle relazioni che animeranno il cammino da Torino a Sacramento. Il piano terra del Mercato Centrale accoglierà una cena speciale con due cuochi di Sacramento presso la Bottega Il Ristorante, incorniciata da una proposta musicale d'eccezione e da una drink list esclusiva. La programmazione artistica è curata in collaborazione con l'Associazione Renken ETS, realtà torinese non profit attiva dal 2006 nella cooperazione internazionale e nella promozione della cultura africana contemporanea.

ore 19:30 - La dolce vita, Via Vincenzo Gioberti, 28

Festival dei biomi del Brasile

cena - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 19:30

ore 19:30 - Ristorante Solferino, Piazza Solferino, 3B

Solferino senza frontiere: Intrecci di terra e memoria – A spasso tra la tradizione piemontese e la biodiversità brasiliana

cena - pranzo - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 19:30

ore 20:00 - Ristrot Guviol, Via San Francesco Da Paola, 27

Contaminazioni piemontesi

Cena - pranzo - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 20:00

ore 20:30 - Antiche Sere, Via Cenischia, 9

Il mondo è piatto: incontri di biodiversità

cena - terra madre off

Un viaggio sensoriale tra Piemonte e Sicilia. Cosa succede quando la solidità delle Langhe incontra l'esuberanza del Mediterraneo? La risposta è un manifesto gastronomico senza confini. "Il Mondo è Piatto" è la cena off di Terra Madre che abbatte le distanze geografiche, dimostrando che a tavola i confini sono solo linee sulla sabbia. Il titolo è una provocazione: se il mondo è piatto, ogni ingrediente è vicino all'altro. La contaminazione diventa così il valore assoluto e la biodiversità la protagonista. Piemonte e Sicilia, ai poli opposti d'Italia ma uniti dal rispetto per la terra, si incontrano in un menù di contaminazioni continue: i piatti sabaudi vengono "sicilianizzati" con agrumi e pistacchi, mentre le icone isolate si "piemontizzano" con burro e nocciole. In un'epoca di omologazione, ogni portata celebra i piccoli produttori custodi di biodiversità, trasformandosi in un atto di resistenza culturale. In cucina, protagonisti sono le cuoche e i cuochi dell'Alleanza Slow Food: Emanuele Gregorio e Adriana Sirone – Casa e Putia Ristorante, Messina; Katia Zanghi – Associazione NonSoloCibus ETS, Messina; Daniele Rota – Osteria Antiche Sere, Torino; Claudio Zambolo – Osteria Antiche Sere, Torino.

ore 20:30 - Cucina Rambaldi, Via Sant'Ambrogio, 55 - Villar Dora

Il recupero creativo. Tecnica, etica e fantasia intorno allo stesso tavolo

cena - terra madre off

Beppe Rambaldi — ex sous chef di Davide Scabin, oggi chef di rinomata fama a Villar Dora — incontra Fabio Ingallinera, stella Michelin al Ristorante Nazionale di Vernante, voce autentica della montagna cuneese.

Insieme esplorano il recupero come atto creativo: prodotti dimenticati, tecniche ritrovate, ingredienti valorizzati fino in fondo. In abbinamento, vini e gelati artigianali degli associati Tempi di Recupero. Fine dining con un'anima. Posti limitati. Non lasciate passare questa notte.

ore 20:30 - Ristorante Guarini, Via Guarino Guarini, 1B

Terra Madre al Guarini

cena - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 20:30

ore 21:00 - MyFarini, Viale Ottavio Mario Mai, 43

Slow Food Youth Network Fest

terra madre off

Un classico di Terra Madre: pronti a intraprendere un viaggio musicale con la Terra Madre Orchestra e Tropical Discoteque?

Una volta riempita la pancia, è il momento di connettersi, festeggiare e scatenarsi a ritmo di musica. Unisciti allo Slow Food Youth Network per una notte all'insegna della musica, del movimento e delle good vibes.

domenica 27 Settembre

L

ore 9:30 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

**Digital Ethics Forum - Buone esperienze del territorio sull'uso responsabile del digitale per Associazioni e Istituzioni
conferenza - sloweb**

Le istituzioni del territorio e le associazioni non profit illustrano con esempi concreti le pratiche di uso responsabile del digitale messe in campo negli ultimi anni.

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

**Comprendere il caffè: dalla genetica alla nostra tazza quotidiana degustazione
eventi unisg - workshop**

Un viaggio attraverso specie di caffè, terroir, varietà e processi di fermentazione alla scoperta dei sapori e delle culture che si celano dietro ogni tazza. Il caso studio della Colombia con i nostri ex studenti Gabriela Montanez e Francesco Anastasi, che si sono conosciuti all'Università di Scienze Gastronomiche e, anche grazie alle conoscenze e competenze acquisite a Pollenzo hanno fondato la torrefazione Santaromero.

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

**Viaggio sensoriale alla scoperta del gusto
eventi unisg - workshop**

Vedi descrizione sabato 26 ore 10

ore 10:00 - Stand PEFC, Piazzetta Reale

Esplora il bosco in tutti i sensi!

percorso sensoriale

Vedi descrizione evento 24 settembre ore 10

ore 10:00 - Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Il Gioco dell'Oca dei Presidi Slow Food

attività di educazione - gioco

Vedi descrizione evento giovedì 24 ore 10:00

ore 10:00 - Piazza Carlo Alberto

Il viaggio dello stoccafisso, tradizioni in mostra

mostra - terra madre off

Vedi descrizione evento giovedì 24 ore 10:00

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

L'ingrediente intero: valorizzare tutto per non sprecare niente

eventi unisg

Vedi descrizione giovedì 24 ore 10:00

ore 10:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

The RELISH Living Cookbook eventi unisg

Vedi descrizione evento giovedì 24 settembre ore 10:00

ore 10:00 - Archivio di Stato di Torino, Piazza Castello, 209

L'Artigiano che verrà. Visioni dal presente al futuro

mostra

Vedi descrizione giovedì 24 settembre ore 10:00

ore 10:00 - Urban Lab, Sala Talk, Piazza Palazzo di Città, 8b

Food Memories: Adaptations

workshop

Un invito a insegnanti, professionisti del settore alimentare e responsabili di comunità! Vogliamo sapere: in che modo i metodi e gli esercizi di RELISH Food Memories possono essere utili nelle vostre attività e nei vostri programmi? Guidata da Sacramento Roselló-Martínez (Georgetown University) e Janita Van Dyk (Durham University), questa sessione offrirà l'opportunità di sperimentare alcuni esercizi selezionati e discuterne le possibili applicazioni. Insieme esploreremo come metodi creativi, culinari e basati sulle arti possano sostenere in modo più efficace le comunità legate al cibo.

ore 10:00 - Stand Trentino, Piazza Vittorio Veneto

Il gusto delle Terre Alte: il Trentino a Terra Madre

eventi delle regioni

Un programma di incontri, degustazioni e laboratori per esplorare il patrimonio agroalimentare trentino attraverso le voci di chi lo produce e lo custodisce. Un'occasione per conoscere prodotti, paesaggi e comunità che, tra tradizione e innovazione, costruiscono ogni giorno il futuro della montagna.

- **10.00 | Cibo, pace e solidarietà** Un momento di riflessione dedicato ai progetti di Slow Food Trentino su povertà alimentare, inclusione sociale, migrazioni e crisi climatica.
- **10.30 | Donne che salvano la montagna** Presentazione di un progetto che valorizza il ruolo delle donne delle Terre Alte nella tutela della biodiversità e delle filiere agroalimentari.
- **11.00 | Viteicoltura e piccolo allevamento: una sinergia vitale** Incontro con produttori biologici della Val di Cembra per raccontare i benefici del pascolo nei vigneti. Degustazione di vini del territorio.
- **12.00 | Rassegna stampa con LUMEN** Lettura e commento dell'attualità insieme a LUMEN slowjournal, accompagnati da una degustazione di formaggi e vini trentini.
- **13.00 | Anno FAO dei pascoli e dei pastori** Un focus dedicato al ruolo della pastorizia e della transumanza, con degustazione di prodotti ottenuti da latte e carne di pecora e capra.
- **14.00 | Affinità gustative: il miele di alta montagna alpina** Degustazione del Miele di Alta Montagna Alpina Presidio Slow Food in abbinamento a formaggi provenienti dagli stessi territori.
- **15.00 | Slow Food e Università di Trento: un corso sui Territori di Vita** Marta Villa presenta il percorso formativo dedicato ai Domini Collettivi e ai Territori di Vita.
- **16.00 | Sfalciare i prati, nutrire la montagna** Un racconto della relazione tra biodiversità, gestione del paesaggio e qualità delle produzioni casearie attraverso la degustazione di formaggi da fieno di montagna.
- **17.00 | Il tagliere che racconta il Trentino** Premiazione del miglior tagliere delle Osterie del Trentino, seguita da una degustazione di formaggi e metodo classico trentino.
- **18.00 | L'ultimo assaggio di Terra Madre** Brindisi conclusivo e degustazione finale dei prodotti protagonisti delle quattro giornate.

ore 10:00 - Stand Sicilia, Piazza Vittorio Veneto

Sicilia: Storie di Terra, Mare e Biodiversità

eventi delle regioni

Quattro giornate di incontri, degustazioni, laboratori e momenti conviviali per scoprire la straordinaria ricchezza della Sicilia attraverso le voci dei suoi protagonisti. Produttori, pescatori, cuochi dell'Alleanza Slow Food, ricercatori e comunità del cibo racconteranno territori, Presidi Slow Food, tradizioni e innovazione sostenibile, accompagnando il pubblico in un viaggio tra sapori autentici, biodiversità e cultura alimentare.

- **10.00 | Laboratorio | Il Vucciddato della Valle dello Jato** Un dolce della tradizione che racchiude ingredienti simbolo dell'agricoltura locale e testimonia il valore delle ricette tramandate nel tempo. Protagonisti: Vito Cannella, sindaco di San Cipirello; Vincenzo Randazzo, vicesindaco di San Cipirello. In degustazione: Vucciddato della Valle dello Jato con farina maiorca, mandorle, miele e melone porceddu.
- **11.00 | Laboratorio | Le leguminose minori in via di estinzione** Un incontro organizzato dalla Comunità Slow Food per la valorizzazione della cicerchia degli Iblei e dedicato alla salvaguardia della biodiversità agricola attraverso la riscoperta della cicerchia e delle sue potenzialità gastronomiche. Protagonisti: Giusy Lanza, e i produttori Riccardo Randello, Rosanna Di Pietro. In degustazione: preparazioni a base di cicerchia.
- **12.00 | Laboratorio Viaggio nella biodiversità olivicola siciliana** Laboratorio guidato per imparare a riconoscere le caratteristiche di un olio extravergine di qualità e scoprire la ricchezza delle cultivar siciliane. Protagonisti: Riccardo Randello, Condotta di Catania. In degustazione: selezione di oli extravergine siciliani.
- **13.00 | Pranzo dell'Alleanza dei Cuochi Sicilia** Pranzo a cura di Pino Maggiore.
- **15.00 | Laboratorio | Un percorso tra i Presidi Slow Food Iblei.** Degustazione della cipolla di Giarratana, del fagiolo cosaruciario di Scicli, della fava cottoia di Modica e del sesamo di Ispica. Organizzato da Slow Food Sicilia e Lina Lauria con la partecipazione dei produttori di Presidio.
- **16.00 Talk | "Strumenti di sostenibilità ambientale per le aziende agroalimentari"**

ore 10:00 - Stand Umbria, Piazza Vittorio Veneto

Umbria: Alleanza tra uomo e natura nell'Arca della Biodiversità

eventi delle regioni

Le attività proposte durante Terra Madre 2026 sono dedicate ai temi simbolici del Cantico delle Creature: **Terra, Acqua e Fuoco, letti come matrici contemporanee della biodiversità**. Nel quarantesimo anniversario di Terra Madre e nell'anno francescano dedicato agli 800 anni dalla morte di San Francesco, Slow Food Umbria propone un racconto corale di comunità, territori, produzioni e persone che guardano al futuro senza perdere il legame con le proprie radici.

- **ore 10.00 | BiodiverCity | Umbria EVO.** Casa dell'Olio e della Biodiversità A Cesi, nel territorio di Terni, è in fase di realizzazione Umbria EVO Umbria. Casa dell'Olio e della Biodiversità, un centro dedicato alla cultura e alla diffusione dell'olio extravergine d'oliva. Situato in prossimità della Fascia Olivata riconosciuta dalla FAO, il progetto intende creare un collegamento tra i principali paesaggi olivati umbri, valorizzando il patrimonio dell'"oro verde" regionale. A cura di Alberto Ratini, della Condotta Slow Food Interamna Magna di Terni, in rappresentanza del Gruppo di lavoro "PNRR Cesi Porta dell'Umbria". Con Angela Canale, agronoma e specialista

in analisi sensoriale dell'olio d'oliva, i partecipanti saranno accompagnati in un percorso dedicato alla biodiversità olivicola dell'Umbria con prove di assaggio di olio EVO. Percorso guidato con assaggi di olio EVO.

- **ore 11.00 | Biodiversity Live | Il Pampepato da Terni sull'Arca del Gusto**, attraverso il web Ill Pampepato, dolce simbolo del Natale ternano, è al centro di "Online ma non troppo", il format ideato dalla Condotta Slow Food Interamna Magna che consente di preparare specialità del territorio da casa, guidati in videocollegamento da tutor esperti. Nato durante la pandemia, il progetto continua a coinvolgere appassionati e famiglie nella riscoperta delle tradizioni gastronomiche locali. L'esperienza sarà proposta anche a Terra Madre, con un laboratorio dedicato al Pampepato e ai valori Slow Food. L'incontro offrirà inoltre l'occasione di conoscere l'attività della Banca del Vino di Terni, che promuove la cultura del vino attraverso incontri con produttori e approfondimenti sui temi del vino buono, pulito e giusto. A cura di Alberto Ratini e Maurizio Amoroso, Condotta Slow Food Interamna Magna. Laboratorio e degustazione accompagnata da una selezione della Banca del Vino di Terni.
- **ore 12.30 | Storie di Acqua | La rinascita della Locanda dei Pescatori e il Presidio Slow Food della Pesca Tradizionale del Lago Trasimeno**, evento dell'Alleanza dei cuochi Slow Food «...fra le radure del bosco, il lago sfavilla di gemme...» I versi di Vittoria Aganoor evocano la bellezza del Trasimeno, oggi messa alla prova da crisi idriche e climatiche che minacciano biodiversità e tradizioni locali. In collaborazione con le Comunità dei Pescatori, saranno raccontate storie di resilienza, tutela ambientale e cultura gastronomica legate al lago. Eugenia Becherini, cuoca della Locanda e dell'Alleanza Slow Food, proporrà una rilettura contemporanea dei sapori del Trasimeno ispirata a un piatto medievale amato da San Francesco: il pasticcio di pesce e gamberi d'acqua dolce. Degustazione narrata a cura dell'Alleanza Slow Food. Su prenotazione.
- **ore 16.00 | Storie di Fuoco | Slow Grains | Biodiversità e tradizione nel recupero delle varietà di grani tramandati in Umbria**: un progetto di rete. Biodiversità agricola, grani tradizionali, filiere locali ed economia circolare al centro dell'incontro dedicato alle esperienze umbre che fanno parte della rete Slow Grains.
- **ore 18.00 | L'Umbria del Cantico** Evento conclusivo dedicato ai protagonisti del progetto e alle comunità che custodiscono la biodiversità umbra. Un racconto corale che riannoda i temi di Terra, Acqua e Fuoco e rilancia la visione di una TerraFutura fondata sull'alleanza tra uomo e natura.

ore 10:00 - Stand Toscana, Via Roma

Toscana: Biodiversità, comunità e territori in dialogo

degustazione - eventi delle regioni

La Toscana a Terra Madre 2026 racconta il valore della biodiversità, delle comunità del cibo e delle produzioni locali attraverso incontri, testimonianze e degustazioni. Un programma che mette al centro persone, territori e buone pratiche capaci di coniugare tutela ambientale, inclusione sociale, turismo sostenibile e qualità gastronomica. Dalle varietà agricole recuperate alle esperienze di economia circolare, dai paesaggi montani alle mense scolastiche, ogni appuntamento offre uno sguardo sulle sfide e le opportunità del futuro del cibo.

- **ore 10.00 | Vetrina Toscana presenta: "La cucina solidale"** Il Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi racconta il ruolo della ristorazione collettiva nelle situazioni di emergenza, dove il cibo diventa strumento di assistenza, inclusione e sostegno alle comunità. Interviene: Rossanina Del Santo, Unione Regionale Cuochi Toscani Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC. Modera: Daniela Mugnai, ufficio stampa di Vetrina Toscana Degustazione: Solidarietà e inclusione, dolci pensieri
- **ore 11.15 | Slow Food LuniApua – Slow & Free, la cucina che libera** Progetto triennale rivolto alle ospiti dell'IPM femminile di Pontremoli che utilizza la tradizione gastronomica lunigianese come strumento di formazione e inclusione sociale. I laboratori pratici favoriscono competenze professionali e opportunità lavorative. Intervengono: Francesca Capone - direttrice IPM di Pontremoli; Alessio Bocconi – SF Luniapua e ideatore del progetto; Francesca Bongì – docente contadina; Davide Moscatelli – docente contadino
- **ore 12.30 - 15.00: Il desinare toscano - Appuntamento a tavola** Evento a pagamento su prenotazione via email o direttamente allo stand.
- **ore 15.00 | Avignonesi: Il vino come responsabilità verso la terra, le persone e il territorio** Avignonesi interpreta il vino come espressione di responsabilità ambientale e sociale. Attraverso pratiche biologiche e biodinamiche tutela suolo, acqua e biodiversità, promuovendo un modello d'impresa orientato alle generazioni future. Intervengono: Matteo Giustiniani - CEO Avignonesi; Giancarlo Gariglio, Curatore Guida Slow Wine. Modera: Gianrico Fabbri, Slow Food Toscana
- **ore 16.30 | Slow Food Scandicci e Qualità & Servizi – La tavola dei bambini. FoodWISE e la rete delle azioni per la biodiversità e la consapevolezza alimentare** FoodWISE trasferisce dalle mense scolastiche alle famiglie pratiche per ridurre gli sprechi e promuovere un'alimentazione sostenibile. Bambini e genitori partecipano attivamente attraverso monitoraggi, laboratori e percorsi condivisi legati alla biodiversità e alle filiere locali. Intervengono: Alice Carradori - Responsabile Progetto Food Wise; Antonio Ciappi – SF Scandicci Presidente; Alessio Ciacci - Direttore Q&S; Mariella D'Amato – Responsabile educazione SF Scandicci; Letizia Melandri – Responsabile Qualità di Q&S; Paolo Leonelli – SF Scandicci Vicepresidente Comuni di Sesto Fiorentino e Campi Bisenzio. Modera: Filippo Fossati - Slow Food Toscana
- **ore 19.00 | L'aperitivo**

ore 10:00 - Stand Veneto, Piazza Vittorio Veneto

Veneto da gustare: itinerari di sapori, biodiversità e tradizioni

degustazione - eventi delle regioni

Produttori, cuochi, allevatori, agricoltori ed esperti si alterneranno per condividere esperienze, conoscenze e sapori, offrendo occasioni di scoperta e confronto dedicate a grandi e piccoli appassionati. Un percorso che celebra la varietà del patrimonio agroalimentare del Veneto e il valore delle comunità che ogni giorno lo preservano, lo innovano e lo tramandano alle generazioni future.

- **ore 10:00 – Il mattino ha... il Veneto in bocca!** Il buongiorno, allo stand regionale del Veneto, è garantito da due eccellenze del territorio: le dolcezze di Loison Pasticceri (Costabissara) insieme al Caffè Fusari (Bovolone), torrefazione artigianale dalla qualità senza compromessi (con una speciale miscela di caffè biologico da 7 diverse provenienze tostate all'ordine) e alle bio-tisane di Aromy (Pojana Maggiore).
- **ore 11:30 – Itinerari di gusto: l'olio veneto e le sue principali cultivar Casaliva, Grignano, Rasara.** Per la tutela della tipicità del territorio, alla scoperta della biodiversità e di un patrimonio unico del Veneto. Laboratorio con assaggi a cura di Mauro Pasquali.
- **ore 12:30 – Orti Slow Food in Veneto: biodiversità... a partire da subito** L'esperienza, l'inclusione, l'aggregazione sociale e la rigenerazione locale: motivazioni, problematiche e prospettive degli orti scolastici e di comunità raccontate dai diretti protagonisti. L'orto di comunità Draghetti in Orto di Cinto Caomaggiore (VE) e la Scuola Gresner di Verona presentano le rispettive esperienze allo stand del Veneto.
- **ore 13:30 – Itinerari di gusto: il Veneto in tavola - La cucina dei territori della laguna** Un doppio assaggio: sarde in saor e mousse di trota bio. Guidato e raccontato da Giovanni Doro (Antica Trattoria Da Doro di Solagna), dei Cuochi dell'Alleanza. Con abbinamento di vino del territorio.
- **ore 15:00 – Itinerari di gusto: Verona e le sue colline - Broccolo di Novaglie & Casato del Garda** Degustazione e presentazione di due prodotti straordinari: il Broccolo di Novaglie, new entry nell'Arca del Gusto, presentato da Simone Giovannini; il Casato del Garda, formaggio conservato "all'antica" con olio della Lessinia. Presentazione a cura di Luigi Santi dell'Oleificio Olivario (produttore dei Mercati della Terra del Veneto), studioso e sperimentatore. Con accompagnamento di vini della regione e sorpresa finale.
- **ore 16:30 – Itinerari di gusto: alla scoperta del miele di barena della Laguna Veneta** Focus sul più recente Presidio Slow Food del Veneto. Laboratorio gastronomico con Osteria Da Caronte e Matilde Visentin, referente Slow Food del Presidio.
- **ore 18:00 – La bocca non è stracca se non sa di... Monte Veronese di malga (Presidio Slow Food)** Laboratorio/degustazione con l'esperto e produttore Giovanni Roncolato. Il formaggio emblematico delle malghe della Lessinia: descrizione, racconti, problematiche e opportunità per un itinerario alla scoperta di uno dei formaggi più celebri d'Italia. Abbinamenti con Stortina Veronese (Presidio Slow Food) e, in chiave "interprovinciale", con il vino dei Colli Berici (VI): prove tecniche di pacificazione per superare i campanilismi di frontiera.
- **ore 19:00 – Arrivederci... alla prossima! - Festa finale di recupero** Ringraziamento per il fine Salone, con tutti gli amici e i volontari, nel ricordo di Carlin Petrini.

ore 10:00 - Stand Abruzzo, Piazza Vittorio Veneto

L'Abruzzo che custodisce il futuro

degustazione - eventi delle regioni

Dalle montagne del Gran Sasso e della Maiella fino alla Costa dei Trabocchi, lo Spazio Abruzzo racconta una terra ricca di biodiversità, tradizioni, saperi contadini e straordinarie eccellenze gastronomiche.

