

## Il Salone del Gusto e Terra Madre 2014

### giovedì 23 ottobre 2014

Ore 9.30 (si ripete alle 11 e alle 12.30) - **Le mani in pasta e i piedi nella terra** (pad. 5, area Slow Food Educa).

Destinato alle classi vincitrici del bando Spunti e Spuntini, realizzato con il contributo di Fondazione CRT. Laboratorio di educazione al cibo per conoscere il valore di un orto domestico biodiverso, condividendo la gioia di sporcarsi le mani prima nella terra e poi cucinando.

Ore 10 (si ripete alle 11.30) - **Piccoli orti crescono... slow!** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Per le scuole elementari.

A scuola di talee per coltivare i profumi sul balcone: laboratorio teorico-pratico per bambini della scuola primaria.

Ore 10.30 (si ripete alle 13) - **A tutto legume! Pisarei e fasò** (pad. 5, Cucina Didattica dell'Area Slow Food Educa). Dedicato alle scuole.

Alunni e insegnanti si diletteranno in preparazioni buone e sostenibili con la supervisione di un abile cuoco.

Ore 11 - Apertura al pubblico del Salone del Gusto e Terra Madre

Ore 11 - Inaugurazione Salone del Gusto e Terra Madre (galleria visitatori, Sala Gialla)

Ore 11 - **Personal Shopper Kids** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni allo stand. Anche i più piccoli, guidati da esperti, possono camminare tra le bancarelle, scoprire cibi nuovi provenienti da tutto il mondo e conoscere i produttori. A cura della Condotta Slow Food UNISG.

Ore 11 - **Ifad and Slow Food: Peru** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Le attività di Slow Food (Arca del Gusto, futuri Presidi) nella Colca Valley (Perù) grazie alle sovvenzioni dell'International Fund for Agricultural Development (Ifad).

Ore 11 - **Check-in dei mieli** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Ricezione e valutazione dei mieli portati dagli amici di Terra Madre di tutto il mondo.

Ore 11 (fino alle 14) - **Frutta e verdura "alla carta"** (pad. 2, stand MIPAAF). Dedicato alle scuole. Laboratorio didattico di educazione e pratica alimentare a cura di Alimos.

Ore 11 (11 - 13 e 14 - 22) - **Aste Bolaffi** valuta le bottiglie di vino (Pad. 2, stand Slow Food). Esperti delle Aste Bolaffi saranno a disposizione dei visitatori per la valutazione gratuita dei vini. Portate fotografie della bottiglia.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti, prenotazioni presso lo stand.

Un viaggio multimediale e interattivo alla scoperta di un totem con superfici tattili, ingranaggi meccanici, vetrine intelligenti, microscopio e webcam per imparare a conoscere e utilizzare prodotti biodegradabili e compostabili.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Farmland game** (Oval, stand Commissione Europea). Per bambini in visita. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo sul benessere animale. I bambini imparano a conoscere il ciclo di vita degli animali.

Ore 11 (fino alla chiusura) - **Fridge game** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo per adulti che mostra come conservare correttamente il cibo in frigo.

Ore 11 (fino alla chiusura) - **Labels game** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo per adulti per una migliore comprensione delle Denominazioni di Origine Controllata, Indicazioni Geografiche Protette, Specialità Tradizionali Garantite.

Ore 11 (fino alla chiusura) - **Tasting of European quality products** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Un'esperienza sensoriale grazie alla quale i visitatori sono invitati a scoprire diversi prodotti toccandoli e annusandoli.

Ore 11 - **Olio del progetto Ripartire dalla Terra** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Raccogliere le olive e molirle entro le 24 ore con lavorazione a freddo: il risultato è un olio di ottima qualità, con un bassissimo livello di acidità e completamente naturale.

Ore 11 - **Risaia 3D** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Per bambini in visita. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Come cambia la risaia nelle diverse stagioni? E una volta raccolto il riso, cosa gli succede? Ogni bambino può costruirsi la propria risaia in 3D. A cura del Museo Etnografico dell'Attrezzo Agricolo 'L Civel di Casalbeltrame (No).