Produttori, allevatori, pastori, apicoltori, cuochi, guide e comunità locali si incontrano per condividere storie, esperienze e sapori che custodiscono il legame profondo tra uomo e natura.

- **10:00 | Il Marrone di Valle Castellana: un ecosistema non solo ambientale** Incontro dedicato alla castanicoltura e alla valorizzazione dei territori montani. In collaborazione con: Festival Culturale dei Borghi Rurali della Laga, Slow Food Trentino e Rete Slow Food dei Castanicoltori.
- **11:30 | Casearia Meraviglia: i segreti dei formaggi naturali abruzzesi** Degustazione guidata delle principali eccellenze casearie regionali presenti a Terra Madre. A cura di: Guide del Gusto Lento Slow Food Abruzzo e produttori degli stand delle Camere di Commercio.
- **13:00 | Tutto il Parco in un chicco** Presentazione del progetto dedicato alla filiera del Grano Solina e alle comunità del territorio vestino. A cura di: Guide del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.
- **14:30 | Una montagna di vino** Percorso tra vitigni storici e nuove prospettive della viticoltura di montagna. A cura di: Guide del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.
- **16:00 | Itinerario nei gusti dalla Majella ai Trabocchi** Degustazione guidata che unisce sapori dell'entroterra e della costa. A cura di: GAL Costa dei Trabocchi e GAL Maiella Verde.
- **18:30 | Il Party dei Presidi Abruzzesi: degustazioni e prospettive future** Evento conclusivo con degustazione e confronto sul futuro dei Presidi Slow Food abruzzesi presenti a Terra Madre 2026. A cura di: Guide del Gusto Slow Food Abruzzo, Camere di Commercio, Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, GAL Maiella Verde e Costa dei Trabocchi.

ore 10:00 – Stand Mersin Metropolitan Municipality – Slow Food Mersin, Piazza Castello

Mersin, Turchia: sapori, tradizioni e biodiversità del Mediterraneo

degustazione

Mersin, sulla costa mediterranea della Turchia, è una terra ricca di storia, biodiversità e cultura gastronomica. Attraverso degustazioni, laboratori e momenti di incontro, questo programma invita i visitatori a scoprire alcune delle specialità più rappresentative del territorio, dai dolci tradizionali alle preparazioni a base di olive, legumi e carruba. Il programma del 27 settembre:

- Bevanda/Workshop: Tè turco e caffè turco
- Degustazione pranzo: Ayran Aşı, zuppa fredda tradizionale allo yogurt
- Bevanda/Workshop: Tè turco e caffè turco
- Degustazione serale: Cezerye, Carob Delight, Walnut Mamul e Kerebiç
- Tutto il giorno: Attività continuative

ore 10:00 – Stand Azerbaijan, Piazza Castello

Azerbaijan: sapori, biodiversità e tradizioni del Caucaso

degustazione

L'Azerbaijan custodisce un patrimonio gastronomico ricco e variegato, frutto dell'incontro tra culture, paesaggi e tradizioni agricole che attraversano il Caucaso. Nel corso di quattro giornate, lo stand nazionale accompagnerà i visitatori alla scoperta di ingredienti identitari, specialità regionali e preparazioni tradizionali che raccontano il profondo legame tra cibo, territorio e comunità locali. 27 settembre: Conserve e biodiversità, i sapori dell'Azerbaijan tutto l'anno | L'ultima giornata è dedicata alle conserve e alle preparazioni che permettono di valorizzare la straordinaria biodiversità del Paese anche fuori stagione.

Confetture, prodotti essiccati e preparazioni tradizionali testimoniano l'importanza della conservazione domestica nella cultura alimentare azera. In degustazione:

- Tè della regione di Lankaran
- Confettura di rosa canina
- Confettura di ciliegia bianca
- Confettura di noci
- Mora nera essiccata
- Sottaceti di uva bianca
- Anjirfaraj, dolce tradizionale a base di fichi
- Irchal con noci
- Rubu di mela cotogna (Heyva rubu)

Una selezione che racconta il valore della conservazione stagionale e il ruolo che frutta, bacche e altri prodotti locali continuano ad avere nella cucina quotidiana dell'Azerbaijan.

ore 10:00 – Stand Slow Food in the Philippines, Piazza Castello

Filippine: un arcipelago di culture, sapori e tradizioni

degustazione

Un viaggio gastronomico da Luzon a Mindanao attraverso le cucine regionali dell'arcipelago filippino. In occasione di Terra Madre Salone del Gusto, la delegazione filippina propone un percorso attraverso le principali regioni del Paese, raccontando la straordinaria varietà della sua cucina attraverso piatti tradizionali, prodotti artigianali e preparazioni profondamente legate ai territori e alle comunità che le custodiscono.

27 settembre, Mindanao

Colazione: Binignit. *Pranzo:* Humba; Kan-On (riso). *Merenda:* Durian, Chicharon. *Cena:* Pyanggang. *Brindisi conclusivo:* Distillati di Destileria Limtuaco.

ore 10:00 – Stand Slow Food Nippon, Piazza Castello

Un viaggio nei sapori del Giappone tra tradizione, cultura gastronomica e convivialità

degustazione, workshop

Ramen preparato al momento, gelato, dolci tradizionali, tè giapponese, sake e birra saranno protagonisti di un percorso dedicato alla qualità, all'artigianalità e alla convivialità. Il pubblico potrà inoltre partecipare a un'esperienza pratica di preparazione del sushi, un'occasione per avvicinarsi ai gesti e alle tecniche che rendono unica una delle tradizioni culinarie più conosciute al mondo.

Degustazioni continuative:

- Ramen giapponese preparato e servito caldo
- Tè giapponese
- Dolci tradizionali da forno
- Gelato
- Sake al bicchiere
- Birra giapponese in lattina

Esperienza partecipativa: Laboratorio di preparazione del sushi: I partecipanti realizzano e degustano il proprio sushi utilizzando esclusivamente ingredienti cotti.

ore 10:00 - Stand Pastificio Di Martino, Piazza San Carlo

I detective del grano: il segreto della buona pasta

attività di educazione - eventi dei partner

Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:00

ore 10:30 - Slow Food Arena, Piazza Castello

Sfruttati a tempo indeterminato

conferenza

Sono definiti “gli invisibili”, “la massa silenziosa”. Ma non sono né invisibili né silenziosi. Sono centinaia di migliaia di persone (secondo i dati Istat in Italia ci sono 230 mila braccianti irregolari): invisibili solo se non si vogliono vedere, silenziosi solo se non si vogliono sentire. Vivono in baraccopoli, spesso senza i servizi base. Lavorano per paghe da fame (tra i 2 e i 5 euro l’ora). Di fatto, intere aree produttive sono abbandonate dallo Stato e una parte del nostro sistema alimentare si fonda sullo sfruttamento, addirittura sulla schiavitù. Lo sfruttamento – degli esseri umani così come delle risorse naturali – non è l’eccezione ma la premessa necessaria di un sistema produttivo basato sul profitto. Cosa possiamo fare noi? Tutto. Perché, se “loro sono giganti, noi siamo moltitudine”, ma serve coraggio, serve mettere in discussione un modello che ci vede tutti partecipi e dunque complici. Serve decidere di attivarci, insieme, per costruire il cambiamento.

Intervengono: Lucio Cavazzoni, sociologo, fondatore di Conapi; Yvan Sagnet, Presidente e fondatore “NoCap”; Fabio Cicone, Presidente Associazione “Terra”; Eric Schlosser, scrittore, autore di Fast Food Nation. Modera: Don Stefano Stimamiglio, direttore di Famiglia Cristiana

ore 10:30 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Belle, utili, ma... sempre più rare

conferenza

L’allevamento globale si fonda su poche decine di razze animali allevate per via delle ottime rese in latte, carne, uova. Sono una minima parte rispetto alle circa 8800 razze autoctone censite dalla FAO e selezionate dagli allevatori di tutto il mondo in migliaia di anni. Ogni tanto qualcuna scompare definitivamente, nell’indifferenza generale.

Nell’ultimo secolo ne abbiamo perse una trentina solo in Italia, dove l’attuale patrimonio di biodiversità conta circa 250 razze. Di solito a conservarle sono allevatori di piccola scala, difensori appassionati e tenaci della loro mandria o del loro gregge: a volte poche decine di capi, sopravvissuti all’inesorabile progresso zootecnico. Perché lo fanno? La passione li accomuna tutti, questo è certo. Ma il loro lavoro ha anche un senso scientifico, economico, ambientale? Sì, la biodiversità animale conta e possiamo sostenere chi la conserva.

Intervengono: Riccardo Fortina, presidente di RARE (Associazione Razze Autoctone a Rischio di Estinzione); Paolo Gherardi De Candeï, Food Production Marketing & Sales Manager, Aboca Group; Luca Battaglini, docente ed esperto di sistemi zootecnici alpini e allevamenti montani presso l’Università di Torino, ha pubblicato il libro "Pastori, animali e pascoli. Breve viaggio in un mondo da scoprire" (Ed. People); Pietro Barale, allevatore del Presidio Slow Food della razza ovina Sambucana - Consorzio L’Escaroun (Piemonte); Luca Cammarata, allevatore del Presidio Slow Food della capra Girgentana (Sicilia); Riccardo Marchioro, referente giovani allevatori del Presidio Slow Food della razza bovina Rendena (Veneto-Trentino-Alto Adige). Modera: Jacopo Goracci, referente tecnico progetti della filiera zootecnica Slow Food Italia.

ore 10:30 - Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

La merenda buona, pulita e giusta

attività di educazione - degustazione - workshop

Vedi descrizione sabato 26 ore 10

ore 10:30 - Stand BB Bell - Area Lounge, Piazza San Carlo

Dentro il PC: smonta, scopri, ricicla! - Restarters Lab. Scopri, smonta, ripara, riparti! attività di educazione

eventi dei partner - workshop

Hai mai visto cosa si nasconde dentro un computer? Cacciavite alla mano, è il momento di trasformarsi in veri esploratori della tecnologia! Insieme ai Restarters scoprirai cosa contiene un vecchio portatile, quali materiali preziosi si nascondono al suo interno e perché recuperarli è importante per l’ambiente. Un laboratorio pratico dove potrai smontare un computer pezzo dopo pezzo, imparando come funziona e quanto valore possono avere anche i dispositivi che sembrano ormai inutilizzabili. Perché il miglior rifiuto è quello che può avere una seconda vita. Intervengono: Soluzioni InformEtiche A.P.S. per Restarters Torino.

ore 10:30 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

Mieli resistenti: i Presidi Slow Food tra siccità, cambiamenti climatici e nuovi equilibri

conferenza - degustazione

Dalle aree centrali e meridionali della penisola alle isole, gli apicoltori si trovano oggi ad affrontare trasformazioni profonde legate agli effetti del cambiamento climatico. Periodi sempre più lunghi di siccità, temperature elevate e alterazioni dei cicli di fioritura stanno modificando gli equilibri degli ecosistemi e mettendo alla prova produzioni fortemente legate al territorio e alle stagioni. L’incontro rappresenta un’occasione per conoscere i mieli dei Presidi Slow Food e dell’Arca del Gusto, attraverso il racconto diretto degli apicoltori che custodiscono queste produzioni e dei territori da cui nascono. Saranno loro

a raccontare il valore dei propri mieli, le caratteristiche che li rendono unici, il rapporto con le piante e gli ambienti in cui vengono prodotti e le difficoltà che oggi minacciano questi fragili equilibri. Un momento di confronto per comprendere come il clima stia trasformando il lavoro degli apicoltori.

Intervengono: Carmelo Morabito, Azienda Biologica Longo di Molochio (RC), Comunità Slow Food di Molochio all'interno del Parco Nazionale d'Aspromonte; Massimo Carpinteri, Apicoltore Azienda Albero della Vita - San Paolo Solbrito (At); Annalise Beneduce, Apicoltrice Azienda Oro Reale - Alife (Ce) - Presidio Mieli dei prati dei Monti del Matese. Modera: Mauro Pizzato, Referente progetti Slow Food Api e Mieli.

ore 10:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8

Il contributo dei comuni italiani al progetto GREEN CITIES

conferenza

Il contributo dei Comuni italiani al progetto GREEN CITIES, promosso in collaborazione con ANCI, la Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo (DGCS) del MAECI e la FAO. L'incontro presenta il progetto Green cities e le esperienze delle amministrazioni italiane impegnate in percorsi di cooperazione decentrata a sostegno dello sviluppo urbano sostenibile e della resilienza climatica nelle città partner africane, con un focus sul ruolo dei sistemi alimentari locali nelle strategie di transizione ecologica.

ore 10:30 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Plebisciti, Piazza Carlo Alberto, 8

Sovranità alimentare e giustizia in Palestina

conferenza

In Palestina, l'accesso alla terra, all'acqua e ai mercati è gravemente compromesso da decenni di occupazione e frammentazione territoriale. Queste dinamiche indeboliscono i sistemi alimentari locali e minacciano il diritto inalienabile delle comunità rurali di decidere autonomamente come produrre il proprio cibo. Eppure, in questo contesto di crisi emerge una straordinaria forza di resilienza. Dal basso stanno nascendo cooperative, reti di produttori e pratiche agroecologiche fondate sui principi dell'Economia Sociale e Solidale (ESS). Attraverso il progetto IBTKAR, finanziato dalla Cooperazione Italia (AICS) guidato da Oxfam in partnership con COSPE, Banca Etica, Provincia Di Bolzano, ACAD, ACAD FINANCE, REEF FINANCE, organizzazioni palestinesi e italiane stanno collaborando per rafforzare queste reti, promuovendo modelli economici basati sulla giustizia sociale e la sostenibilità ambientale. Questo panel vuole mostrare come in Palestina il cibo non sia mai soltanto una questione agricola, ma rappresenti uno strumento vitale di resistenza, diritti, autodeterminazione e sviluppo comunitario.

ore 10:30 - Stand Ente Regionale del Turismo Giapponese, Piazza Castello

Alla scoperta del Giappone centrale. Hokuriku, Tokai & Chubu

degustazione

Lo spazio dell'Ente Nazionale del Turismo Giapponese (JNTO) a Terra Madre Salone del Gusto 2026 è un invito a scoprire il Giappone lontano dagli itinerari più battuti, attraverso uno dei suoi linguaggi più autentici: il cibo.

Una grande mappa illustrata del Giappone accompagna i visitatori in un percorso ideale dallo Hokkaido a Okinawa, svelando le mille anime di un arcipelago dove ogni regione custodisce una propria biodiversità gastronomica: dai frutti di mare della costa del Mar del Giappone ai funghi matsutake delle foreste di montagna, dalle carni wagyu allevate secondo tradizioni locali ai sake prodotti con l'acqua e il riso di ogni singola prefettura.

- 10:30-20:00 | Taste of Japan | Esperienza regionale Assapora i sapori caratteristici e le specialità regionali di Hokuriku, Tokai e Chubu Gusta bevande, dolci e snack confezionati singolarmente tipici della regione Taste of Japan Challenge – un quiz interattivo sulla cultura gastronomica giapponese Scopri il Giappone attraverso il suo riso, tè, paesaggi montani e tradizioni regionali
- 18:00–19:30 | Japanese Sake Experience Scopri il sake giapponese e il suo legame con la cultura gastronomica regionale

ore 10:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

I sapori del Nagaland: tradizioni indigene, biodiversità e l'arte della fermentazione dall'India nord-orientale

degustazione - workshop

I sapori del Nagaland, regione montuosa dell'India nord-orientale ricca di biodiversità e tradizioni indigene, raccontano il profondo legame tra cibo, cultura e territorio. Insieme allo chef Joel Basumatari, che guiderà la preparazione e il racconto dei piatti, questo showcooking svela tecniche e conoscenze custodite dalle comunità locali. Attraverso il tradizionale maiale affumicato con axone (soia fermentata), semi di perilla ed erbe locali, accompagnato da riso glutinoso e verdure selvatiche di stagione, scopriamo pratiche gastronomiche tramandate di generazione in generazione. Fermentazione, affumicatura e utilizzo di ingredienti autoctoni, alcuni dei quali appartenenti all'Arca del Gusto, diventano strumenti per condividere storie, identità e saperi unici. Un incontro che celebra la ricchezza del Nord-Est indiano e il potere del cibo di creare connessioni autentiche tra persone, culture e territori.

ore 10:30 – Ufficio del Turismo – Turismo Torino e Provincia, Piazza Castello, 161

Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino Speciale Terra Madre Salone del Gusto

eventi dei partner - visita guidata

Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:30

ore 10:30 - Stand Puglia, Piazza Vittorio Veneto

Percorsi biodiversi: Un viaggio nella biodiversità pugliese tra sapori, tradizioni e territori

eventi delle regioni - visita guidata

La Puglia racconta la propria identità attraverso prodotti, paesaggi, comunità e saperi che si tramandano da generazioni.

Percorsi Biodiversi è un itinerario tra degustazioni guidate, laboratori, show cooking e momenti di animazione culturale che accompagneranno il pubblico alla scoperta delle eccellenze agroalimentari pugliesi e delle persone che ogni giorno custodiscono il valore della biodiversità regionale.

- **ore 12:00 | Verde ovunque | Laboratorio gastronomico** Un percorso tra ortaggi, erbe spontanee e varietà tradizionali custodite nel patrimonio agricolo pugliese. Conduce il dott. agronomo Felice Suma. Introduzione a cura di una rappresentanza del Dipartimento Agricoltura della Regione Puglia e degustazione di vini guidata da Paolo Lauriola.
- **ore 14:00 | I formaggi di Puglia. Storie di transumanza | Laboratorio gastronomico** Alla scoperta della grande tradizione casearia regionale, tra pascoli, razze autoctone e Presidi Slow Food. Conducono Felice Suma e Alfredo De Lucreziis, con la partecipazione dei maestri caseari del Caseificio F.lli Tarantino e di Masserie Amodio Srl Agricola. Introduzione istituzionale e degustazione di vini con Paolo Lauriola.
- **ore 16:30 | Frisella & Pizzica. Una festa tutta pugliese | Evento conviviale** Un nuovo appuntamento dedicato ai sapori, alla musica e all'energia della tradizione popolare pugliese, con momenti di danza e coinvolgimento del pubblico.
- **ore 18:30 | Tra capocolli e bombette | Show Cooking e apericena** Un'immersione nella cultura gastronomica della Valle d'Itria tra fornelli tradizionali, salumi e biodiversità zootecnica. Conduce Alfredo De Lucreziis con la partecipazione del dott. Francesco Carriero di Salumi Martina Franca Srl, impegnato nella valorizzazione del Suino Nero Pugliese. Introduzione istituzionale della Regione Puglia e degustazione di vini guidata da Paolo Lauriola. Il Giardino della biodiversità della Puglia.

ore 10:30 - Stand Cia-Agricoltori Italiani, Piazza Castello

Dalla Terra alla Tavola – Degustazioni, showcooking e incontri con gli agricoltori italiani

degustazione

Quattro giornate dedicate all'agricoltura, ai sapori autentici e alle eccellenze dei territori italiani. Nello spazio Show Cooking & Tasting Area di Cia Agricoltori Italiani, i visitatori possono partecipare a degustazioni guidate, laboratori didattici, incontri con produttori, talk show e dimostrazioni culinarie per conoscere da vicino le filiere agricole, le produzioni di qualità e le storie che rendono unico il patrimonio agroalimentare italiano.

- **10:30 – Degustazione e Show Cooking EVOLVED Experience** A cura di Frantoio Franci.
- **12:00 – Degustazione Terre, Nocciole e Futuro:** incontriamo le nocciole del Piemonte A cura di Cascina Cà Granda.
- **13:30 – Degustazione La Mandorla di Toritto:** la mandorla del sorriso A cura di Oleificio Cooperativa Contado.
- **15:00 – Degustazione La Nocciola Racconta:** terra, famiglia e territorio Un viaggio nella Nocciola Piemonte IGP delle Langhe, dalla coltivazione alla trasformazione. A cura di Azienda Agricola Nocciole Sacco.

ore 10:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Alla scoperta dell'olio extravergine italiano

attività di educazione - degustazione

Vedi descrizione giovedì 24 ore 10:30

ore 10:30 - Stand Campania, Piazzetta Reale

La Campania delle comunità, dei produttori e della biodiversità

degustazione - eventi delle regioni

Protagonisti del programma della Campania sono i territori della Costiera Amalfitana, della Penisola Sorrentina, dei Monti Lattari, del Cilento, dell'Irpinia, del Sannio, dei Campi Flegrei e delle aree costiere legate alla pesca tradizionale, insieme alle comunità che ogni giorno custodiscono e valorizzano questo straordinario patrimonio.

Un viaggio tra mare e montagna, cultura e agricoltura, memoria e futuro, per raccontare una Campania che mette al centro la qualità del cibo, la salvaguardia delle risorse naturali e il valore delle comunità locali.

- **Ore 10:30 - 11:30 | Presentazione del Manifesto sul mare di Slow Food Campania.** Conduce Alberto Capasso, già Presidente Slow Food Campania
- **Ore 11:30 - 14:30 | Laboratorio del Gusto:** preparazione del fior di latte e della pizza a cura del Comune di Agerola, del Comune di Tramonti, dell'Associazione Pizzaioli di Tramonti e del GAL
- **Ore 14:30 - 16:00 | Dalle Alpi al Vesuvio:** due piatti, due territori, una sola biodiversità, una sola comunità, a cura di Slow Food Napoli e Slow Food Torino Città
- **Ore 16:00 - 17:00 | La pasta incontra la biodiversità dei territori,** con Emilia Lombardi, Rino Silvestro e Nives Monda
- **Ore 18:00 - 19:00 | Alla scoperta della colatura di alici di Cetara DOP:** laboratorio didattico sulla produzione della colatura, a cura dell'Associazione Amici delle Alici, del Comune di Cetara e del GAL Pesca Approdo di Ulisse

ore 11:00 - Auditorium Reale Mutua, Via Bertola, 48c
Noi siamo mare. Come rigenerare la biodiversità marina
conferenza

Il mare regola il clima, sequestra più di un terzo dell'anidride carbonica presente in atmosfera, produce il 50% dell'ossigeno che respiriamo. La porzione più importante di biodiversità presente sul pianeta risiede nel suolo o sotto la superficie marina. Sono brulicanti di vita persino gli abissi. Ma è una biodiversità invisibile, sommersa, che si conosce ancora troppo poco e che troppo poco si tutela. L'Agenda 2030 impone agli Stati membri che l'hanno sottoscritta (oltre 190) di proteggere il 30% dei mari entro il 2030, ma per ora non siamo nemmeno al 10%. Inquinamento chimico, microplastiche, pesca intensiva, riscaldamento e acidificazione delle acque, migliaia di chilometri di gasdotti e oleodotti sottomarini, una rete fittissima di cavi in fibra ottica posati sui fondali, traffico navale, scarichi industriali: gli oceani sono un capitale a cui attingere, da usare, da sfruttare, da depredare, quasi mai una risorsa da proteggere. E così dimentichiamo ogni giorno che la vita è nata in mare e che dal mare dipende il destino dell'umanità. Che cosa possiamo e dobbiamo fare?

Intervengono: **Roberto Danovaro** è ecologo e docente di Marine Ecosystem Restoration nel master internazionale IMBRSea all'Università Politecnica delle Marche. È stato per quasi un decennio Presidente della Stazione zoologica Anton Dohrn ed è oggi il presidente della Fondazione Patto con il mare per la terra; **Helen Scales** è una biologa marina, attivista, giornalista radiofonica inglese per la BBC, surfista e apneista, che esplora e racconta le meraviglie e le difficoltà dell'oceano e del pianeta vivente. I suoi libri sono stati adattati per il teatro e il cinema e tradotti in 15 lingue.

ore 11:00 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156
Ci sono degli eroi tra noi, con Lella Costa attività di educazione
spettacoli

Chi sono gli eroi di oggi? Sono donne e uomini che, ogni giorno, custodiscono semi antichi, razze locali, saperi tramandati e prodotti unici, proteggendo la straordinaria biodiversità del nostro pianeta. Accompagnati dalla voce narrante di Lella Costa partiamo per un viaggio affascinante alla scoperta dell'Arca del Gusto di Slow Food, il grande catalogo dei prodotti da salvare, e delle storie dei produttori che ogni giorno si prendono cura della biodiversità attraverso il loro lavoro. L'incontro prende spunto dal racconto "Ci sono degli eroi tra noi - L'Arca del Gusto va a scuola.

ore 11:00 - Stand Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209 -
Il gusto è un'armonia
laboratorio del gusto

Un laboratorio dedicato all'incontro tra grandi salumi della tradizione italiana, pani artigianali e vini profondamente legati ai loro territori di origine.

Un percorso di degustazione che racconta la biodiversità agricola e culturale del nostro Paese attraverso produzioni che nascono dal lavoro di allevatori, contadini, panificatori e vignaioli custodi di saperi antichi. Si inizia con il culatello, emblema della norcineria della Bassa Parmense, proposto in abbinamento al Recioto della Valpolicella, in un dialogo tra dolcezza, complessità aromatica e sapidità. Si prosegue con il prosciutto crudo di suino nero lucano accompagnato dal Colatammurro, raro vitigno lucano in via di recupero, e dalla strazzata aviglianese, Presidio Slow Food che racconta la tradizione del pane festivo della Basilicata. Chiude il percorso il lardo di suino Nero Piemontese, servito con un Carema. Un viaggio attraverso paesaggi, razze autoctone, vitigni storici e tradizioni di panificatori che dimostra come il gusto sia il risultato di una rete di relazioni tra uomini, animali, campi e comunità.

ore 11:00 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248
In gelateria con Simone De Feo: sorbetto ai meloni reggiani
laboratorio del gusto

Simone De Feo, maestro gelatiere eclettico e rigoroso, ci guiderà alla scoperta di due varietà reggiane di melone: la Rospa e la Lentigione. Conosceremo queste filiere locali ma soprattutto un artigiano del gusto che, ogni giorno, si addentra nei territori per conoscere la radice di ogni gusto che porta in ogni coppetta.

ore 11:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto
Extra Vermouth - L'ora del Vermouth® di Torino
degustazione - eventi dei partner

Non solo una degustazione di Vermouth di Torino, ma sapori e aromi da gustare in un rituale tradizionale diventato un'esperienza unica di un'eccellenza del territorio. Partecipano, con le loro preparazioni, alcuni tra i locali di Torino aderenti al circuito: Affini, Barney's - il Bar del Circolo dei Lettori, Caffetteria Reale Torino, La Drogheria. A cura di: Turismo Torino e Provincia.

ore 11:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale
Impatti dei cambiamenti climatici sulle professioni di montagna, progetto ProAlp
eventi delle regioni - incontro

La montagna sta cambiando e con essa le professioni che ne rappresentano il cuore. Meno neve, eventi climatici estremi e nuove condizioni ambientali stanno mettendo alla prova maestri di sci, guide alpine, rifugisti e accompagnatori. L'incontro sarà l'occasione per raccontare PROALP, il progetto europeo Interreg Francia-Italia ALCOTRA che sostiene i professionisti della montagna nell'affrontare le sfide del cambiamento climatico, favorendo l'adattamento, la diversificazione delle attività

e nuove opportunità per l'economia dei territori alpini. Un momento di confronto per condividere esperienze e riflettere su come rendere le comunità di montagna più resilienti, valorizzando competenze, saperi e risorse locali.

ore 11:00 - Spazio Regione Piemonte, Piazzetta Reale

Tra i monti e i laghi del Verbano Cusio Ossola

eventi delle regioni – incontro

In una provincia nella quale pochi chilometri separano il microclima mediterraneo del Lago Maggiore da quello alpino della Monte Rosa (la parete più alta delle Alpi) è possibile incontrare prodotti e produttori molto particolari.

L'incontro, organizzato in collaborazione dalle Condotte Valle Ossola e Verbano e Cusio, farà conoscere e assaggiare: formaggi d'alpeggio a latte crudo dalle Valli Ossolane; Runditt, cialde Vigezzine dalla ricetta antica, prodotto Arca del Gusto; tè coltivato e lavorato ai confini del Parco Nazionale Val Grande; marmellate ricavate da agrumi che vivono sulle sponde del Lago Maggiore. Tutto ciò è frutto della passione di uomini e donne che ancora credono nella possibilità di vivere e lavorare in una terra non facile.

ore 11:00 – Stand Marche, Piazza Vittorio Veneto

Le Marche a Terra Madre 2026: un viaggio tra biodiversità, comunità e sapori

eventi delle regioni

Produttori, agricoltori, pescatori, norcini, trasformatori e cuochi saranno protagonisti di un programma di incontri, degustazioni e laboratori dedicati ai prodotti simbolo della regione, dai Presìdi Slow Food alle specialità tradizionali. Al centro dell'esperienza ci saranno i cinque Cuochi dell'Alleanza Slow Food Marche, che accompagneranno il pubblico in un percorso dalla materia prima al piatto, valorizzando il legame tra cibo, cultura e territorio. L'iniziativa offre l'occasione di scoprire le Marche attraverso i suoi sapori, le persone e le storie che rendono unico il suo patrimonio gastronomico.

- **11.00 – Un caffè con... Kali** Presentazione e degustazione del caffè di questa torrefazione con sede a Serra de' Conti (AN) e che fa parte della Slow Food Coffee Coalition, per approfondire la conoscenza di questa bevanda quotidiana di cui probabilmente si conosce assai poco.
- **12.00 – La norcineria buona, pulita e giusta a Cagli: un assaggio di Distinti Salumi** In primavera a Cagli, nelle Marche, è ripresa, ormai da due anni, la rassegna nazionale della norcineria di qualità "Distinti Salumi" che non si presenta solo come fiera di settore ma come momento di riflessione e dialogo su un tema, quello dell'allevamento, che, soprattutto nelle aree montane, sta vivendo un momento di difficoltà e decremento del numero delle aziende e che, invece, potrebbe essere un settore strategico sia per il futuro delle aree interne che una risposta efficace al cambiamento climatico. Avremo modo di riflettere su questi temi e, al termine, ci sarà una degustazione guidata di alcuni salumi in collaborazione con Flavio Vai, delegato di ONAS Marche, con cui c'è una collaborazione ormai consolidata. Un calice di vino in accompagnamento.
- **13.00 – Pranzo - Scegli le Marche giuste – Proposta gastronomica dei Cuochi dell'Alleanza Marche per Terra Madre 2026.**
- **15.00 – Il futuro delle aree interne: l'esperienza di giovani imprenditori dell'entroterra** Si parlerà, con Luca Balducci, uno dei motori della comunità di Ca' Bernardi e del progetto che qui si sta svolgendo, e con Filippo Banchini, titolare del Birrificio Oltremondo, delle prospettive di due territori tra pesarese e anconetano nei quali l'esperienza delle generazioni passate si fonde con lo spirito innovativo dei giovani imprenditori agricoli per cercare di mantenersi coi piedi ben saldi a terra in aree fragili continua a portare coesione sociale e tutela dell'ambiente. Seguirà degustazione di prodotti marchigiani accompagnati dalla birra del birrificio Oltremondo.
- **16.00 – Da Favalanciata a Lima (Perù), seminare consapevolezza** Dal Piceno al Perù, passando attraverso i semi, i saperi contadini e le comunità che ogni giorno custodiscono la biodiversità. La Comunità Slow Food di Favalanciata incontra la Comunità Slow Food di Lima (Perù) e Casa Huerto Buena Vista per raccontare due territori lontani geograficamente, ma uniti dalla stessa idea: prendersi cura della terra significa prendersi cura delle persone e del futuro. Un incontro dedicato al mondo di Slow Beans, preservando semi e conoscenze che rischiano di andare perduti. Il racconto diventa così un viaggio tra biodiversità, memoria agricola e nuove forme di consapevolezza, dove ogni seme porta con sé una storia e la possibilità di continuare a generare futuro. A guidare l'incontro sarà Matteo Mattei, portavoce della Comunità Slow Food di Favalanciata insieme a Wendy Gomez e agli ospiti della Rete Slow Beans. La parte finale sarà dedicata a una degustazione che metterà in dialogo prodotti e territori diversi.
- **17.00 – Un'esperienza brassicola al plurale nella regione plurale: le Marche e la birra.** Degustazione ragionata con Filippo Branchini giovane titolare del birrificio Oltremondo. Ci racconterà il vario mondo brassicolo delle Marche che nel corso di questi anni è aumentato in qualità ma anche in capacità di promozione. Degustazione di birre marchigiane in abbinamento a piatti preparati dall'Alleanza dei Cuochi
- **19.00 – APERIMARCHE**

ore 11:00 – Casa Slow Food, Piazza Castello

Alla scoperta degli Atlanti dell'Arca del Gusto

attività di educazione

Vedi descrizione sabato 26 ore 14:00

ore 11:00 - Stand Basilicata, Piazza Vittorio Veneto -

Basilicata: Custodi di biodiversità

eventi delle regioni

La Basilicata si racconta a Terra Madre 2026 attraverso un percorso fatto di persone, paesaggi, biodiversità e tradizioni gastronomiche. Degustazioni guidate, incontri, laboratori del gusto e show cooking accompagneranno il pubblico alla scoperta di una regione ricca di produzioni identitarie, comunità locali e saperi che affondano le proprie radici nel territorio.

- **11:00 | Terre Alte e biodiversità** Laboratorio del gusto dedicato ai peperoni cruschi di Senise dell'Azienda Agricola Masseria Casa Arleo e ai prodotti identitari dell'area sud della Basilicata. Degustazione a cura di Flavia De Marco del ristorante Da Peppe di Rotonda, accompagnata dai vini della regione. (a cura del GAL "LA CITTADELLA DEL SAPERE").
- **13:00 | Pera Signora della Valle del Sinni** Un incontro dedicato a uno dei frutti simbolo della biodiversità lucana, tra paesaggi, tradizioni e assaggi guidati da Flavia De Marco, in abbinamento ai vini della Basilicata. A cura dell'Associazione S.E.I. sul Sinni
- **16:00 | La rete dei castanicoltori** Presentazione della Rete dei Castanicoltori e delle buone pratiche per la valorizzazione del castagno. L'incontro sarà accompagnato dalla presentazione del nuovo Manifesto della Farina di Castagne e da una degustazione dedicata.

ore 11:00 - Stand Sardegna, Piazza Vittorio Veneto

Sardegna, storie di gusto

eventi delle regioni

"Sardegna, storie di gusto" è un percorso fatto di incontri, degustazioni guidate e racconti che valorizzano la ricchezza delle produzioni regionali. Formaggi, salumi, mieli, oli extravergine, bottarga, vini e birre artigianali diventano protagonisti di abbinamenti originali e di esperienze capaci di esprimere l'identità autentica della Sardegna.

- **11:00-12:00 | La bottarga e la Vernaccia** Degustazione guidata di Bottarga di Cabras (Presidio Slow Food) e Vernaccia di Oristano DOC: congiunzioni astrali? (Monaco – Taras)
- **13:30-14:00 | Il Suino Sardo** Degustazione guidata di salumi da "Suino Sardo" (presidio Slow Food) nel racconto dei maestri trasformatori in abbinamento a Vini DOC e Pane Carasau (Salis – Lecca)
- **16:00-17:00 | Eccellenze casearie sarde** Degustazione guidata delle eccellenze casearie della Sardegna nel racconto di un interlocutore privilegiato (Cherchi – Tedde). Abbinamento con vini DOC.

ore 11:00 - Stand Emilia-Romagna, Piazza Vittorio Veneto

Emilia-Romagna – La Ricetta 791: scriviamola insieme

approfondimento - degustazione - eventi delle regioni

A Terra Madre Salone del Gusto 2026, l'Emilia-Romagna rende omaggio a Pellegrino Artusi e alle sue 790 ricette invitando il pubblico a contribuire alla creazione della Ricetta 791, quella che Artusi non ha mai scritto. **Capitolo IV – Romagna Compito del giorno: il vegetale.** Ogni visitatore riceve una card con un gruppo di prodotti a scelta tra Presidi/IGP/DOP/ARCA, che sono il terzo ingrediente della Ricetta 791.

- **Ore 11:00 - 11:45 | 790.14 • Buongiorno con coccole** Una colazione dolce che vale la sveglia. Il mandorlato al cioccolato di Modigliana (Arca del Gusto) incontra la Pera dell'Emilia-Romagna IGP con le confetture di Ciliegia Morandina di Civitella (Arca del Gusto) e di Pesca dal Buco Incavato (Presidio Slow Food): tre dolcezze per cominciare la giornata con il sorriso. In abbinamento: Rubrum Cor Laetificans, vino rosso dolce da uve stramature di Floriano Cinti
- **Ore 13:00 - 13:45 | 790.15 • Tre gusti antichi e un ribelle** Cappellacci di Zucca Ferraresi IGP, il Ciavàr di Santa Sofia (Arca del Gusto), antico salame sanguinaccio, e la Casciotta d'Urbino DOP raccontano la tradizione. La polvere di Aglio Nero di Voghiera DOP, intensa e sorprendente, li proietta nel presente. In abbinamento: Sbarabegola, vino rifermentato in bottiglia di Fortana e Raboso de La Visione
- **Ore 15:00 - 15:45 | 790.16 • Amore a prima crosta** La Coppia Ferrarese IGP, pane che già nel nome richiama l'idea dell'unione, incontra due interpretazioni. La prima combina crema di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, confettura di Pera Cocomerina (Presidio Slow Food) e finocchietto selvatico. La seconda guarda all'Adriatico, con seppia e piselli. In abbinamento: Vigna Rocca, Romagna Albana DOCG Secco di Tre Monti
- **Ore 16:00 - 17:15 | "E' gran viaz"** Un viaggio nell'ospitalità romagnola e ferrarese tra mare, colline, biodiversità e resilienza. Degustazione guidata di Alice Marinata, Sale di Cervia, Olio EVO di Brisighella DOP, Ravigliolo, Tortello alla Lastra, Salama da Tai, Pomodoro di Biserno, Cipolla dell'Acqua, Ciliegia Morandina, Bella di Cesena, Pesca dal Buco Incavato e Pane dell'Appennino Romagnolo. In abbinamento: Gioja, Romagna Albana DOCG Secco della Cantina Giovannini e Vov da uovo di Pollo Romagnolo
- **Ore 17:45 - 18:25 | 790.17 • Il buio e il sole** La Romagna raccontata attraverso due piadine. Nella prima, la Piadina Romagnola IGP incontra il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, la Pesca dal Buco Incavato, lo Scalogno di Romagna IGP, l'Olio EVO di Brisighella DOP e la Gota dell'Appennino. Nella seconda, crema di uovo di Pollo Romagnolo (Presidio Slow Food), scaglie di Formaggio di Fossa e petali di Scalogno in agrodolce. In abbinamento: SabbiaGialla, Romagna Albana DOCG Secco della Cantina San Biagio Vecchio
- **Ore 19:00 - 19:45 | 791 • La Cena Artusiana** È l'atto finale, quello che dà senso a tutto. Ai venticinque fortunati viene servita la prima stesura completa della Ricetta 791, firmata dallo chef di Casa Artusi Matteo Milandri e dallo

chef Giorgio Clementi (Alleanza dei Cuochi Slow Food e Chef to Chef). Gli ingredienti scelti dal pubblico durante i giorni di manifestazione diventano finalmente una sola preparazione: la ricetta che idealmente completa l'opera di Pellegrino Artusi, aggiungendo la settecentonovantunesima ricetta alle 790 originali. In abbinamento: Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore 2025 di Gaggioli e cocktail "Rubicone Mule".

ore 11:00 - Stand Pastificio Di Martino, Piazza San Carlo
Cacio e Pepe Evolutiva con Alleanza Slow Food dei Cuochi
degustazione - eventi dei partner

Nello stand di Pastificio Di Martino – Sostenitore dell'Alleanza da oltre dieci anni – Michele Cherchi, anima di Salsamenteria a Cagliari porta in scena un classico rivisitato con consapevolezza: Cacio e Pepe Evolutiva.