Ore 11.30 - Conferenza SGTM. **Quando è la politica a cambiare...** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Negli USA il Farm Bill 2014 ha portato a due grandi vittorie politiche: incentivi ai consumatori che scelgono di acquistare frutta e ortaggi freschi nei Farmer's market locali e attività per le scuole. *Linda Jo Doctor* della W.K. Kellogg Foundation, *Gail Imig* dell'Università del Michigan e *Oran Hesterman* di Fair Food Network hanno collaborato a questo successo.

Ore 11.30 - Conferenza SGTM. **Gli orti secondo Slow Food** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Che cosa distingue un orto Slow Food? Esperienze a confronto: dai 10.000 orti in Africa a quelli scolastici in USA.

Ore 11.30 - **A global network of young leaders** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione delle attività dello Slow Food Youth Network durante il Salone. Con la partecipazione del vicepresidente Slow Food *Edie Mukiibi* che sottolinea la necessità di una forte rete globale tra giovani produttori, cuochi e appassionati di cibo.

Ore 11.30 (si ripete alle 12.15, 13, 13.15, 15, 16.30, 18, 18.30) - **Personal shopper regionale** (Oval, stand UNISG). Ingresso: 10 €. Iscrizioni presso lo stand.

Un tour enogastronomico guidato alla scoperta dei sapori e delle tradizioni di un territorio a scelta tra otto splendide destinazioni italiane.

Ore 11.30 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport Città di Torino). Per le scuole. Prenotazioni presso lo stand.

Un'attività pensata per sensibilizzare i visitatori ai temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 11.30 - **Presentazione del programma *Cibo e arte contemporanea*** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

A cura del Dipartimento Educazione Museo d'arte contemporanea Castello di Rivoli (To).

Ore 11.30 (si ripete fino alla chiusura) - **#IRecycle** (pad. 2, stand Comieco-Ricrea-Rilegno). Ingresso libero.

Partecipa a un quiz sulla conoscenza e la corretta raccolta degli imballaggi in carta, acciaio e legno. Lascia un messaggio sulla parete magnetica dello stand che possa essere di stimolo alle buone pratiche di raccolta differenziata. Tutte le frasi saranno fotografate e filmate con l'autore e postate su una pagina social dedicata.

Ore 11.30 - Convegno. **Il fegato grasso e la filiera alimentare** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Valerio Nobili*, epatologo dell'Ospedale Bambin Gesù di Roma; *Vincenzo Longo*, CNR; *Alberto Bruno*, diabetologo dell'Ospedale San Giovanni Vecchio di Torino.

Ore 11.30 (si ripete alle 15.30 e alle 17.30) - **Il ruolo del Vermouth nel mondo dei classic cocktail** (pad. 2, stand Turin Vermouth). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I bartender *Mattia Pastori* e *Massimo D'Addezio* descrivono e preparano storici e gloriosi cocktail. *Giustino Ballato* e *Matteo Zamberlan* presentano il Torino Cocktail.

Ore 11.30 - **Aperitivo ragionato con i Presìdi Slow Food dell'Emilia Romagna** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 5 € a persona. Iscrizioni presso lo stand.

Ore 11.30 - **Ouverture** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Benvenuto con degustazione di prodotti tipici con il contributo dei partner dello stand.

Ore 11.30 (si ripete alle 15 e alle 18) - **Sistema Po** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Prenotazioni presso lo stand. Degustazione a cura di Sistema Po con prodotti e vini del territorio.

Ore 11.30 - **Dagli Iblei all'Etna** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Spazio in collaborazione con l'Assessorato al Turismo, con la descrizione di attrattori turistici, in abbinamento con vini e oli del territorio selezionati da esperti dell'IRVOS.

Ore 11.30 - **Solo dolce o c'è di più? Il cioccolato** (Oval, stand Slow Food Svizzera). Dedicato alle scuole. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

In questo laboratorio i bambini realizzano i cioccolatini con le proprie mani e scoprono di più sul dolce successo del cioccolato. A cura dello Swiss Science Center Technorama.

Ore 11.45 (si ripete alle 12.30, 13.30, 15.30, 17, 19) - **Personal shopper tematico** (Oval, stand UNISG). Ingresso: 10 € a persona. Iscrizioni presso lo stand.