Il titolo ci racconta un piatto che cambia perché cambia il suo ingrediente principale. Il pecorino utilizzato è a latte crudo, prodotto da un piccolo caseificio: un formaggio "vivo", che evolve nel tempo e modifica aroma, consistenza, carattere. Di conseguenza, anche la ricetta si adatta, giorno dopo giorno, diventando metafora di una cucina che ascolta la materia prima e ne rispetta i ritmi.

ore 11:20 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello
Degustazione di tè selvatico di Taiwan - Esperienza sensoriale aromatica
degustazione, laboratorio del gusto

Vedi descrizione evento giovedì 24 ore 12:00

ore 11:30 - Stand Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27
Digital Ethics Forum: Buone esperienze del territorio sull'uso responsabile del digitale per aziende e imprese
conferenza - sloweb

Le aziende e le imprese del territorio illustrano con esempi concreti le pratiche di uso responsabile del digitale messe in campo negli ultimi anni.

ore 11:30 - Spazio UNISG, Piazza Castello
Ricette in movimento: cibo, diaspora e memoria
eventi unisg - talk

Moderata da Claudia Sbuttoni (UNISG), questa conversazione esplora cosa accade alle ricette quando le persone si spostano tra luoghi e comunità. Riunisce Maria Rosa Liay, Carolina Pino Romero e Gisele Thiombiano, membri rispettivamente delle comunità diasporiche filippina, cilena e senegalese di Torino. Attraverso le storie di ricette specifiche, rifletteranno su ciò che si conserva, ciò che cambia e sul modo in cui piatti familiari vengono adattati a nuovi contesti. A partire dal progetto RELISH, la discussione considera come le ricette possano custodire memorie e, allo stesso tempo, acquisire nuovi significati attraverso la migrazione.

ore 11:30 – Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, Cortile Interno, Piazza Carlo Alberto 8
Nutrire la democrazia: comunità locali e sicurezza alimentare. Reti di città italiane e ucraine in dialogo
conferenza

Sicurezza alimentare e democrazia locale: una sfida per le comunità. In un momento in cui la ricostruzione dell'Ucraina richiede il concorso di tutti i livelli di governo, la cooperazione tra enti locali italiani e ucraini si conferma uno degli strumenti più concreti ed efficaci per accompagnare le comunità colpite dalla guerra. Negli ultimi anni, Comuni, Province e Regioni italiane hanno risposto con partenariati diretti, gemellaggi, invio di aiuti e progetti di ricostruzione, spesso in coordinamento con le istituzioni nazionali ed europee, contribuendo in modo tangibile alla tenuta delle comunità ucraine e al mantenimento di legami solidi tra i territori dei due paesi. ALDA – Associazione Europea per la Democrazia Locale è attiva in Ucraina da anni, attraverso una rete diffusa di partenariati tra enti locali, associazioni e comunità territoriali italiane e ucraine, con l'obiettivo di rafforzare la governance democratica locale e sostenere le comunità colpite dal conflitto. All'interno di questo impegno più ampio, il cibo ha rappresentato fin dai primi mesi della guerra uno dei terreni concreti su cui le comunità locali si sono organizzate: dalla nascita di mense e cucine comunitarie per sostenere le persone sfollate, alla creazione di reti di solidarietà per garantire l'accesso quotidiano al cibo nelle aree più colpite. Terra Madre Salone del Gusto, luogo per eccellenza di incontro tra territori attorno al tema del cibo, offre quindi una cornice naturale per raccontare, attraverso questo aspetto specifico, un impegno che riguarda più in generale il ruolo degli enti locali italiani nella cooperazione con l'Ucraina. Il panel intende presentare, attraverso esperienze concrete di partenariato e cooperazione decentrata, alcune delle forme che questo impegno ha assunto sul territorio: dal sostegno diretto tra Comuni italiani e ucraini, al ruolo delle Regioni nel sostenere queste relazioni, fino a esempi concreti in cui il cibo diventa strumento concreto di normalità e coesione sociale per le comunità colpite dalla guerra.

ore 11:30 - Open Baladin, Piazzale Valdo Fusi, 1
30 anni di birra artigianale italiana, tra birre e Presidi Slow Food
degustazione

Vedi descrizione giovedì 24 settembre ore 11:30

ore 11:30 - Stand Lazio, Via Roma

Il Lazio tra territori, comunità e biodiversità degustazione - eventi delle regioni

Un percorso corale attraverso i territori, le comunità e le biodiversità del Lazio. A raccontarlo le esperienze delle Condotte Slow Food, delle Comunità del Cibo, dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food, dei Presidi Slow Food e di tutte le persone che ogni giorno si impegnano nella tutela e nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare regionale.

- **11.00 - 12.00– Salvare la biodiversità. Le terre alte, la Rete dei Castanicoltori. Il castagneto didattico: coltivare conoscenza, custodire il territorio** In occasione del lancio del Presidio Slow Food della Castanicoltura Tradizionale, l'incontro sarà dedicato al castagno come risorsa per lo sviluppo sostenibile delle Terre Alte e delle aree interne. Durante l'incontro sarà presentata un'esperienza concreta di recupero e valorizzazione di un castagneto. Degustazione guidata A cura della Rete Slow Food dei Castanicoltori Rosaria Olevano, Portavoce Nazionale della rete Slow Food dei Castanicoltori Matteo De Horatis, Azienda Agricola "Il Marrone"
- **13.30 - 16.00 Roma snodo, Lazio diffuso. Il Mercato della Terra di Roma, un'infrastruttura civica del cibo.** Che cosa può diventare un mercato in una grande città, se non si limita a essere un luogo dove comprare cibo? Come possiamo rendere il cibo buono, pulito e giusto più accessibile? Come difendere la biodiversità e allo stesso tempo sostenere economicamente chi la custodisce? E quale ruolo possono avere i mercati nella costruzione di quartieri più solidali e di una città più attenta al proprio sistema alimentare? Da queste domande nasce la volontà della condotta Roma Testaccio Ostiense Trastevere di avviare un Mercato della Terra: una comunità composta da produttori, cittadini, cuochi, educatori, volontari e realtà del territorio. In una città complessa come Roma, un mercato può essere molto più della somma dei suoi banchi. Può accorciare la distanza tra città e campagna, dare un volto a chi produce il nostro cibo e restituire valore alla vendita diretta. Può aiutare i cittadini a conoscere la stagionalità, le varietà, i territori e il lavoro che si nasconde dietro ciò che portiamo ogni giorno in tavola. Ma può anche diventare un luogo nel quale immaginare e sperimentare nuove politiche del cibo urbane. Vogliamo raccontare la nostra idea di mercato: uno spazio che non porta semplicemente la campagna dentro Roma, ma prova a costruire una nuova relazione tra cibo, territorio e comunità urbana. L'incontro si concluderà con la degustazione guidata di un paniere di prodotti della comunità del mercato, accompagnati dal racconto di alcuni tra gli artigiani e i produttori che lo animeranno: La Collina del melograno, Sergio Pitzalis, Consorzio Birra Italiana, Caffè Haiti Roma SRL. A cura dello Slow Food Roma Testaccio, Ostiense, Trastevere.

ore 12:00 - Slow Food Arena, Piazza Castello Food Heroes Forum sull'agricoltura sociale conferenza

Sottrarre centimetri alla desertificazione è impresa ardua, sottrarli al cemento è quasi impossibile ma farlo su terreni confiscati alle mafie e impiegando persone svantaggiate è un prodigio. Per questo la domenica mattina di Terra Madre si apre con un incontro in cui i protagonisti sono gli "eroi del cibo", quelli che non solo parlano di biodiversità ma la praticano e rendono questo mondo un po' migliore di come lo hanno trovato. Una tavola rotonda in cui trovano spazio le esperienze di agricoltura sociale della rete Slow Food italiana e del mondo. Un forum aperto a chiunque voglia costruire con noi un'altra idea di mondo a partire dalla comunità, da chi si impegna quotidianamente per trasformare l'agricoltura e la produzione di cibo in inclusione sociale, salute fisica e mentale, integrazione culturale.

Intervengono: Chiara Calarco, Slow Food Messina; Paolo Betti, Cuoco dell'Alleanza Slow Food; Fabrizio Zagni, Presidio Ape nera ligure; Mario Riccardi, Comunità Slow Food Agricoltura Sociale del Vesuvio; Alberto Mochi Onori, Presidente Pastificio Futuro; Franco Biglino, Banca d'Alba - BCC-Credito Cooperativo. Modera: Fabio Bonanno, coordinatore progetto "Nutrire le città", Slow Food Italia.

ore 12:00 - Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237 Uno sguardo nuovo sui vini da vigne vecchie della Turchia laboratorio del gusto

Le vigne vecchie non sono semplicemente piante che producono uva: sono testimoni viventi del clima, del suolo, del lavoro umano e delle conoscenze viticole tramandate di generazione in generazione.

Con le loro radici profonde, custodiscono l'impronta del luogo da cui provengono. Quando incontrano la straordinaria varietà dei vitigni autoctoni della Turchia, danno vita a vini distintivi, capaci di unire passato e presente nello stesso calice. Questo laboratorio esplora i vitigni autoctoni e i vini prodotti da vigne vecchie provenienti da diverse regioni della Turchia. Attraverso una degustazione guidata, approfondiamo il ruolo dell'età della vite nell'influenzare la complessità aromatica, la struttura e l'espressione del terroir, analizzando al contempo il modo in cui l'eredità viticola tradizionale viene reinterpretata dalla vinificazione contemporanea. Ogni vino sarà raccontato non solo analizzandone le caratteristiche sensoriali, ma anche attraverso la geografia del vigneto da cui nasce, la storia culturale del vitigno e la filosofia del produttore.

ore 12:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Codici, Piazza Carlo Alberto, 8 Rigenerare il paesaggio urbano. Foodscape tra locale e globale conferenza

L'incontro mette in dialogo esperienze e progetti di rigenerazione del paesaggio urbano del cibo tra locale e globale.

Tra questi: il progetto locale di Arte Ambientale al Parco della Pellerina, promosso da Exhibi.to che utilizza il linguaggio dell'arte contemporanea per raccontare gli effetti della crisi climatica sulla biodiversità e sul paesaggio urbano; progetti europei come "Climagen" collegato al Festival del parco fluviale che si svolge a Torino negli stessi giorni di Terra Madre;

progetti di Cooperazione internazionale come "Paesaggi Produttivi Sostenibili", che lavora su temi quali la sicurezza alimentare, i sistemi agroalimentari sostenibili e lo sviluppo rurale in Colombia.

ore 12:00 - Stand Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

A tutta mela: sidro oltre i confini!

degustazione - workshop

Un'esperienza di degustazione attraverso le tradizioni del sidro in Italia, Francia e Belgio, con cinque sidri prodotti da aziende che fanno parte della rete Slow Food Cider Coalition. Attraverso la degustazione, facciamo la conoscenza di diverse varietà locali, metodi di fermentazione e approcci produttivi, con particolare attenzione ai produttori che mettono al centro del proprio lavoro le pratiche agroecologiche, la biodiversità e il rapporto con il territorio. Un'occasione per scoprire la diversità del sidro europeo attraverso il bicchiere e le storie che lo accompagnano. Intervengono: Prima Radice; Pascoli di Amaltea; Cidrerie de Leguer. Modera: Joran Le Stradic, gestore e proprietario de La Cidrothèque, Bruxelles.

ore 12:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Fino all'ultimo seme: non un agricoltore di meno

incontro

Custodire la biodiversità significa custodire anche le persone che la rendono possibile.

Dietro ogni seme conservato, ogni varietà recuperata e ogni paesaggio agricolo tutelato ci sono agricoltori, allevatori e comunità che ogni giorno mantengono vivo un patrimonio collettivo. Un incontro dedicato al valore del lavoro agricolo e alla necessità di garantire futuro, dignità e opportunità a chi continua a coltivare la terra.

ore 12:00 - Stand Sigaro Toscano, Piazza San Carlo

Sigaro Toscano e... eccellenze gastronomiche, vini, distillati e prodotti artigianali

degustazione

Il Club Amici del Toscano® propone quattro giornate dedicate all'incontro tra il sigaro TOSCANO®, eccellenze gastronomiche, vini, distillati e prodotti artigianali provenienti da tutta Italia. Un percorso di degustazione pensato per valorizzare la cultura del gusto attraverso abbinamenti ricercati e momenti di approfondimento sensoriale. Tutte le attività si svolgono presso lo Stand Club Amici del Toscano, Piazza San Carlo.

- **12:00 – Il Salotto del Club Amici del Toscano®** Degustazione libera e percorsi sensoriali.
- **13:00 – TOSCANO® Originale Italia 1891 & Barbaresco Sorì Paitin 2005** Con l'Ordine dei Millesimi e i salumi dell'Antica Norcineria di Ghivizzano.
- **14:00 – TOSCANELLO® Nero & Allpossibledaiquiris** Degustazione con Velier e cioccolatini al rum della Pasticceria Bar Comino.
- **15:00 – TOSCANELLO® XXL Giallo & Conza Kombucha** Con granita alla mandorla della Pasticceria Gelateria Sala Ausilia.
- **16:00 – TOSCANELLO® Rosso Raffinato & S.Bernardo** Abbinamento con olive essiccate del Frantoio Sant'Agata di Oneglia.
- **17:00 – TOSCANO® Terre & Nocillo E Curti** In accompagnamento ai limoni del Frantoio Sant'Agata di Oneglia.
- **18:00 – TOSCANELLO® Costiera & Baladin** Degustazione con il cioccolato coltivato Noalya.
- **19:00 – TOSCANO® Bracco Assolo & Rhum JM Agricole** Abbinamento ai formaggi del Caseificio Quattro Portoni.

ore 12:00 – Stand Sessa 1930, Piazza San Carlo

La sfogliatella di Sabato Sessa, un classico intramontabile

degustazione

Vi aspettiamo per un momento speciale: la premiazione che celebra la lunga e prestigiosa carriera di Sabato Sessa, un riconoscimento che corona anni di passione e dedizione all'arte dolciaria. Sarà l'occasione perfetta per acquistare le sue celebri sfogliatelle, insignite di premi e citate nelle più autorevoli guide del settore. Un'eccellenza che continua a conquistare palati e riconoscimenti. Non mancherà un brindisi tutti insieme, per festeggiare la longeva carriera del Maestro Sessa e augurargli ancora tanti traguardi.

ore 12:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156 -

Slow Food Story. Con Gigi Padovani, Carlo Mazzoleni, Galdino Zara, Valentina Gucciardo

40 anni - talk

Slow Food Story con Gigi Padovani, Carlo Mazzoleni, Galdino Zara, Valentina Gucciardo. Nel 2013, uno sceneggiatore e regista affermato, Stefano Sardo, diede vita al primo film documentario interamente dedicato a Slow Food. Nel 2017, uno dei giornalisti gastronomici più noti d'Italia scrisse con Carlo Petrini "Slow Food. Storia di un'utopia possibile". Oggi, che festeggiamo 40 anni, ripercorriamo con loro le tappe di quel film e ricostruiamo "live" la Slow Food Story, tra cucina, orti, cultura e biodiversità.

Con: Carlo Mazzoleni, Presidente della Società "Valli del Bitto", è oggi la giovane voce che porta avanti il progetto dello Storico Ribelle, Presidio Slow Food; Galdino Zara, Storico cuoco, attivista e figura di spicco dell'Alleanza Slow Food. Ex operaio e sindacalista, ha contribuito a fondare il movimento con Carlo Petrini e ha guidato la storica nascita della Condotta della Riviera del Brenta; Valentina Gucciardo, Livornese, impiegata ma soprattutto entusiasta animatrice di Orti in Condotta; Gigi

Padovani, Giornalista e scrittore torinese, autore di libri di successo sulla storia del cibo italiano, membro del Centro Studi Nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina, socio Slow Food e volontario del Banco Alimentare.

ore 12:30 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

**Noi nella Natura
conferenza**

Alla popolazione mondiale sono serviti 200.000 anni per raggiungere il primo miliardo di individui. Nei due secoli successivi è arrivata a otto. Fatta eccezione per gli ambienti estremi e quelli occupati dai ghiacci, oggi l'80% delle terre emerse è antropizzato. Una trasformazione impressionante, che ha modificato completamente il rapporto fra gli esseri umani e la natura selvatica. Negli ultimi 70 anni la crescita urbana e l'agricoltura intensiva hanno ridotto drasticamente la biodiversità vegetale e animale e frammentato gli spazi naturali. La fauna selvatica ha perso via via i propri habitat e si è avvicinata ai centri abitati, in cerca di cibo. In questo contesto, la coesistenza tra umani e selvatici e, in particolare, la condivisione dello spazio con gli animali considerati competitori dell'uomo per risorse come bestiame e raccolti o con quelli percepiti come una minaccia, è diventata una delle sfide più complesse e urgenti. Una sfida che non può essere affrontata in modo semplicistico, polarizzando le posizioni, strumentalizzando la fragilità del settore agricolo e pastorale, approfittando dei momenti di crisi per agevolare lobby economiche. La ricerca di soluzioni che mettano insieme tutela della biodiversità e sostegno alle attività agricole e turistiche richiede un impegno vero, da parte di istituzioni, organizzazioni ed esperti di diverse discipline (etologia, scienze ambientali, economia, psicologia, comunicazione) e soprattutto un vero dialogo con chi abita le terre alte.

Intervengono: Lorenzo Ciccicarese, Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile, già dirigente tecnologo in ISPRA, esperto di sostenibilità, governance socio-ecologica e integrazione tra scienza, società e processi decisionali, lead author e reviewer dell'Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC); Dario Ghibaud, artista e scrittore, autore del libro "Dakistan. Lo stato che ha scelto di diventare vegetariano"; Luca Marta, allevatore e produttore del Presidio Slow Food dei Prati Stabili e Pascoli (Piemonte); Luca Giunti, naturalista e guardiaparco. Modera: Stefano Samorè, Oltretterra.

ore 12:30 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale, 1 -

Galeotto Fud

attività di educazione - degustazione - workshop

Vedi descrizione sabato 26 ore 12:30

ore 12:30 - Slow Bees, Piazza Carlo Felice

Premiazione del concorso Tre Gocce d'Oro "I mille mieli, i millefiori"

premiazione

Venti mieli millefiori, uno per ogni regione d'Italia, selezionati dalle giurie di esperti in analisi sensoriale al Concorso Tre Gocce d'Oro 2026. Li mettiamo nuovamente a confronto tra loro, ma questa volta a decretare i tre mieli millefiori più graditi sarà il pubblico di Terra Madre. Scopriamo quali sono i mieli più apprezzati dalla giuria popolare composta dagli oltre 500 "assaggiatori" di Terra Madre. A cura dell'Osservatorio Nazionale Miele.

ore 12:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Legumi protagonisti con Meatless Monday: tradizione e approccio intuitivo tra Turchia e Svezia

degustazione - workshop

I legumi sono protagonisti di questo appuntamento che unisce sostenibilità, tradizioni culinarie e innovazione.

Insieme a Meatless Monday e alla rete Slow Beans, scopriamo il loro ruolo fondamentale per la salute delle persone e del nostro pianeta. Tulay Bayraktar Saygili, cuoca della Alleanza dei Cuochi Slow Food in Turchia, ci guiderà alla scoperta della cultura turca dei legumi attraverso il tradizionale nohutlu pilav, piatto a base di riso e ceci, con tur?u e ayran. Claudia, cuoca e imprenditrice sociale svedese, mostra invece un approccio innovativo e intuitivo, trasformando i legumi in dolci energy balls. Attraverso racconti, sapori e gesti di cucina quotidiana, le due protagoniste condivideranno esperienze e saperi maturati nella rete Slow Beans, dimostrando come i legumi possano creare connessioni tra persone, territori e futuri più sostenibili.

ore 12:30 - Stand Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Mangébin: il pranzo della tradizione piemontese degustazione

eventi dei partner - pranzo

Vedi descrizione giovedì 24 ore 12:30

ore 12:30 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Karel Boon: Lambic, Geuze e fermentazione spontanea

degustazione - eventi dei partner

A circa trenta chilometri a sud di Bruxelles si trova Lembeek, località considerata la patria mondiale delle birre a fermentazione spontanea. Un tempo vi operavano quarantatré produttori; oggi Boon Brouwerij è l'ultimo rimasto. Attraverso la degustazione di Lambic, Geuze, Kriek e Framboise, Karel Boon accompagnerà i partecipanti alla scoperta di una tradizione brassicola unica al mondo e dei processi che rendono queste birre così particolari. I posti sono limitati. Si consiglia la prenotazione

anticipata tramite Eventbrite. Tutti i laboratori prevedono degustazioni guidate e sono condotti da professionisti ed esperti del settore brassicolo e gastronomico.

ore 13:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Sano come un pesce... della tradizione ligure!

laboratorio del gusto

Dal cuore della Liguria di Ponente arriva Silvia Massa, cuoca dell'Alleanza Slow Food del ristorante Dalla Padella alla Brace di Imperia. Insieme a Silvia facciamo un viaggio nel tempo, attraverso le reti della cucina ligure di mare tradizionale, fatta di rispetto, attesa e lotta allo spreco. Entriamo nelle cucine e nei ricordi delle mogli dei pescatori imperiesi, in grado di valorizzare il pescato locale "di scarto", e di trasformare anche le varietà meno pregiate in un capolavoro di intensità, tra sapiente lavorazione del pesce e sferzate odorose date dall'utilizzo dell'aglio e delle piante aromatiche. Cuore, necessità, tradizione e gesti che diventano un rito.

ore 13:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Quanto è dolce il tuo zucchero eventi

unisg - mostra

Esplora la tua "dipendenza" dallo zucchero attraverso una mostra che si avvale di profumi, sensazioni tattili, suoni e immagini per raccontare il vero costo di questo prodotto. Andando oltre la semplice dolcezza, lo zucchero ti porta a riflettere sulla realtà della sua produzione. Il potere olfattivo dello zucchero viene sfruttato per permettere al prodotto stesso di raccontare la sua storia, rivelando i costi nascosti. Da un dolce inizio a un amaro epilogo, il percorso mira a sensibilizzare i consumatori e a far riflettere sulle condizioni di lavoro, l'impatto ambientale e le disuguaglianze globali. Creato dalle studentesse Martina Ferioli, Francesca Ferretti e Sara Gebbinck per il corso "Dolci e Profumati" dell'UNISG, con la collaborazione delle docenti Maddalena Borsato ed Elena Mancioppi.

ore 13:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

La Rigeneratrice - Comitato per l'imprenditoria femminile

degustazione - eventi dei partner

Sostenibilità, economia circolare, recupero e valorizzazione delle produzioni locali sono i temi al centro di questo ultimo appuntamento. Attraverso un percorso guidato tra sapori autentici, emergerà il contributo delle donne che ogni giorno lavorano per costruire modelli agricoli più resilienti, responsabili e attenti all'ambiente. Una degustazione che chiude simbolicamente il viaggio iniziato con la custodia della terra e proseguito con la trasformazione e l'innovazione, mettendo in evidenza la capacità dell'imprenditoria agricola femminile di creare valore non solo economico, ma anche sociale e ambientale. A cura di: Camera di commercio di Torino, Settore Nuove Imprese e Orientamento al lavoro.

ore 13:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Alla scoperta dell'olio extravergine italiano

attività di educazione - degustazione

Vedi descrizione giovedì 24 ore 10:30

ore 14:00 – Casa Slow Food, Piazza Castello

Alla scoperta degli Atlanti dell'Arca del Gusto

attività di educazione

Vedi descrizione sabato 26 ore 14:00

ore 14:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale

Etichetta senza segreti: La geopolitica nella tua colazione

attività di educazione - workshop

La prima colazione è il momento in cui ci si ritrova per iniziare la giornata insieme, ma quanto conosciamo davvero gli ingredienti che portiamo in tavola per i nostri figli? Questo laboratorio esperienziale invita grandi e piccoli a trasformarsi in lettori attivi delle etichette alimentari. Con l'aiuto di una dimostrazione pratica, scopriremo quanti zuccheri e ingredienti nascosti si celano nei prodotti ultra-processati solitamente destinati alla colazione in famiglia. Attraverso un viaggio sulla mappa del mondo, esploreremo la provenienza delle materie prime e impareremo come la scelta di alimenti biologici e di filiera corta possa fare la differenza per la salute della famiglia e per il pianeta. A tutti i partecipanti verrà consegnato il Vademecum del consumatore consapevole per fare la spesa insieme in modo più critico e divertente. A cura di AICO (Associazione Italiana Consumer).

ore 14:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209

Con le mani, le donne salvano la Terra

degustazione - laboratorio del gusto

Custodiscono la terra, producono cibo buono, pulito e giusto e cambiano il futuro. Chi sono? Le donne che salvano la terra! Un Laboratorio del Gusto per celebrare la passione e la resilienza femminile nella tutela della biodiversità.

Coordinato da Maria Cristina Pasquali (divulgatrice innamorata di erbe selvatiche, agrumi e zucche) e Rita Tieppo (maestra e pioniera di Orti Scolastici), l'incontro mette al centro storie di straordinaria resistenza rurale. L'arte di Paola Naggi, cuoca da

sempre impegnata nella valorizzazione gastronomica territorio e delle sue produzioni, e l'estro di Irene Calamante, coraggiosa panificatrice di grani antichi in Appennino, valorizzano alcuni dei grandi prodotti del Piemonte, come i mieli artigianali di Ariele Muzzarelli che, attraverso il lavoro delle sue api, racconta la ricchezza botanica dei territori alpini, il riso di Alice Cerutti nella cui azienda si "coltiva" anche biodiversità, grazie alla creazione dell'Oasi Naturale di Cascina Oschiena, le castagne di Miranda Tomatis, una delle anime della comunità Slow Food dei custodi dei castagneti delle Alpi Liguri. A completare il paniere ci sono i formaggi d'alpeggio di Elisa Mosca, che difende e valorizza le bovine Pezzata Rossa d'Oropa, ed Elena Rodigari, coraggiosa allevatrice di capre in Valchiusella, nati dalla fatica e dall'amore per la pastorizia di montagna a tutela dei pascoli altitudinali in fondo... i vini identitari di Bruna Ferro (Carussin), pioniera della viticoltura biologica e biodidattica in Piemonte.

ore 14:00 - Stand BBell – Area Lounge, Piazza San Carlo -

Tech quiz challenge: Sei pronto a diventare il campione della sostenibilità digitale? - Restarters Lab - Scopri, smonta, ripara, riparti!

eventi dei partner - gioco

Quanto ne sai di tecnologia e ambiente? Mettiti alla prova in una sfida interattiva dove velocità, intuito e conoscenza faranno la differenza! Inquadrando il QR Code presente nell'area Lounge BBell accederai alla piattaforma di gioco e potrai sfidare gli altri partecipanti rispondendo a domande su riciclo, dispositivi elettronici, materie prime e sostenibilità. Vince chi risponde correttamente a più domande nel minor tempo possibile! Un modo divertente per imparare qualcosa di nuovo... e conquistare il primo posto! Cosa aspetti, mettiti alla prova! Intervengono: Soluzioni InformEliche A.P.S. per Restarters Torino.

ore 14:00 - Museo Nazionale del Risorgimento Italiano – Sala Plebisciti, Piazza Carlo Alberto, 8

Come si prepara Torino – la città, la metropoli, il Piemonte – a un futuro in cui il riscaldamento globale supera la soglia di 1,5°?

conferenza

Questo incontro nasce da una serie di conversazioni fra attori impegnati su clima, resilienza e partecipazione a Torino. L'immagine che emerge da quelle conversazioni è quella di una città viva, con molte iniziative in corso – di ricerca, di comunità, di pianificazione – che però restano troppo spesso scollegate, senza una visione condivisa di lungo termine e senza una messa a sistema delle energie già in campo. Al centro della nostra conversazione c'è una domanda scomoda ma necessaria: come si prepara Torino – a città, la metropoli, il Piemonte – a un futuro in cui il riscaldamento globale supera la soglia di 1,5°? Quali vulnerabilità esistono, per chi, e come possiamo affrontarle insieme, andando oltre il livello tecnico-istituzionale per includere quartieri, associazioni, comunità? Questo rappresenta un momento fondamentale: vogliamo che il sistema veda se stesso, che gli attori si riconoscano, e che insieme si possa costruire una base di collaborazione allargata, capace di mobilitare risorse, relazioni e competenze per una risposta trasformativa al cambiamento climatico. Questo appuntamento organizzato dalle realtà torinesi con il contributo e il supporto di Reos.

ore 14:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Sovranità in ogni chicco: una degustazione guidata dedicata alle donne indigene e al caffè equo e solidale degustazione - workshop

In tutte le regioni produttrici di caffè, le donne indigene rivestono da tempo un ruolo centrale nella coltivazione, eppure le loro conoscenze rimangono spesso invisibili dietro la tazza di caffè finita. Questa tavola rotonda va oltre i parametri di qualità per esplorare ciò che conferisce veramente valore all'origine: il legame ancestrale tra terra, comunità e cura. Per molte comunità indigene, il caffè è indissolubilmente legato a una visione del mondo più ampia, in cui il rispetto per la terra plasma sia l'agricoltura sia il modo in cui la conoscenza si tramanda di generazione in generazione. Allo stesso tempo, le donne stanno assumendo un ruolo sempre più strategico nel processo decisionale: diversificano le coltivazioni, si organizzano collettivamente e costruiscono economie resilienti collegate in modo equo ai mercati internazionali. Guidato dalla Q Grader Estephany Escamilla, l'incontro analizza due caffè provenienti da due comunità indigene come punto di partenza per discutere di origine, visione del mondo e strategie quotidiane che plasmano un futuro più equo per il caffè. Intervengono: Luisa De Lourdes Cal Bá, Guatemala, Maya Poq'omchi, produttrice caffè Doña Juana; Victoria Márquez, Honduras, PROHCAS, produttrice di caffè; Burbano Gomez Nelly Bernarda Narino, Colombia, produttrici di caffè; Belen Arias, produttrice di caffè.

ore 14:00 - Stand Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello

Imprenditoria giovanile: come le idee diventano comunità, imprese e movimenti conferenza

I giovani, in tutto il mondo, stanno già plasmando i sistemi alimentari: non aspettano il cambiamento, lo costruiscono. Dai movimenti di base alle coalizioni nate dal basso, dalle imprese rigenerative alle reti di comunità, questa sessione esplora come le idee si trasformano in azione collettiva. Grazie alle esperienze concrete di chi ha realizzato iniziative di successo, i partecipanti porteranno a casa strumenti utili, ispirazione e la fiducia necessaria per avviare qualcosa di nuovo nelle proprie comunità.

Intervengono: Fausto Reyes Medina, referente per la Slow Food Cacao Coalition e imprenditore, Messico; Lotte Wouters, imprenditrice sociale, promotrice di movimenti legati al cibo e mentore, Paesi Bassi; Benedetta Stabile, Program & Studio Developer presso Fresh Ventures; Paesi Bassi/Italia. Modera: Silvia Comé, Slow Food Youth Network.

ore 14:00 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Caffè buono, pulito e giusto dalla Colombia

laboratorio del gusto

Protagonista dell'appuntamento è un caffè cresciuto in un sistema agroforestale, nel rispetto della natura e dell'ambiente circostante. Coltivato a più di 2.000 metri di altezza, nel comune di Yacuanquer, sulle pendici meridionali del Vulcano Galeras, nei pressi di Pasto, capitale del dipartimento di Nariño, in Colombia, dai pequeños productores del Volcán Galeras. Per l'occasione, tostato da Caffè Costadoro, storica torrefazione torinese nata nel 1890 e punto di riferimento internazionale per il caffè italiano di alta gamma. Una delle prime diventate torrefazioni ufficiali della Slow Food Coffee Coalition. La Slow Food Coffee Coalition è una rete internazionale, aperta e collaborativa che unisce tutti coloro che sono coinvolti nella filiera del caffè. Crediamo in un caffè buono, pulito e giusto ossia un caffè cresciuto in sistemi agroforestali rispettando la natura e la biodiversità locale. Assaporeremo una coppetta di gelato al caffè dalle inconfondibili note di caramello, mango e vaniglia.

ore 14:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

La merenda della nonna è sempre attuale

degustazione - eventi dei partner

Il pane è sempre attuale come cuore della merenda, per la sua versatilità, per il gusto, per gli innumerevoli abbinamenti dolci o salati.

Lo riscopriamo insieme ai panificatori di Torino e provincia con una degustazione guidata all'insegna della tradizione. A cura di: Associazione Panificatori di Torino.

ore 14:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Maestri al CioccolaTò

degustazione - eventi dei partner

Incontro con i cioccolatieri premiati Maestri del Gusto di Torino e provincia.

Un racconto e un momento di degustazione per conoscere i loro progetti e i loro prodotti di punta, nella città di CioccolaTò. A cura di: Camera di commercio di Torino, Settore Sviluppo e valorizzazione filiere.

ore 14:00 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Laboratorio di food pairing con tre stagionature di Montebore del Caseificio Terre del Giarolo

degustazione - eventi dei partner

Degustazione di Montebore in tre differenti stagionature per scoprire l'evoluzione di profumi, consistenze e intensità di questo storico formaggio delle Valli Curone e Grue. Ogni stagionatura sarà accompagnata da una birra selezionata in modo da valorizzarne le caratteristiche organolettiche. Un percorso dedicato all'incontro tra cultura casearia e cultura brassicola.

ore 14:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Foreste, Montagna e Biodiversità, Piazzetta Reale

L'asteroide siamo noi

eventi delle regioni - workshop

Un laboratorio che vuole approfondire l'impatto umano sull'ambiente. Un approccio esperienziale per una riflessione consapevole sull'impatto della specie uomo sull'ambiente e sulle altre specie viventi che popolano la Terra, con l'obiettivo di sensibilizzare alle problematiche legate alla continua diminuzione di biodiversità nei diversi habitat, aumentando la consapevolezza del ruolo di ciascuno nelle scelte quotidiane, cruciali per il futuro del nostro pianeta. A cura della Sezione Didattica del Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino.

ore 14:00 - Spazio Regione Piemonte, Piazzetta Reale

Slow Rice, per la sostenibilità in agricoltura

eventi delle regioni - workshop

Il riso che tutela acqua, biodiversità e comunità. Il laboratorio racconta il progetto Slow Rice e il ruolo delle comunità del riso nella conservazione della biodiversità delle risaie piemontesi. Attraverso i racconti di produttori saranno illustrate le diverse varietà tradizionali, le pratiche agronomiche sostenibili e l'importanza delle risaie come ecosistemi fondamentali per numerose specie animali e vegetali. In degustazione tre Presìdi Slow Food: il risotto con il Gigante Vercelli e il formaggio Macagn, abbinato all'Erbaluce e ad un Bellini con la pesca bella di Borgo d'Ale.

ore 14:00 - Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8b

Incontro dei delegati internazionali: Australia e Nuova Zelanda

incontro di rete

ore 14:30 – Ufficio del Turismo – Turismo Torino e Provincia, Piazza Castello, 161

Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino Speciale Terra Madre Salone del Gusto

eventi dei partner - visita guidata

Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:30

ore 14:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

La terra e la musica

40 anni - talk

La terra e la musica, con Pippo Bessone, Luca Occelli, Ettore Castagna, Sonia Totaro. Non esiste festa senza musica. Ma esiste una musica che non sia “impegnata”? Tra messaggi espliciti e note di bellezza, la domenica di Terra Madre ospita voci e modi di raccontare con straordinaria diversità la ricchezza delle nostre culture. Con: Pippo Bessone, Nato a Carrù, dove vive ancora oggi, fino al 2012 è stato autore e voce principale dei Trelilu, firmando tutte le storie musicate del gruppo; Luca Occelli, Nato a Cuneo, dopo aver frequentato in città l'Accademia Teatrale “Toselli”, è arrivato alla Scuola del Teatro Stabile di Torino, diplomandosi nel 1995. Ha collaborato con numerose compagnie teatrali e ha portato in giro per l'Italia spettacoli tra narrazione e musica; Ettore Castagna, Antropologo ed etnomusicologo calabrese, studioso e divulgatore delle tradizioni musicali popolari del Sud Italia. è uno dei più importanti esponenti della musica popolare calabrese e del folk revival italiano dagli anni Ottanta; Sonia Totaro è vocalist dei progetti musicali di Eugenio Bennato, danzatrice e appassionata ricercatrice di musica popolare ed etnomusicologia. Modera: Nicolò Vecchia, Radio Popolare.

ore 14:30 - Stand Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

Ma cosa vuol dire quando ti dicono che il vino viene dalla vigna? Agroecologia in azione!

laboratorio del gusto

Scopri come i vignaioli della Slow Wine Coalition trasformano i principi dell'agroecologia in pratiche concrete quotidiane. Dalla salute del suolo alla tutela della biodiversità, dalla gestione responsabile dell'acqua alla valorizzazione delle comunità locali, i produttori raccontano come le loro scelte agricole influenzano il paesaggio, la vigna e l'identità dei loro vini. Un confronto sulle pratiche che rendono la viticoltura più resiliente e rispettosa degli ecosistemi, dove il vino nasce dall'equilibrio tra natura, lavoro umano e territorio.

ore 14:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Cacao e biodiversità: le voci della Slow Food Cacao Coalition in Brasile e Uganda

degustazione - workshop

Dal Brasile all'Uganda, il cacao diventa una storia di biodiversità, cultura e persone. Kassiany Pedroso, ricercatrice e produttrice brasiliana, presenta un cioccolato che unisce cacao e jenipapo fermentato, frutto che porta con sé saperi e usi tradizionali. Beatriz Ricco, coltivatrice, produttrice di cacao e divulgatrice, crea un dialogo tra cacao e umbu, frutto della caatinga Presidio Slow Food. Dall'Uganda, Zam Mulindwa, produttrice di cacao e formatrice, ci ricorda che la qualità nasce molto prima della cucina: nel lavoro dei produttori, nella fermentazione e nell'essiccazione. Attraverso degustazioni racconti e confronti, questo incontro riunisce voci della neonata Cacao Coalition per celebrare il legame tra biodiversità, lavoro agricolo e creatività gastronomica, creando un ponte tra continenti e visioni condivise.

ore 14:30 - Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

L'Osservatorio del Consumo Digitale Responsabile conferenza

sloweb

L'Osservatorio Consumo Digitale Responsabile (Ocdr) si ritrova per approfondire la conoscenza reciproca tra gli aderenti e non, scambiare buone pratiche e imparare a preparare piatti digitali gustosi per i consumatori.

Ore 14:30 - Stand Mercato Centrale - Spazio del Fare - Secondo piano, Piazza della Repubblica, 25

Incontro dei delegati internazionali: Francia

Incontro di rete

ore 14:30 - Stand Spazio UNISG, Piazza Castello

Tavola rotonda: progetti dottorati e assegnisti UNISG

eventi unisg

Impatto del cambiamento climatico su agricoltura e comunità, economia ecologica e mercati alimentari internazionali, dimensioni simboliche e culturali del cibo, politiche alimentari pubbliche e private. Questi sono alcuni dei temi oggetto delle attività di ricerca degli assegnisti di ricerca e dei dottorandi dell'Università di Pollenzo, che li presenteranno e ne discuteranno nel corso dell'incontro. Prisca Gaiero presenterà la sua ricerca sul campo in Perù su caffè e cacao. Il cibo nelle Agri-culture: pratiche, narrative, dimensioni simboliche e culturali nella vita sociale del cibo. Francesco Gentile Oltre la bolla: valutare la solidità e le performance della diversificazione del Prosecco trainata dal turismo. Valentina Bruno ci parlerà di economia ecologica sulla teoria dei sistemi complessi; Federica Fortugno di Food Policy e della necessità di ampliare le reti delle policy anche ai privati. Elena Fusar Poli delle scelte dei produttori agricoli del sud europeo di fronte al cambiamento climatico e all'aumento dei parassiti.

ore 15:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carlo

Scompariranno i suini al pascolo e le razze autoctone?

conferenza

L'allevamento suino al pascolo, importante per conservare gli equilibri ambientali delle aree interne e custode di razze locali a rischio, ha un futuro incerto. La peste suina africana avanza e lascia alle sue spalle un deserto zootecnico nelle terre alte. Alle aziende estensive, molte delle quali biologiche, erroneamente considerate fonte di rischio, si impongono chiusure e abbattimenti, senza risarcimenti adeguati. Le basi scientifiche di misure così drastiche restano poco chiare. Difficile non chiedersi quanto pesi, in queste scelte, l'esigenza di tutelare il comparto intensivo su cui si regge l'industria della salumeria. Il

rischio di perdere prodotti come il prosciutto di cinta senese importa a pochissimi e forse di questa razza suina, la più iconica, rimarrà traccia soltanto su un affresco trecentesco. Slow Food Italia ha già lanciato l'allarme a fine 2024, con l'Appello di Cagli, sottoscritto in occasione dell'evento Distinti Salumi, con l'obiettivo di salvare le razze suine autoctone e l'allevamento estensivo e di piccola scala. Ma da allora non è stato fatto nulla di concreto e chiudono e interrompono le attività una dopo l'altra proprio le aziende più virtuose e attente all'ambiente e alla salute. Per questo una coalizione di associazioni si è di nuovo mobilitata per chiedere l'applicazione di misure di sicurezza alternative e praticabili. A Terra Madre facciamo il punto su una strategia che non ha fermato la peste suina, ma certo sta mettendo la parola fine all'allevamento estensivo e alla biodiversità suinicola italiana.

Intervengono: Paolo Carnemolla, segretario generale di FederBio; Giorgia Angeloni, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie; Nicolò Savigni, presidente del Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP; Vincenzo Di Nuzzo, presidente ONAS (Organizzazione nazionale assaggiatori salumi); Vincenzo Maidani, presidente di Slow Food Marche. Modera: Jacopo Goracci, referente tecnico progetti della filiera zootecnica Slow Food Italia.

**ore 15:00 - Slow Food Arena, Piazza Castello -
Celebrando oltre 1.000 Slow Food Farms
conferenza**

Oggi celebriamo un traguardo straordinario: 1.000 Slow Food Farms in tutto il mondo. Dietro questo numero ci sono mille storie di contadini, allevatori, pescatori e comunità locali che ogni giorno scelgono di produrre cibo rispettando la natura, la biodiversità e le persone. Mille esempi viventi di come l'agroecologia sia non solo una risposta alle crisi ambientali e sociali, ma anche una speranza per il futuro. Le Slow Food Farms tutelano semi, razze locali, paesaggi, saperi tradizionali e culture alimentari. Producono cibo buono, pulito e giusto, rafforzano le economie locali e dimostrano che un altro modello agricolo è possibile. Questo risultato non appartiene solo a Slow Food, ma soprattutto alle migliaia di produttori che hanno scelto di far parte di una comunità globale unita da valori, conoscenze e soluzioni condivise. In un'epoca in cui l'agricoltura industriale viene spesso presentata come unica strada percorribile, queste oltre 1.000 aziende agricole mostrano che esistono alternative concrete e di successo, buone per le persone e per il pianeta. Ma arrivare a 1.000 aziende non è la conclusione: è solo l'inizio di un nuovo capitolo. Esperienze, innovazione e resilienza dimostrate da queste realtà possono ispirare politiche, consumatori e nuove generazioni di contadini. Insieme, dimostrano che l'agricoltura può rigenerare ecosistemi, rafforzare le comunità e offrire condizioni di vita dignitose. Celebrare le 1.000 Slow Food Farms significa celebrare biodiversità, resilienza delle comunità e il coraggio di chi coltiva il cambiamento ogni giorno. Significa riconoscere che la transizione verso sistemi alimentari sostenibili è già in corso: nei campi, nei pascoli, nei frutteti, nelle foreste e nelle comunità costiere di tutto il mondo.