Un percorso guidato dedicato a un solo prodotto o a un tema in particolare, un'occasione per conoscere un alimento o una determinata filiera nella sua interezza.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **Quando le regole servono a tutti: l'agricoltura di qualità a tutela della salute e dell'ambiente** (galleria visitatori, Sala Arancio). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In attesa che i cambiamenti culturali – inevitabilmente lenti – ci conducano verso la sostenibilità, tre comuni trentini hanno varato regolamenti per evitare, sui loro territori, i danni della chimica di sintesi in agricoltura. Intervengono: *Geremia Gios*, Sindaco di Vallarsa; *Adriano Marini*, Sindaco di Malosco; *Gilberto Zani*, Sindaco di Cavareno; *Giuliano Pezzini*, Fiduciario Condotta Slow Food Terre del Noce. Modera: *Walter Nicoletti*, giornalista di *Buonagricoltura*.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **Birra agricola** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Con la formula "birra agricola", anche per legge, si intende esclusivamente quella che – per almeno il 51% – è fatta con ingredienti prodotti dall'azienda che poi la commercializza. C'è differenza? Assaggiare per rispondere. Intervengono: *Teo Musso*, birra artigianale Baladin; *Marco Tamba*, birrificio agricolo La Mata; *Giuseppe Olivero*, docente esperto di coltivazione del luppolo Istituto Agrario Fossano; *Carlo Eugenio Fiorani*, azienda agricola Castelverde; *Antonello Ghidoni*, agribirrificio La Morosina. Degustazione a cura di *Luca Giaccone*, curatore della *Guida alle birre d'Italia*. Modera *Eugenio Signoroni*, Slow Food Editore.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **In principio era un seme** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La sovranità alimentare, la possibilità di decidere quel che si mangia e si coltiva, passa anche dalle sementi. Un incontro di orientamento sul tema principe dell'agroalimentare, realizzato nell'ambito del progetto "More and better Europe", con il contributo dell'Unione Europea e del Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. Saluto e introduzione: *Francesco Petrelli*, portavoce Concord Italia. Intervengono: *Roberto Schellino*, agricoltore, Campagna Popolare per l'Agricoltura Contadina e Comitato Italiano per l'Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare; *Andrea Ferrante*, Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica e Coordinamento europeo Via Campesina; *Jaqueline Arriagada Villega*, Direttore nazionale Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas, Cile; *Klaus Rapf*, membro del consiglio Arche Noah, Austria; *Béla Bartha*, Direttore ProSpecieRara, Svizzera; *Giampaolo Cantini*, Direttore Generale Cooperazione allo Sviluppo, Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. Modera *Cinzia Scaffidi*, Direttore Centro Studi Slow Food.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **L'agricoltura familiare e i cambiamenti climatici** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'agricoltura familiare, orientata alle persone prima che ai mercati, ha tra le sue funzioni quella di contrastare il riscaldamento del pianeta, a beneficio di tutti gli esseri viventi. Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto "Table for 9 Billion", grazie al contributo dell'Unione Europea. Intervengono: *Jean Philippe Beau Douezy*, fondatore dell'Eco-centre Le Bouchot, Francia; *Vicky Rateau*, responsabile della campagna di giustizia economica per Oxfam, Usa; *Grammenos Mastrojeni*, coordinatore questioni ambientali, accademiche e per la cooperazione decentrata della Cooperazione allo Sviluppo, Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale; *Silvia Sinibaldi*, Caritas Europa. Modera *Luca Mercalli*, Presidente della Società Meteorologica Italiana.

Ore 12 (fino alle 22) - **Slow Food web radio** (Oval, stand Slow Food).

In italiano e inglese, la radio di Slow Food racconterà l'agricoltura familiare attraverso le esperienze delle Comunità del cibo e i prodotti dell'Arca del Gusto più curiosi e rappresentativi.

Ore 12 - Scuola di Cucina. **Richard Toix. Matrimonio d'eccellenza tra la cucina francese e l'espresso italiano** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - **La frutta ti veste** (Oval, stand UNISG). Per bambini dai 6 ai 12 anni. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Giochi, filastrocche e canzoni animano il laboratorio sulla stagionalità di frutta e verdura. Attività della Condotta Slow Food Studenti UNISG.