Intervengono: Francis Muia, responsabile Biodiversità di Slow Food Africa e coordinatore delle Slow Food Farms in Kenya; Liliana Bacallao González, coordinatrice della Finca La Liliana, Slow Food Farm a Cuba; Vassiliki Giatsidou, agronoma e facilitatrice del programma Slow Food Farms, Grecia; Camelia Enriquez, fondatrice di Twin Peaks Orchard, Slow Food Farm negli Stati Uniti; Wei Shan (Summer) Fu, portavoce della Comunità Slow Food per la tutela e la valorizzazione della cultura alimentare Hakka nel nord di Taiwan; Güven Ekem, rappresentante delle Slow Food Farms in Turchia. Modera: Francesco Sottile, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food.

**ore 15:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale
La merenda buona, pulita e giusta
attività di educazione - degustazione - workshop**
Vedi descrizione sabato 26 ore 10:00

**ore 15:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209
Artigiani della fermentazione: segreti, saperi e sapori dal Giappone
laboratorio del gusto**

In questo appuntamento scopriamo insieme un ingrediente simbolo della cucina tradizionale giapponese, il miso. Dalla scelta e preparazione dei legumi (generalmente soia e altri cereali) e del koji, fino al ruolo del sale nella fermentazione, un processo che necessita di tempo e temperature specifiche, passando per le varianti regionali, le tecniche di produzione artigianali e l'importanza culturale del miso nella costruzione dell'identità gastronomica giapponese. Un'occasione unica per comprendere come la fermentazione trasformi ingredienti semplici in prodotti complessi dal punto di vista nutrizionale, ma anche e soprattutto sensoriale, per esplorare, insieme ai produttori, cuochi e attivisti del network di Slow Food Nippon, il legame profondo tra pratiche di conservazione, dalla storia millenaria, che hanno profondamente inciso sulle culture alimentari locali.

**ore 15:00 - Stand Slow Bees, Piazza Carlo Felice
Api contro alieni. Specie invasive, parassiti e salute degli alveari
conferenza**

Le api e gli altri impollinatori si trovano oggi ad affrontare sfide sempre più complesse legate ai cambiamenti ambientali e alla trasformazione degli ecosistemi. Tra queste, la diffusione di specie invasive e di parassiti incautamente introdotti rappresenta una delle principali minacce per la salute degli alveari e per gli equilibri naturali da cui dipende la biodiversità. Dalla Vespa velutina all'Aethina tumida, negli ultimi anni sono aumentate le emergenze che richiedono attenzione, monitoraggio e collaborazione tra apicoltori, ricercatori e istituzioni. L'incontro sarà un'occasione per approfondire il

fenomeno delle specie aliene invasive, comprenderne gli impatti non solo sugli alveari e conoscere quali strategie possono essere messe in campo per prevenirne la diffusione e proteggere il patrimonio di biodiversità legato agli impollinatori. Relatori: Alberto Pesavento, Tecnico apistico di Aspromiele; Fabrizio Zagni, Apicoltore del Presidio ligure dell'Ape nera del Ponente ligure. Modera: Massimo Carpinteri, Apicoltore Azienda Albero della Vita - San Paolo Solbrito (At) - Presidio Mieli di Alta montagna alpina - Regione Piemonte.

ore 15:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

La Scuola di Olivicoltura incontra Terra Madre

degustazione, eventi dei partner - workshop

Un workshop esperienziale dedicato alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva attraverso una degustazione guidata. I partecipanti apprenderanno le basi dell'analisi sensoriale, riconosceranno pregi e difetti degli oli e comprenderanno come leggere la qualità oltre l'etichetta. Un'iniziativa della Scuola di Olivicoltura per promuovere la cultura dell'olio e il consumo consapevole. A cura di: DISAFA - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari Università di Torino e Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

ore 15:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Specialità: dieci abbinamenti tra vini e cibi della provincia torinese

degustazione - eventi dei partner

L'abbinamento di dieci specialità di prodotti della nostra provincia con i vini delle quattro zone vitivinicole del territorio (Canavese, Collina torinese, Val di Susa e Pinerolese) sintetizza un lavoro rivolto al mondo della ristorazione. Nel corso della degustazione guidata di questi accostamenti verrà presentato un video promozionale del progetto. A cura di: Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino.

ore 15:00 - Stand Slow Food Taitung Taiwan, Piazza Castello

Dal chicco al bicchiere

talk

Una conversazione su come i cereali dei Bunun incontrano la tradizione brassicola degli Amis, con degustazione della loro birra collaborativa. Il contributo di mi Epah è la produzione tradizionale di vino di riso Amis (Pangcah). Kelly, la titolare, prepara il vino seguendo esattamente il metodo di famiglia tramandato da sua madre, curando tutti i dettagli che determinano il sapore: il lievito per il vino (spesso coltivato in casa, a volte con ceppi tramandati da generazioni), il rapporto con l'acqua e la temperatura — senza aggiunta di zucchero né standardizzazioni. Kaiana Workshop, invece, porta la cultura del miglio dei Bunun. Da oltre dieci anni, Ibu e la sua famiglia stanno recuperando la coltivazione viva del miglio, fondamentale perché quasi tutto il calendario rituale e agricolo dei Bunun (dalla semina al raccolto, fino al canto di preghiera pasibutbut) ruota attorno al ciclo vegetativo di questo cereale. Nelle famiglie Bunun il miglio veniva tradizionalmente fermentato per creare vino, sia per le cerimonie che per l'ospitalità.

ore 15:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

L'acqua in risaia: usarla per conservarla

incontro

Il cambiamento climatico ci impone di ripensare il nostro rapporto con l'acqua, soprattutto in agricoltura. Ma usare meno acqua significa davvero sempre risparmiarla? Nel caso del riso, la risposta è più complessa di quanto sembri. Scopriamo come l'acqua delle risaie può contribuire a mantenere l'equilibrio di un intero territorio, ricaricando falde, alimentando corsi d'acqua e sostenendo altri ecosistemi. Un talk per capire perché, quando parliamo di risparmio idrico, dobbiamo imparare a guardare non solo al campo, ma all'intero sistema.

ore 15:30 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248

Il gelato dei Presidi Slow Food: il ramassin della Val Bronda

laboratorio del gusto

Vi siete mai chiesti cosa significhi “ramassin”? Ve lo raccontiamo davanti a una coppetta di gelato, mantecata in diretta con i protagonisti del Presidio Slow Food dei ramassin della Valle Bronda. Passo dopo passo, scopriamo assieme la filiera di questo gelato, non solo gli ingredienti ma tutti i produttori che stanno dietro a una coppetta. Attenzione: questo appuntamento si svolge solo in lingua inglese.

ore 15:30 - Stand Palazzo di Città – Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

Economie indigene: prendersi cura della biodiversità a partire dai territori

conferenza

Questa conferenza mostra come le economie indigene sostengano la vita, salvaguardino la diversità bioculturale e garantiscano vitalità a territori e comunità. Contrariamente ai modelli estrattivi, le economie indigene si fondano su reciprocità, cura, responsabilità collettiva e un rapporto profondo con la natura, offrendo prospettive per sistemi alimentari più sostenibili, resilienti e giusti. Attraverso esperienze di mercati comunitari e iniziative guidate da popoli indigeni, l'incontro mette in luce come queste pratiche rafforzino l'autodeterminazione dei popoli indigeni, preservino saperi ancestrali, sostengano le economie locali e contribuiscano alla tutela della biodiversità. Moderatrice: Tunda Lepore, consigliera internazionale della Rete Slow Food dei Popoli Indigeni, leader e attivista Maasai Intervengono: Cielo Moshan, popolo Tsotsil

del Chiapas, Messico; Glorieuse Zaina Itongwa, esperta legale, attivista per i diritti dei popoli indigeni e direttrice esecutiva di Talents des Femmes Autochtones et Rurales, Repubblica Democratica del Congo; Anara Alymkulova, popolo Bugu, Kirghizistan.

ore 15:30 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo

Karel Boon: Alla scoperta di Duivelsbier

degustazione - eventi dei partner

Vedi descrizione sabato 26 ore 12:30

ore 16:00 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156

Buono Pulito e Giusto. Con Lella Costa e Moni Ovadia

40 anni talk

Un uomo che parlava piemontese e italiano e che viveva nella profonda provincia cuneese ha raccolto a sé sovrani, Capi di Stato e contadini, per una rivoluzione gioiosa. Non è, però, ancora tempo di raccogliere: chiudiamo, allora, queste giornate con un invito convinto a continuare a seminare utopia per raccogliere realtà, come ci ha insegnato Carlin.

Con: Moni Ovadia, Attore, cantante e drammaturgo, punto di riferimento per il teatro yiddish e la musica klezmer in Italia. Il suo lavoro intreccia impegno civile, memoria ebraica e satira politica; Lella Costa, Attrice e scrittrice, celebre per i suoi monologhi teatrali su temi civili e femminili, tra le voci più note del teatro di narrazione italiano. Lo spettacolo teatrale più recente che la vede protagonista è Lisistrata di Aristofane, adattamento di Emanuele Aldovrandi e Serena Sinigagli.

ore 16:00 - Casa Slow Food, Piazza Castello

Alla scoperta degli Atlantici dell'Arca del Gusto

attività di educazione

Vedi descrizione sabato 26 ore 14:00

ore 16:00 - Archivio di Stato di Torino - Sala Lab, Piazza Castello, 209

In alto i boccali! 30 anni della birra artigianale italiana

degustazione - laboratorio del gusto

Era il 1996 quando un gruppo di birrifici sparsi tra il nord e il centro Italia iniziava, senza saperlo, una rivoluzione. Dopo 30 anni il movimento è cresciuto e oggi i produttori artigianali italiani sono oltre mille e la scena è molto diversificata. In questo laboratorio racconteremo cosa è successo in questi 30 anni, assaggeremo le birre di alcuni dei pionieri del movimento e di altri produttori significativi che si sono aggiunti negli anni e hanno contribuito all'evoluzione e alla notorietà nazionale e internazionale della birra artigianale italiana.

ore 16:00 - Stand BBBell - Area Lounge, Piazza San Carlo

Missione Smartphone: cosa c'è davvero dentro il tuo telefono? - Restarters Lab - Scopri, smonta, ripara, riparti!

attività di educazione - eventi dei partner - workshop

Uno smartphone è molto più di uno schermo. Sai quanti materiali diversi contiene? E da dove arrivano? In questo laboratorio pratico, insieme ai Restarters, smonterai e rimonterai uno smartphone per scoprire i suoi componenti, conoscere le materie prime che lo rendono così prezioso e capire perché riparare e riciclare correttamente i dispositivi elettronici è una scelta importante per il futuro del pianeta. Un'esperienza coinvolgente che unisce tecnologia, curiosità e sostenibilità, dimostrando che ogni dispositivo può raccontare una storia ... anche quando smette di funzionare. Intervengono: Soluzioni InformEliche A.P.S. per Restarters Torino.

ore 16:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Autoproduzione di bevande vegetali

degustazione, eventi unisg - workshop

Giorgia Chiodi Latini - figlia d'arte di Antonio Chiodi Latini e alumna UNISG - fondatrice di Emporio Vegetale, un progetto imprenditoriale pensato per una cultura gastronomica interamente plant based. In questo workshop insieme a Emanuele Cuccu - diventato da poco socio - ci parleranno di bevande vegetali, di come produrle da soli a casa, dei benefici, dell'impatto sull'ambiente e di come poterle poi utilizzare in cucina, ovvero nel salato come ad esempio una besciamella, nel dolce come crema pasticcera o da utilizzare a freddo come maionese o semplicemente come bevanda. Il workshop sarà accompagnato da una degustazione di bevande vegetali e di frutta secca come mandorle e anacardi. A cura di Giorgia Chiodi Latini e di Emanuele Cuccu.

ore 16:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Alla ricerca del vino perduto

degustazione - workshop

Un viaggio attraverso varietà, forme di allevamento e tecniche di vinificazione che hanno rischiato di scomparire e che oggi, con entusiasmo e sudore, continuano a resistere. Dal cordón trenzado di Tenerife, antico sistema di allevamento in cui i lunghi tralci vengono intrecciati tra loro creando vere e proprie "trecce" di vite, all'Elbling in Lussemburgo, una varietà autoctona quasi scomparsa. Dalla Francia e dalla Croazia arrivano il Rancio Sec e il Vin de Rosa, due espressioni quasi dimenticate, mentre dalla Georgia incontriamo il qvevri, l'antico metodo di vinificazione in anfora che, dopo aver rischiato di scomparire,

oggi attraversa una nuova stagione di vita. Cinque storie di resistenza, biodiversità e memoria, per scoprire come il vino possa custodire paesaggi, saperi e tradizioni che rischiavano di andare perduti.

Intervengono: Andrea Borgogna, Ruku Ruku Wine; Giovanna Agnello, wine specialist representing Château Pauqué (Luxembourg); Shota Shermadini, owner at Sherma Family Winery (Georgia); Jean Lheritier, Presidium spokesperson Rancio sec del Roussillon; Dino Babic, member of Vin de rosa presidium and Ecomuseum Dignan (Croatia)

ore 16:00 - Sala delle Feste – Palazzo Madama, Piazza Castello

Sistemi alimentari e biodiversità africani e afro-diasporici conferenza

Le culture africane e afro-diasporiche hanno costruito sistemi alimentari profondamente intrecciati con la terra, l'acqua, la biodiversità e la vita comunitaria. Questi sistemi hanno svolto un ruolo fondamentale nel tutelare la diversità biologica, mantenendo colture tradizionali, pratiche alimentari e conoscenze tramandate di generazione in generazione, spesso nonostante spostamenti forzati, colonizzazione, degrado ambientale ed esclusione sociale. L'incontro mostra come le comunità africane e afro-diasporiche abbiano consolidato pratiche alimentari resilienti in contesti territoriali molto diversi, definendo approcci originali alla produzione, alla tutela e alla cura collettiva. Gli interventi metteranno in luce i legami tra identità culturale, cura ecologica e sovranità alimentare, evidenziando il valore dei saperi tradizionali nella tutela della biodiversità e nell'adattamento alle sfide sociali e ambientali di oggi. Si parlerà anche di come il cibo diventi strumento di memoria, resistenza e continuità culturale. Partendo da esperienze di diverse regioni, il panel riaffermerà l'attualità di questi saperi e pratiche nei dibattiti globali sui sistemi alimentari. Modera: Edward Mukiibi, presidente di Slow Food. Intervengono: Tarsila Agda De Lima Santos, chef, ricercatrice sui temi della sicurezza alimentare e nutrizionale e facilitatrice della nuova Rete Slow Food dei Popoli Afrodiscendenti, Brasile; Jackson Ramírez Machado, maestro produttore di viche ed etnobotanico della costa pacifica della Colombia; Oluwaferanmi Olatilo, ricercatrice e attivista impegnata sui sistemi alimentari e la biodiversità in Nigeria, collaboratrice dell'Arca del Gusto di Slow Food e del progetto Collective Action for Forgotten Food (CAFF), Nigeria; Jim Embry, fondatore e direttore del Sustainable Communities Network, cofondatore della Systems Transformation Partnership, governatore del Kentucky per Slow Food USA e consigliere regionale, co-presidente del gruppo di lavoro di Slow Food USA su equità, inclusione e giustizia, vincitore del James Beard Foundation Leadership Award 2023, Stati Uniti d'America.

ore 16:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Saperi, Piazza Carlo Alberto

Baratuciat: il grande bianco ritrovato della Valsusa

degustazione - eventi dei partner

Durante l'incontro si terrà una masterclass di conoscenza di questo pregiato vitigno valsusino, riscoperto da poco grazie alla ricerca e sperimentazione scientifica. Conducono l'incontro il Professor Luca Rolle, il produttore e Maestro del Gusto in Almese Giuliano Bosio e Patrizia Mustorgi Delegato ONAV - sezione Torino. A cura di: ONAV – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

ore 16:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Vini che raccontano il territorio: degustazione guidata ai vini torinesi

degustazione - eventi dei partner

Presentazione e degustazione dei vini delle quattro zone vitivinicole del torinese, un territorio che esprime ben otto denominazioni: Erbaluce di Caluso DOCG, Canavese DOC, Carema DOC, Freisa di Chieri DOC, Collina Torinese DOC, Pinerolese DOC, Valsusa DOC e Piemonte DOC. A cura di: Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino in collaborazione con i Consorzi di tutela dei vini DOC e DOCG dell'area torinese.

ore 16:00 - Spazio Regione Piemonte – Spazio Incontri, Piazzetta Reale

Cambiamenti climatici e politiche di sostenibilità della Regione Piemonte

eventi delle regioni - incontro

Il cambiamento climatico non è più una prospettiva lontana, ma una realtà che sta modificando profondamente il nostro territorio, con fenomeni meteorologici estremi, periodi di siccità, alterazioni degli equilibri naturali e conseguenze sempre più evidenti sull'agricoltura, sulla montagna, sulle risorse idriche e sulla biodiversità. A Terra Madre 2026, un confronto dedicato alle sfide che il Piemonte è chiamato ad affrontare e alle politiche messe in campo per costruire un territorio più resiliente e sostenibile. Ne discuteranno Andrea Vuolo, fisico dell'atmosfera e meteorologo RAI, Marco Gallo, Assessore regionale allo Sviluppo e promozione della montagna e alla Biodiversità, Matteo Marnati, Assessore regionale all'Ambiente ed Energia, e Angelo Robotto, Direttore della Direzione Ambiente, Energia e Territorio della Regione Piemonte. Un dialogo tra scienza, istituzioni e territorio per comprendere la delicatezza e la complessità dei cambiamenti in corso e riflettere sulle scelte necessarie per tutelare le risorse naturali, la biodiversità e la qualità della vita delle generazioni presenti e future.

ore 16:00 - Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8b

Incontro dei delegati internazionali: Giappone

Incontro di rete

ore 16:30 - Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

Il vino giusto – Storie di solidarietà nel calice

laboratorio del gusto

Un laboratorio dedicato al vino buono, pulito e giusto, dove la qualità nasce dall'incontro tra agricoltura sostenibile, responsabilità sociale e cura delle persone. Protagoniste dell'incontro le tre aziende che hanno ricevuto il Premio Slow Wine Coalition alla Solidarietà, uno dei premi speciali di Slow Wine assegnati durante la presentazione nazionale. Accanto a loro, i vini de L'Olivera (Spagna), una realtà cooperativa della Catalogna che da anni dimostra come il vino possa diventare strumento di integrazione e autonomia per persone con disabilità, mantenendo al centro identità e qualità. Un laboratorio di degustazione per conoscere da vicino storie, volti e territori che dimostrano come il vino possa essere anche strumento di cambiamento, capace di creare comunità e futuro.

ore 16:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

I mille volti del mais: scopriamo il ricettario dell'Arca del Gusto dall'America Latina e Caraibi

degustazione - workshop

Il mais è molto più di un semplice ingrediente: è un simbolo di identità, memoria e biodiversità in tutta l'America Latina e i Caraibi. Vi invitiamo a intraprendere un viaggio tra Cuba, Ecuador e Messico per scoprire come i ricettari contribuiscano a preservare la biodiversità e il patrimonio culturale. Grazie alla sinergia tra l'Alleanza Slow Food dei Cuochi e l'Arca del Gusto, cuoche e cuochi da tutta l'America Latina e dai Caraibi stanno raccogliendo, custodendo e valorizzando piatti preparati con ingredienti a rischio di estinzione. Questo lavoro confluisce nella quarta edizione del Recetario Latinoamericano de Slow Food, una pubblicazione che celebra la ricchezza gastronomica del continente e il ruolo dei cuochi nella tutela della biodiversità alimentare. Esteban Tapia Merino (Ecuador), Amália Leonor Salazar (Cuba) e Gladys Espinoza González (Messico) presentano alcune ricette di questa collezione in continua crescita, raccontando le storie, le comunità e le tradizioni gastronomiche che si celano dietro alcuni dei più iconici piatti a base di mais della regione.

ore 16:30 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Slow Beans, una rete che guarda al futuro

incontro

Slow Beans continua a crescere come interconnessioni di comunità, produttori e attivisti impegnati per la biodiversità e la sovranità alimentare. Un'occasione per raccontare il prossimo incontro della rete a Brescia (20-22 novembre 2026) e per confrontarsi sul nuovo Manifesto Slow Beans, rinnovato nei contenuti e, infine, ragionare, insieme, come comunità, sulla visione di questa leguminosa rete.

ore 17:00 - Stand Terre Alte supported by S.Bernardo, Piazza San Carl

Il tempo delle mele, tra tutela di antiche varietà e resistenza alle coltivazioni intensive

approfondimento – conferenza

Mentre in pianura la biodiversità agricola è spesso compromessa, in montagna resistono centinaia di varietà tradizionali strategiche per il futuro: cereali, legumi, orticole e frutta, mele in particolare. Varietà meno produttive, ma rustiche, capaci di adattarsi a terreni montani meno profondi e meno ricchi di nutrienti. Sull'Arca del Gusto di Slow Food sono salite 75 varietà di mele legate alle terre alte, e negli anni sono nati diversi Presidi per tutelarle: le antiche mele dell'Alto Friuli, le mele rosa dei Monti Sibillini, le antiche mele dell'Etna. In questa occasione presentiamo l'ultimo nato: il Presidio delle mele storiche del Trentino-Alto Adige, un progetto che nasce in un'area particolare, dove, a partire dagli anni Sessanta, ha iniziato ad affermarsi la monocultura intensiva del melo, con un impatto enorme sull'ambiente e sulla salute della comunità. Il Presidio Slow Food, in questo contesto, rappresenta dunque una forma di resistenza, così come lo straordinario episodio di ribellione del piccolo comune di Malles, che ha indetto un referendum per vietare l'uso dei pesticidi sul proprio territorio. Intervengono: Alexander Schiebel, regista e scrittore, autore de "Il miracolo di Malles. Come un paese si oppone all'industria agricola" (Edizioni Meltemi); Marta Villa, docente della cattedra italiana di Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita presso l'Università di Trento, vicepresidente di Slow Food Trentino Alto Adige; Dario Martina, produttore del Presidio Slow Food delle Antiche varietà di mele piemontesi; Christian Siega, coltivatore e referente del Presidio Slow Food delle Antiche mele dell'Alto Friuli; Antonella Loi - giornalista, esperta di biodiversità della Barbagia e dell'Ogliastra. Modera: Cristiana Peano, docente di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino.

ore 17:00 - Slow Food Arena, Piazza Castello -

Oltre l'aula di scuola: Nuovi luoghi e linguaggi per l'educazione alimentare

conferenza

Se vogliamo trasformare i sistemi alimentari, non possiamo limitare l'educazione alle aule o ai contesti tradizionali. Oggi si impara ovunque: nei mercati, nei musei, negli spazi pubblici, attraverso giochi, cinema, arte ed esperienze condivise. In un mondo che deve affrontare sfide ambientali, sociali e culturali sempre più complesse, servono approcci educativi che non si limitino a informare, ma siano capaci di coinvolgere, ispirare e dare alle persone strumenti per l'azione. Per Slow Food, l'educazione deve trasformare la consapevolezza in azione, creare legami tra individui e comunità e contribuire a costruire sistemi alimentari più giusti, sostenibili e resilienti. La conferenza esplora alcuni dei luoghi e dei linguaggi più promettenti per educare oggi al cambiamento: dai mercati ai musei, dai giochi immersivi al cinema. Esperienze diverse nella forma, ma unite da un obiettivo comune: raggiungere nuovi pubblici, promuovere partecipazione e offrire alle comunità Slow Food idee concrete e spunti da portare a casa e adattare ai propri contesti locali.

Saluto introduttivo: Ramon Uy, membro del Consiglio di Amministrazione di Slow Food, Filippine. Intervengono: Yura López, coordinatrice del Mercato della Terra Slow Food di Bogotá e portavoce nazionale della rete dei Mercati della Terra in Colombia; Celestine Djedji, coordinatrice di Slow Food in Costa d'Avorio; Hasumi Nemani, progettista di Slow Food Nippon, Giappone; Dino Babic, portavoce della Comunità Slow Food per la salvaguardia del patrimonio agroalimentare dell'Istria, Croazia; Di Seels, fondatrice e coordinatrice del programma Slow Food Snail Kids di Slow Food Noosa, Australia; Modera: Kim Whalen, coordinatrice della rete degli orti scolastici di Slow Food USA.

ore 17:00 – Ufficio del Turismo – Turismo Torino e Provincia, Piazza Castello, 161
Welcome Tour® - La tua prima volta a Torino Speciale Terra Madre Salone del Gusto
eventi dei partner - visita guidata
Vedi descrizione venerdì 25 ore 10:30

ore 17:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209
Una terra tra cielo e mare
degustazione - laboratorio del gusto

In questo appuntamento guidato dai cuochi dell'Alleanza Alessandro Massone della Trattoria Al Rosmarino e Matteo Rebora della Trattoria dell'Acciughetta (entrambe a Genova) scopriamo la cucina ligure da una prospettiva diversa, non guardandola dal mare, bensì dalla terra. I loro piatti raccontano la storia culinaria di questo lembo di terra che racchiude una sorprendente varietà di colture vegetali e non solo. Ogni piatto intreccia artigianato locale e orticoltura, valorizzando le filiere corte, i prodotti stagionali e la cultura gastronomica del Ponente Ligure. In questo spazio conviviale prende forma il lavoro di Slow Food per tutelare la biodiversità, attraverso la co-gestione degli ecosistemi grazie alla presenza di comunità locali e invitando a scegliere varietà dimenticate, di stagione e provenienti da coste dove il mare è ancora difeso da chi lo abita.

ore 17:00 – Slow Food Educazione, Piazzetta Reale
La merenda buona, pulita e giusta
attività di educazione - degustazione - workshop
Vedi descrizione sabato 26 ore 10:00

ore 17:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Saperi, Piazza Carlo Alberto
Extra Vermouth - L'ora del Vermouth® di Torino
degustazione - eventi dei partner

Extra Vermouth – L'Ora del Vermouth® di Torino è l'esperienza ideata da Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino per raccontare uno dei prodotti simbolo del territorio con un'appassionante degustazione. Non solo un prodotto di eccellenza, ma un autentico ambasciatore del patrimonio culturale, enogastronomico e turistico torinese. A cura di: Turismo Torino e Provincia in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino.

ore 17:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto
La pasticceria della tradizione
degustazione - eventi dei partner

Oggi i Maestri pasticceri hanno saputo raccogliere l'eredità Sabauda per proiettarla nel futuro attraverso sostenibilità e filiera corta, con particolare attenzione alle materie prime. Degustazione guidata di dolci classici reinterpretati in monoporzioni. A cura di: ASCOM-EPAT – Sezione Pasticcerie.

ore 17:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto
Il Canavese tra erbe, vini e turismo di qualità
degustazione - eventi dei partner

Presentazione dell'offerta turistica del Canavese legata al cibo e al vino. Degustazione dei vini Erbaluce e Carema con salumi, formaggi e ricette a base di erbe aromatiche della Valchiusella. A cura di: Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino, Consorzio operatori turistici Valli del Canavese, Club Amici Valchiusella (Accademia delle erbe).

ore 17:00 - Stand QBA Quality Beer Academy, Piazza San Carlo
Laboratorio di food pairing con le ostriche ROYAL
degustazione - eventi dei partner
Vedi descrizione giovedì 24 ore 15:30

ore 17:30 - Gallerie d'Italia, Sala Immersiva, Piazza San Carlo, 156
Mamme narranti, di e con Andrea Satta attività di educazione
spettacolo
Vedi descrizione sabato 26 ore 10:30.

ore 17:30 - Alberto Marchetti Gelaterie, Piazza C.L.N., 248
Il gelato dei Presidi Slow Food: la farina bóna
laboratorio del gusto

In principio fu un pacchetto di farina bóna arrivato dal Canton Ticino. Da qui, quasi 20 anni fa, comincia la collaborazione tra Alberto Marchetti e Slow Food e nasce un gelato dal gusto unico, che conserva tutto il gusto del mais tostato. Prepariamo assieme questo gusto e lo assaggiamo chiacchierando con i produttori del Presidio Slow Food della farina bóna. Attenzione: questo appuntamento si svolge solo in lingua inglese.

ore 17:30 - Stand Spazio UNISG, Piazza Castello

Grasso su grasso

degustazione - eventi unisg - workshop

La Cascina è un luogo magico, che Luca Grasselli sta trasformando pian piano negli anni; come ama dire lui è un luogo imperfetto (“perché la perfezione annoia”), in continua evoluzione; da caseificio ad azienda agricola a cui si aggiunge poi la ristorazione e successivamente l’organizzazione di eventi e poi bottega a Cremona dove vendere formaggi, salumi e verdure tre giorni la settimana e luogo per aperitivi, con apertura una volta a settimana (“il senso del limite, come diceva Carlin”). La Cascina ospita anche artisti da tutto il mondo, mettendo insieme arte, cibo e convivialità. Il valore della comunità, amplificato nell’aver frequentato Pollenzo, che è un centro multiculturale, mi ha spinto a ri-creare la vecchia cascina di famiglia del ‘600 in un porto di mare dove ogni persona può portare i suoi valori. Non perdetevi i loro prodotti in degustazione, come ad esempio il loro salame servito su una fetta di pane e burro (grasso su grasso), tutto autoprodotta o la mitica torta di rose.

ore 17:30 - Ristorante Arcadia, Piazza Castello, 29

40 anni di Slow Food. 40 anni di grandi vini: Bartolo Mascarello masterclass

Ci sono vignaioli che fanno grandi vini. E poi ci sono quelli che, attraverso il vino, difendono un’idea di mondo. Bartolo Mascarello apparteneva a questa seconda categoria. Per lui il Barolo era il risultato di una cultura, di un paesaggio e di una comunità da difendere. Da qui nacque la celebre etichetta “No Barrique, No Berlusconi”, simbolo del rifiuto di un Barolo piegato alle mode e dell’idea che tradizione, libertà e identità fossero inseparabili. Insieme agli amici Giuseppe Rinaldi e Carlo Petrini, guardava con preoccupazione a una Langa in cui la crescita economica non sempre procedeva di pari passo con quella culturale. Bartolo non cambiò mai strada, e il tempo gli ha dato ragione. Dal 2005 quella visione continua grazie alla figlia Maria Teresa Mascarello, che ne ha raccolto l’eredità con lo stesso rigore: nessuna rincorsa alle tendenze, solo il lavoro in vigna e in cantina, un unico Barolo ottenuto dall’assemblaggio dei grandi cru storici e una fedeltà assoluta al territorio. Maria Teresa racconta la storia di una famiglia che ha scelto di affidare al tempo e al territorio il compito di parlare nel calice, mantenendo intatta la propria identità attraverso epoche e cambiamenti. Più che una degustazione, l’incontro con una custode della memoria del Barolo – a chiudere, tre millesimi di Barolo Bartolo Mascarello capaci di raccontare volti molto diversi della Langa: il celebratissimo 2021, il caldo 2017 e il difficile e piovoso 2014, tre annate che nelle mani di Maria Teresa diventano altrettante interpretazioni dello stesso territorio – e di una convinzione semplice: la coerenza può attraversare il tempo senza perdere forza. In degustazione: Dolcetto d’Alba 2025; Langhe Freisa 2023; Langhe Nebbiolo 2024; Barolo 2021; Barolo 2017; Barolo 2014.

ore 18:00 - Auditorium Reale Mutua, Via Bertola, 48c

Terra e pace

conferenza

Quando guardiamo un campo di grano, non vediamo solo spighe: vediamo speranza e futuro. Terra, cibo e pace sono intrecciati in una responsabilità condivisa da tutta l’umanità. Il cibo non è mai solo nutrimento: è un linguaggio, dove le culture si incontrano, la dignità viene riconosciuta e il dialogo può mettere radici. In tutto il mondo, la fame e i conflitti sono profondamente intrecciati, alimentando un circolo vizioso che può essere spezzato solo ponendo il diritto al cibo, la cura della terra e l’equità al centro delle nostre scelte individuali e delle politiche comuni. L’agricoltura diventa, quindi, un atto di fiducia e una pratica di pace: ogni seme porta con sé la speranza per le generazioni future e il rispetto per coloro che lo coltivano e lo condividono. Chiediamo un patto globale per l’alimentazione e l’agricoltura che consideri la terra un bene comune, celebri la diversità, sostenga le comunità e costruisca un mondo più giusto, pacifico e unito.

Intervengono: Tommaso Greco è professore ordinario di Filosofia del diritto nell’Università di Pisa, dove dirige il Centro interdipartimentale di bioetica, ed è direttore scientifico del Piccolo Festival della Fiducia; Dali Nolasco Cruz è la fondatrice di Mopampa, una rete di imprese di economia sociale e solidale di donne indigene, e siede nel board internazionale della Fondazione Slow Food. Donna indigena nahua originaria di Tlaola, nello Stato messicano di Puebla; Sofía Monsalve Suárez è relatrice speciale delle Nazioni Unite sul diritto al cibo dal 1° maggio 2026. Originaria delle Ande colombiane, vive attualmente in Germania. Monsalve Suárez porta con sé decenni di esperienza all’incrocio tra diritti umani, sistemi alimentari e giustizia sociale.

ore 18:00 - Stand Slow Bees, Piazza Carlo Felice

Alla scoperta dell'idromele

conferenza

Accanto al miele, nelle sue diverse varietà e caratteristiche organolettiche, esistono altri prodotti che raccontano il mondo dell’apicoltura, talvolta poco conosciuti. Tra questi, l’idromele, una delle più antiche bevande fermentate prodotte dall’uomo. Gli esperti di AMI (Ambasciatori dei Mieli Italiani) ci accompagnano in un viaggio alla scoperta di questo prodotto affascinante, per scoprirne le origini, le tecniche di produzione e le diverse interpretazioni e sfumature organolettiche.

Intervengono: Alessandra Giovannini, Presidente AMi - Ambasciatori dei Mieli e giudice MJP; Andrea Bedini, socio AMi e giudice MJCP; Amedeo Galleano, La collina del Miele, produttore e giudice MJP.

ore 18:00 - Slow Food Coalitions, Piazza San Carlo

Agave Time!

degustazione - workshop

Un viaggio nel mondo dell'agave e dei suoi distillati attraverso lo sguardo e il lavoro delle Mujeres de Maguey y Destilados de México. Un incontro dedicato al ruolo delle donne nella custodia dei saperi, nella trasformazione dell'agave e nella costruzione di filiere più giuste e sostenibili. Attraverso i distillati e le storie dei territori, scopriremo la straordinaria biodiversità del maguey o agave, le pratiche tradizionali e il legame profondo tra piante, comunità e cultura. Un'occasione per conoscere un patrimonio vivo e in continua evoluzione, mettendo al centro le voci e le esperienze delle donne che lo custodiscono.

ore 18:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

degustazione - eventi dei partner

Vedi descrizione giovedì 24 ore 18.

ore 18:00 - Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

A passeggio tra vigne e vini della provincia di Torino

degustazione - eventi dei partner

Percorso di degustazione di quattro vini e di approfondimento storico dei vari territori vitivinicoli della provincia di Torino: il Canavese con l'Erbaluce, il Torinese con la Freisa, la Valsusa con l'Avanà, il Pinerolese con la Malvasia.

Sarà anche presentata la nuova pubblicazione sui Vitigni edita da AIS Piemonte in occasione dei 60 anni di fondazione dell'Associazione. A cura di: AIS - Associazione Italiana Sommelier.

ore 18:00 - Open Baladin, Piazzale Valdo Fusi, 1

“30 anni in 30 minuti”: reading live di Eugenio Signoroni

incontro

Il 1996 è l'anno in cui si è soliti far iniziare il movimento della birra artigianale italiana. È allora che un gruppo di giovani, senza conoscersi e senza sapere l'uno dell'altro, si butta nella stessa impresa: produrre birra come nel nostro paese non era mai stato fatto prima. Eugenio Signoroni, autore e host del podcast Beer Revolution, dedicato proprio a questa storia, ha scritto e leggerà una puntata speciale dedicata a questa serata per ripercorrere in 30 minuti 30 anni di un sogno diventato una splendida realtà.

ore 18:00 - Spazio Reti Slow Food, Piazza Castello

Fare rete intorno al pane

incontro

Insieme, per costruire filiere eque e diffondere la cultura del pane e del grano. Dai grani tradizionali alla nuova panificazione, il pane è leva di sostenibilità e sviluppo locale. Dalle aree interne alle città, difendere la biodiversità e la fertilità della terra restituisce dignità alla filiera. Avviamo a Torino un percorso partecipato per la costituzione di un Osservatorio del Pane, strumento di conoscenza e trasparenza per la salvaguardia del valore reale del pane.

ore 18:00 - Urban Lab, Piazza Palazzo di Città, 8b

Incontro dei delegati internazionali: Afghanistan, Iran, Bangladesh e Pakistan

Incontro di rete

ore 18:30 - Stand Archivio di Stato di Torino – Sala Lab, Piazza Castello, 209 -

Vini e (bio)diversi

degustazione - laboratorio del gusto

Un'azienda vitivinicola non è soltanto una cantina. Dietro ogni bottiglia c'è spesso un ecosistema agricolo complesso, fatto di coltivazioni, allevamenti, orti, oliveti, apiari e persone che interpretano la terra nella sua interezza. “Vino e (bio)diversi” nasce per raccontare questa visione dell'agricoltura, dove il vino è protagonista, ma non è mai l'unico attore in scena. Attraverso l'incontro tra calice e tavola, il laboratorio esplora il valore della biodiversità come scelta agronomica, culturale e produttiva. Le aziende protagoniste condividono infatti un approccio che va oltre la specializzazione estrema: custodiscono varietà vegetali, produzioni alimentari e paesaggi che arricchiscono i territori e rendono più resilienti le loro aziende.

ore 18:30 - Stand Terre Connesse, Piazza Castello

Il mosaico gastronomico degli Stati Uniti: cibo e scambi culturali

degustazione - workshop

Il cibo racconta storie di movimento, scambio e radici. In questo appuntamento esploreremo come generazioni di persone provenienti da culture e luoghi diversi abbiano contribuito a plasmare il panorama gastronomico degli Stati Uniti, dando vita a nuove tradizioni e sensibilità culinarie attraverso l'incontro di ingredienti, saperi e tecniche.

Attraverso preparazioni e degustazioni, ripercorreremo il viaggio di alimenti, ricette e comunità, mettendo in luce la ricchezza culturale e biologica che nasce dall'incontro tra tradizioni differenti. Julia LeRoy ci guiderà alla scoperta di tre diverse interpretazioni dei boiled peanuts, un piatto emblematico del Sud degli Stati Uniti che racchiude influenze e percorsi storici spesso poco conosciuti. Patrick Mulvaney presenta le sue tortillas, raccontando il viaggio di ingredienti attraverso territori, culture e tradizioni. Gabriel Balderas prepara i tamales, raccontando le sue radici messicane e la biodiversità che porta con sé. Insieme riflettiamo su come gli scambi e le contaminazioni culturali continuino ancora oggi ad arricchire le nostre società.

ore 18:30 - Stand Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

SlowCinemaTech – Food for the Eyes proiezione

sloweb

Ispirandosi al movimento Slow Food, nato in Piemonte, il progetto esplora le sfide ambientali e sociali del digitale, indagando prospettive di maggiore sostenibilità rispetto alla condizione attuale. Dalle 18:30 alle 21:00 proiettiamo: - Citizenfour (2014, 113 min) e The burning Field (2019, 72 min).

ore 19:00 - Stand Piazza C.L.N. – Sala Wine, Via Roma, 237

Le altre bolle

laboratorio del gusto

Il Metodo Classico italiano è un mondo ricco e articolato, capace di esprimere la varietà dei territori attraverso un unico filo conduttore: il tempo. La rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti accompagnano l'evoluzione del vino, valorizzando vitigni, paesaggi e tradizioni produttive differenti. Accanto alle denominazioni più conosciute esistono realtà che hanno scelto questa tecnica per raccontare il proprio territorio, dando vita a interpretazioni originali e identitarie delle bollicine italiane. Questo laboratorio propone un viaggio tra alcune di queste espressioni, dalle colline emiliane alle montagne dell'Alto Adige, dal Piemonte al Veneto, alla scoperta di vini che mettono in dialogo vitigni autoctoni, vocazioni territoriali e sensibilità produttive diverse. Una degustazione dedicata a chi vuole conoscere un'altra Italia delle bolle, capace di raccontare con eleganza la ricchezza e la biodiversità vitivinicola del nostro Paese.

ore 19:00 - Archivio di Stato di Torino – Sala Cook, Piazza Castello, 209

Radici di Calabria: sapori di un territorio

degustazione - laboratorio del gusto

I cuochi dell'Alleanza Slow Food, Giuseppe Pucci de A Casalura (Kr) e Claudio Villella di Cucina 33 a Lamezia Terme si incontrano in uno showcooking a quattro mani per raccontare la Calabria attraverso gesti, ingredienti e memorie. Giuseppe e la sua cucina resistente, alleva maiali per i suoi salumi, conserva tonni locali, ma il suo vero capolavoro è la sarda salata, una tradizione antica che ha studiato e perfezionato: le sarde stagionano fino a 48 mesi, sprigionando profumi complessi e assolutamente caratteristici. In degustazione gli spaghetti alla sarda salata 48 mesi riserva, con olio degli **olivi secolari** (Presidio Slow Food). Un piatto semplice che racconta la Calabria rurale e marinara, dove l'ingrediente è protagonista assoluto. Claudio sceglie con cura, conosce le storie dietro ogni ingrediente, lavora con stagionalità e consapevolezza.

ore 19:00 - Spazio UNISG, Piazza Castello

Ecologie concettuali e futuri modelli alimentari di un'Africa orientale divisa

degustazione - eventi unisg - workshop

Nel 2005, una serie di terremoti in quella che oggi è conosciuta come la Rift Valley dell'Africa orientale ha prodotto una spaccatura nel terreno lunga 56 chilometri e larga 6 metri; successivamente i geologi hanno confermato che la spaccatura era dovuta all'attività vulcanica e all'espansione delle faglie tettoniche presenti nella crosta terrestre.

Da ciò si è dedotto che in futuro queste spaccature si sarebbero espanse fino al punto da separare l'Africa orientale dal continente, con la conseguente formazione di un nuovo mare e la divisione dell'Africa. Questa conferenza, attraverso lavori e ricerche provenienti da gastronomia speculativa, biologia marina, postumanesimo, geografia e sociologia del cibo e delle migrazioni, ipotizza come saranno le tradizioni e i sistemi alimentari dell'Africa orientale che si troverà fisicamente separata dalla sua terra d'origine. Durante il workshop presentiamo amuse-bouche di tre diverse pietanze di cibi tradizionali in un contesto costiero e afrofuturistico. Un piatto tradizionale rivisitato, un piatto ipotetico per rappresentare i cambiamenti culturali in seguito alle variazioni della biodiversità e un piatto per sottolineare l'importanza dei metodi di conservazione in tempi di migrazione.

ore 19:00 - Stand Stand Camera di commercio di Torino – Atelier dei Sapori, Piazza Carlo Alberto

Il Brandy Piemonte incontra i Maestri del Gusto

degustazione - eventi dei partner

Il Brandy Piemonte, tra i più eleganti distillati italiani. Ottenuto da vini piemontesi e affinato in botti di rovere, con profilo aromatico ricco e complesso, presenta note fruttate con vaniglia, spezie dolci, cacao, tabacco e frutta secca. L'abbinamento con la pasticceria secca dei Maestri del Gusto lo valorizza con gli ingredienti del territorio: burro, mais, nocciola Piemonte IGP, cioccolato. A cura di: ANAG – Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e acquaviti.

ore 19:45 - Stand Camera di commercio di Torino – Agorà del Gusto, Piazza Carlo Alberto

Le cucine del mondo incontrano i vini della provincia di Torino

degustazione - eventi dei partner

Le cucine del mondo abbracciano Torino. Cena a base di piatti tipici di alcuni paesi internazionali abbinati ai vini della provincia di Torino. Un tour gastronomico in totale sintonia con la produzione vitivinicola torinese. A cura di: Confesercenti con l'Accademia di cucina IFSE ed Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino.

ore 20:00 - Ristorante Arcadia, Piazza Castello, 29

**Da Ama a Torino: 40 Anni di Arcadia e lo spirito di Terakoya
cena**

Mentre il Ristorante Arcadia festeggia il suo 40° anniversario — insieme ai 30 anni del suo pionieristico sushi bar a Torino — dà il benvenuto a una delegazione di ospiti molto speciali dal Giappone: lo Chef Hiroshi Kuratani e il team di Shimashoku no Terakoya. Proveniente da Ama, un'isola remota dell'arcipelago delle Oki, Terakoya è una scuola di cucina residenziale profondamente radicata nei valori di Slow Food, dove gli studenti imparano raccogliendo fianco a fianco con pescatori e contadini locali, lasciandosi guidare dal pescato e dal raccolto del giorno. Ambientata sullo sfondo vibrante di Terra Madre, questa speciale collaborazione prende vita attraverso un autentico scambio dietro le quinte. La sinergia e la passione condivisa tra la brigata di cucina di Arcadia e il team di Terakoya danno vita a un genuino senso di convivialità professionale e umana. Insieme, creano un menu degustazione unico che celebra la filosofia condivisa del cibo buono, pulito e giusto.

I TERRA MADRE OFF

ore 9:00 – Portici di Via Po

Biodiversity Be Diversity. Terra Madre Salone del Gusto e 40 anni di Slow Food sotto i portici di Via Po mostra

Vedi descrizione giovedì 24 ore 9:00

ore 9:00 - Spazio Oslo, Corso San Maurizio, 38C

Indonesia Calling

mostra - terra madre off

vedi descrizione venerdì 26 ore 18:30

ore 9:00 - Mara dei Boschi, Piazza Carlo Emanuele II, 21

Rundom for Slow Food Coffee Coalition

terra madre off

Rundom for Slow Food Coffee Coalition: ritrovo da Mara dei Boschi, in Piazza Carlo Emanuele II, 21. Una corsa che profuma di caffè. Rundom for Slow Food Coffee Coalition porta running, community e cultura del caffè su un unico percorso, tra Mara dei Boschi, Costadoro Social Coffee e Ola Coffee Club. A ogni tappa una degustazione di caffè e un'attività a sorpresa, per vivere il caffè anche di corsa: buono, pulito e giusto.

ore 9:00 - Piazza Conte Rosso - Avigliana

La Bionda in Tavola

terra madre off

Per celebrare la cipolla bionda piatta di Drubiaglio, Presidio Slow Food, ad Avigliana si tiene "La Bionda in Tavola". Una rilevante manifestazione enogastronomica organizzata dal Comune di Avigliana e che unisce agricoltura, cultura, biodiversità e convivialità in una grande festa di borgo. Tra le iniziative, una ricca fiera-mercato che si snoda in Piazza Conte Rosso e per le vie del borgo, con oltre 40 espositori, tra produttori, Maestri del Gusto, Presidi Slow Food e dai Mercati della Terra provenienti da tutto il Piemonte e non solo. In questa cornice, anche una conferenza riguardante temi ambientali, biodiversità, cucina tradizionale (e non) e laboratori artistici per grandi e piccini. Quale miglior modo di celebrare la cipolla bionda piatta di Drubiaglio se non attraverso la maestria dei cuochi? Non perdetevi la cucina dal vivo a cura dell'Associazione Cuochi della Mole dove poter gustare il "Gran Risotto del Presidio" in collaborazione con gli Allievi Centro Formazione Professionale "Formont" di Susa e la ProLoco di Avigliana. E per scoprire la città, unitevi al Welcome Tour Avigliana speciale La Bionda in Tavola per visitare il borgo medievale tra storia e sapori buoni, puliti e giusti. Partecipate alle degustazioni di piatti a base di cipolla bionda piatta di Drubiaglio del Presidio Slow Food nei ristoranti, pizzerie e trattorie aderenti all'iniziativa.

ore 10:00 - Palazzo di Città – Sala antistante a Sala Carpanini, Via Corte d'Appello, 1

INTO THE WOOL – Alla scoperta della lana come risorsa naturale

mostra – Terra Madre Off

Vedi descrizione giovedì 24 settembre ore 10

ore 10:00 - Portici Palazzo di Città, Piazza Palazzo di Città, 8b

CIBO è – Un sistema che attraversa territori, tecnologie, oggetti, spazi, relazioni, culture

mostra - terra madre off

Vedi descrizione mercoledì 23, ore 9:00

ore 10:00 - Beeozanam, Via Foligno, 14 -

Fra Terra e Spazio

incontro - mostra - side event - terra madre off

Vedi descrizione sabato 26 ore 10

ore 10:00 - Corte della Piazzetta Reale - Pressi del caffè Reale

Sostenibilità nei Giardini Reali: il legame tra corte e natura terra madre

off - visita guidata

Il ruolo del verde pubblico come risorsa di resilienza climatica e alimentare. Un itinerario accompagnato da una guida abilitata partendo dall'oasi verde dei Giardini Reali passeggiando tra i suoi alberi secolari per raggiungere il fiume Po attraverso un percorso tra vie e piazze importanti fino a raggiungere le sponde del fiume. Itinerario a pagamento.

ore 11:00 - Piattini Caffè Vini, Via Corte d'Appello, 9

Pachamama Takeover: Earth-to-Cup Coffee - All-Day Espresso & Milk Drinks

degustazione - terra madre off

Una domenica dedicata a una visione etica, sostenibile e globale del caffè d'eccellenza insieme a Pachamama Coffee Cooperative. Per un'intera giornata Piattini trasformerà la sua offerta in un takeover completo firmato Pachamama: dall'espresso al filtro, estrarremo e serviremo esclusivamente le loro selezioni biologiche. Pachamama rappresenta un

modello unico al mondo, una cooperativa gestita direttamente dai piccoli produttori di Perù, Nicaragua, Guatemala, Messico ed Etiopia per custodire la biodiversità e rigenerare la terra. Per entrare nel vivo delle diverse origini e dei loro profili aromatici, vi aspettiamo per due sessioni aperte di cupping alle 11:00 e alle 15:00: un viaggio sensoriale guidato per scoprire la bellezza, la storia e il futuro del caffè coltivato in armonia con la natura.

ore 12:00, ore 19:00 - Adelaide Bottega Bar, Via Giuseppe Mazzini, 58

Alla scoperta dei Presidi Slow Food

cena - pranzo - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 12:00

ore 12:30 - Osteria Andirivieni, Via Edoardo Rubino, 43a

Girotondo del Recupero

pranzo - terra madre off

Una giornata di cucina integrale, etica e bellissima. All'Osteria Andirivieni – progetto della Cooperativa Sociale Raggio dentro Cascina Roccafranca – chef di grande valore propongono ciascuno un piatto sull'uso integrale delle materie prime. Scegliete un piatto o componete il vostro menù.

Pranzo ore 12:30: Chiaramonte, Chiotti, Palumbo, Citeroni, Mangiare Bere Uomo Donna.

Cena ore 19:00: Ambrosino, Rambaldi, Rossi, Bazzocchi.

Vini e gelati della rete Tempi di Recupero.

ore 15:30 - Museo di Arti Decorative Accorsi-Ometto, Via Po, 55 -

L'arte nel piatto

attività di educazione - terra madre off

Vedi descrizione venerdì 25 ore 15:30

ore 16:00 - Stand Museo Egizio, Via Accademia delle Scienze, 6 -

A tavola nell'Antico Egitto

mostra - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 16:00

ore 17:00 - Eccetera, Via Lessolo, 31

Cibo, memoria e storie da condividere

aperitivo - terra madre off

Che rapporto abbiamo con il cibo? E quanto di quello che mangiamo racconta, in realtà, chi siamo?

Un racconto scelto per l'occasione diventa il punto di partenza per parlare di cibo come esperienza umana: nutrimento, piacere, abitudine, rito, memoria. Perché il cibo non è mai soltanto ciò che mettiamo nel piatto. È fatto di gesti che impariamo, ricette che attraversano le generazioni, ingredienti legati a un luogo, occasioni in cui ci siamo seduti a tavola con altre persone. È una forma di memoria personale, ma anche una delle espressioni più immediate della cultura. È da qui che l'Aperitivo del Lettore incontra il tema della biodiversità culturale di Terra Madre: nella varietà dei modi in cui gli esseri umani producono, condividono e attribuiscono significato al cibo. L'appuntamento si svolge attorno a un unico testo: ****si legge insieme, si condivide ciò che la lettura ha fatto emergere e si apre il dibattito****, lasciando che siano le diverse esperienze e interpretazioni a costruire la conversazione. E, alla fine, ci si siede a tavola per un ****aperitivo da condividere****, perché parlare di cibo è ancora più bello quando il cibo entra davvero nella conversazione.

ore 18:30 - Guido Gobino, Via Lagrange, 1/A

Il gianduia – Tonda gentile trilobata: L'anima del Gianduia

degustazione - terra madre off

La Nocciola Tonda Gentile Trilobata del Piemonte, ingrediente fondamentale del Cioccolato Gianduia, raccontata attraverso un dialogo tra Guido Gobino e Alessandro Merlo di CoriCoop alla scoperta di questo straordinario frutto agricolo. Cosa succede nei noccioleti delle Langhe, a pochi chilometri da Torino? Come si coltiva e quali caratteristiche rendono unica la nocciola piemontese? Un percorso fra territorio, agricoltura, materia prima e cioccolato, accompagnato dalla degustazione degli iconici Tourinot di Guido Gobino, per scoprire, attraverso il gusto, il legame profondo tra la Nocciola piemontese e una delle più celebri specialità della tradizione torinese.

ore 19:00 - Fiammetta Brace Bar, Via Maria Vittoria, 33

Dalle Marche a Torino: a cena con i cuochi dell'Alleanza Slow Food

cena - terra madre off

Durante Terra Madre Salone del Gusto, Fiammetta Brace Bar ospita due cuochi dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi delle Marche per un incontro tra territori e cucine diverse, unite dalla stessa idea: cucinare bene significa conoscere il proprio territorio e valorizzare chi lo produce. Ad accoglierli è Niccolò Giugni, chef di Fiammetta. Dopo le esperienze a La Credenza, Piano35, Contraste e sei anni da RAZZO, oggi propone una cucina contemporanea in cui la brace diventa il filo conduttore tra carne, pesce e verdure. Dalle Marche arrivano Davide Moioli della Cantina Sociale di Cantiano e Moreno Gabrielli de La Graticola di Fratte Rosa, entrambi in provincia di Pesaro Urbino. Moioli ha trasformato la passione per la cucina in un lavoro di ricerca dedicato a tradizioni, erbe spontanee e produttori locali. Dopo l'alluvione che nel 2022 ha colpito la sua Cantina

Sociale, ha scelto di restare e ripartire, facendo del racconto del territorio il cuore del proprio lavoro. Gabrielli guida invece La Graticola, storico ristorante di famiglia fondato nel 1968. Nelle colline pesaresi custodisce una cucina profondamente legata alla memoria locale, costruita sul rapporto quotidiano con produttori, artigiani e materie prime del territorio. Per l'occasione, la pecora sambucana Presidio Slow Food sarà la protagonista di una serie di piatti realizzati a sei mani da Niccolò Giugni e dai due cuochi marchigiani. Ogni parte dell'animale verrà valorizzata senza sprechi, con autenticità e rispetto. Razza simbolo delle montagne piemontesi, la pecora sambucana viene allevata principalmente in Valle Stura e si nutre di erba fresca e fieni di montagna.

ore 19:00 - Stand Osteria Andirivieni, Via Edoardo Rubino, 43a -

Girotondo del Recupero

cena - terra madre off

Una giornata di cucina integrale, etica e bellissima. All'Osteria Andirivieni – progetto della Cooperativa Sociale Raggio dentro Cascina Roccafranca – chef di grande valore propongono ciascuno un piatto sull'uso integrale delle materie prime. Scegliete un piatto o componete il vostro menù. Pranzo ore 12:30: Chiaramonte, Chiotti, Palumbo, Citeroni, Mangiare Bere Uomo Donna.

ore 19:30 - La dolce vita, Via Vincenzo Gioberti, 28

Festival dei biomi del Brasile

cena - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 19:30

ore 19:30 - Ristorante Solferino, Piazza Solferino, 3B

Solferino senza frontiere: Intrecci di terra e memoria – A spasso tra la tradizione piemontese e la biodiversità brasiliana

cena - pranzo - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 19:30

ore 20:00 - Ristrot Guviol, Via San Francesco Da Paola, 27

Contaminazioni piemontesi

Cena - pranzo - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 20:00

ore 20:30 - Ristorante Guarini, Via Guarino Guarini, 1B

Terra Madre al Guarini

cena - terra madre off

Vedi descrizione giovedì 24 ore 20:30

ore 21:00 - Bar Gørilla, Via Bernardino Gallinari, 20F

Storie di fallimenti, apprendimento e crescita: Fuck Up Night

terra madre off

Dopo giorni passati a festeggiare risultati e storie di successo, è ora di parlare di ciò che non è andato secondo i piani. Davanti a un drink, condividiamo gli errori, i fallimenti e le svolte inaspettate che hanno caratterizzato i nostri percorsi personali e professionali. Cosa hai seminato che non è cresciuto come previsto? Cosa è andato storto e cosa hai imparato da quell'esperienza?

lunedì 28 Settembre

ore 9:00 - Salone d'onore Castello del Valentino, Viale Pier Andrea Mattioli, 39

**Right to Repair
sloweb**

Mattinata di incontro su diritto alla riparazione e esperienze di riparazione collettiva. Evento rivolto a studenti, cittadini e aziende, organizzato da Sloweb, Unisg Pollenzo e Politecnico di Torino. La partecipazione all'evento è gratuita.

ore 9:30 - Stand Cinema Centrale, Via Carlo Alberto, 27

**Patti digitali. Ingredienti per un buon p(i)atto digitale: ricette di comunità per crescere online
conferenza - sloweb**

L'incontro propone i patti digitali come "ricette di comunità": strumenti attraverso cui famiglie, scuole e territori definiscono insieme pratiche e regole per un uso più consapevole delle tecnologie.

Come in una dieta equilibrata, anche nel digitale è fondamentale scegliere con attenzione gli ingredienti.

ore 10:00 - Città Metropolitana di Torino, Corso Inghilterra, 7

**Una mensa che cambia il sistema. Esperienze e strumenti per costruire nuove capacità di azione pubblica
conferenza - terra madre off**

«Il cibo è politica, il rispetto della diversità è politica, i modi in cui ci si prende cura della natura è politica: Terra Madre è politica». La ristorazione scolastica è un terreno concreto in cui questa visione può essere praticata. Ogni giorno nelle scelte che ogni amministrazione compie, per la gestione di un servizio essenziale come quello della ristorazione scolastica, si incontrano risorse pubbliche, salute ed educazione, ambiente, produzioni e filiere, economie locali e di area vasta, lavoro e contrasto alle disuguaglianze. Il percorso del Forum Missioni della Città metropolitana di Torino, ha fatto emergere che esistono spazi di iniziativa per le amministrazioni, ma occorre costruire le condizioni per ampliarli. Risorse limitate, competenze frammentate, procedure complesse, possono rendere difficile trasformare le connessioni tra politiche in capacità concreta di azione. Alcuni territori dell'area metropolitana stanno però sperimentando un uso innovativo degli strumenti disponibili e nuove forme di collaborazione. "Una mensa che cambia il sistema" mette a confronto queste esperienze per mostrare ciò che è possibile fare, chiamando a confronto: amministratori, soggetti pubblici e privati impegnati nelle politiche alimentari, agricole, educative, sociali, sanitarie e ambientali; Distretti del cibo e organismi di governance territoriale; rappresentanze delle filiere agroalimentari e della ristorazione collettiva; organizzazioni del Terzo settore. Partiamo da esperienze concrete per capire quali spazi di iniziativa possiamo aprire nei nostri territori e a quali condizioni, per costruire insieme soluzioni possibili. Perché una mensa, da sola, non cambia il sistema. Ma una domanda pubblica consapevole può contribuire a sostenere la diversità dei territori, delle produzioni e delle economie locali e mettere in movimento politiche, attori e risorse.

ore 10:00 - Portici Palazzo di Città, Piazza Palazzo di Città, 8b

CIBO è – Un sistema che attraversa territori, tecnologie, oggetti, spazi, relazioni, culture mostra - terra madre off
Vedi descrizione mercoledì 23 ore 9:00

ore 19:00 - Stand Circolo Edmondo De Amicis , Corso Casale, 134 -

**Sapori dai confini del mondo: cena e dialoghi in solidarietà con le comunità Slow Food del Nord del Cile
cena - terra madre off**

"Sapori dai confini del mondo: Resistenza Alimentare" è una serata organizzata da Slow Food Cile e dall'Associazione culturale El Caleuche. L'evento mira a creare un ponte di sostegno e convivialità con le comunità di Slow Food del nord del Cile, duramente colpite dalle ultime alluvioni e da severe sfide climatiche. I piatti, preparati con prodotti locali legati alle culture ancestrali e ai saperi contadini, si intrecciano con le storie delle persone protagoniste. Si parlerà dell'importanza delle sementi tradizionali e delle sfide della sovranità alimentare in tempi di crisi socio-ecologica. E dell'importanza di sostenere l'agroecologia a fronte della carenza d'acqua causata anche dall'industria mineraria, e della riduzione della biodiversità provocata dai progetti estrattivi e forestali.

ore 19:30 - Caffè Pandan, Via San Pio V, 15

**La cena Lentil con Terra Madre
cena - terra madre off**

L'Associazione Lentil si propone di rendere concreto il diritto al cibo per tutti, indipendentemente dallo stato sociale, dalla disponibilità economica, dal colore della pelle o da qualsiasi altro elemento potenzialmente divisivo, utilizzando materie prime di qualità. Crediamo che il diritto a un cibo buono e di qualità debba essere garantito a ogni persona. Le nostre iniziative, e in particolare le cene, si basano sul principio del "pay as you feel", secondo cui ciascuno contribuisce liberamente in base alle proprie possibilità e a quanto ritiene giusto. Recentemente abbiamo stretto un accordo con Pandan – Caffè e Bistrot a conduzione sociale, in via – con cui condividiamo molti valori. In occasione di Terra Madre, Lentil vi aspetta qui per una cena conviviale a base di biologici e locali, cucinati da chef di comprovata esperienza. Il menù della cena sarà vegetariano, e gli alimenti proverranno dal progetto "Ceste di rapa" della Cooperativa Esserci, km0 e bio.

Un evento di / An event by



Con il patrocinio di / With the sponsorship of



Con il sostegno di / Supported by



Partner Culturale / Culture partner



Partner scientifici / Scientific partners

Con il contributo di / With the contribution of



Main partner



In kind partner



Green partner



Area partner



Mobility Partner



Hospitality Partner



Collabora con Terra Madre Salone del Gusto Collaborates with Terra Madre Salone del Gusto



Media Partner