Ore 12 (si ripete alle 12.45, 16, 17.30) - **Personal shopper internazionale** (Oval, stand UNISG). Ingresso: 10 € a persona. Iscrizioni presso lo stand. I Personal Shopper vi danno la possibilità di andare alla scoperta di territori lontani, conoscendone i sapori e i protagonisti che li abitano.

Ore 12 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Nazlina Hussin* (Malesia); *Laura Rosano* e *Florencia Curcio* (Uruguay).

Ore 12 - **Cereali e verdure. Un connubio che non conosce stagione** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Quinoa, carote, datterini, zucchine conditi con olio extravergine di oliva, costituiscono un piatto che sazia e fa bene. Come raffreddare rapidamente il cereale cotto?

Ore 12 (si ripete alle 14, 16, 18) - **Laboratori speciali: Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Come trasformare un imballaggio o una stoviglia in Mater-Bi® in un simpatico regalo e creare animali con i sacchetti di Mater-Bi®. Laboratori scientifici alla scoperta del compost: ingredienti, tempi e caratteristiche.

Ore 12 - **Long Day Drink** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti. I drink del buon auspicio: inizia bene la tua giornata con Compagnia dei Caraibi.

Ore 12 - **Incontri con lo chef** (pad. 2, stand Tartuflanghe). Ingresso libero fino a esaurimento posti. *Christian Milone*, trattoria Zappatori di Pinerolo (To), delizia con piccole tapas piemontesi. Tartuflanghe risponde a tutte le vostre curiosità relative al tartufo.

Ore 12 - **La Campania del Gusto** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino.

L'impegno della Regione per i Presidi Slow Food, il suo sostegno alle aziende che producono eccellenze enogastronomiche. Interviene *Filippo Diasco*, Direttore Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali della Regione Campania.

Ore 12 - **La qualità alimentare** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione del marchio di qualità QM e del sistema di tracciabilità SI.TRA. A cura di Regione Marche e ASSAM.

Ore 12.30 - Conferenza stampa. **Il progetto Lactimed** (Oval, stand Lactimed). Per i giornalisti.

Un progetto europeo nato per valorizzare le produzioni casearie del Mediterraneo. Intervengono: *Raffaella Ponzio*, responsabile Presidi Internazionali Slow Food; *Aurélien Baudoin*, Anima Invest in Med; *Antonella Donadio*, Camera di Commercio Italiana per la Francia, Marsiglia; *Selma Tozanli*, Ricercatrice presso CIHEAM-IAMM di Montpellier, Francia. Segue degustazione.

Ore 12.30 - **Indigenous peoples and the Un** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, spagnola, russa.

Intervengono: *Myrna Cunningham Kain*, Indigenous Advisor presso WCIP/PGA ed ex Presidente dell'Un  
*Antonella Cordone*, IFAD Co-ordinator for Indigenous and Tribal  
Issues; *Stefano bal*

Ore 13 - **Pensa che mensa** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un progetto di filiera corta fra mercato e mensa collettiva a cura dei Comuni del Valdarno.

Ore 13 - **A pranzo con l'archeocuoco Marino Marini** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Una salsiccia di 2000 anni e un primo piatto rinascimentale dalla storia "agitata".

Ore 13.30 - Conferenza SGTm. **L'Arca del Gusto passa in Islanda** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un viaggio alla scoperta dell'Islanda con il skyr, tradizionale formaggio cremoso, il sale prodotto con l'energia geotermica, i pesci essiccati in maniera tradizionale e la capra. Segue degustazione.

Ore 13.30 - **A pranzo con i Presìdi Slow Food e l'olio extravergine di oliva di Brisighella** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 15 € a persona. Iscrizioni presso lo stand.

Show cooking con *Massimo Bena*, chef della Trattoria da Missimino di Pianoro (Bo).

Ore 13.30 - **Prodotti innovativi con la cooperativa Il Frutto Permeso** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 14 - Conferenza SGTm. **Biodiversità tra conservazione e valorizzazione** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Nel 2013 è nato un progetto cofinanziato dal Programma di Sviluppo Rurale della Regione Calabria in collaborazione con l'Università di Napoli per la tutela dell'antica, rara e pregiata razza podolica e per il miglioramento dell'ambiente.

Ore 14 - **La vita e la nutrizione a bordo della Stazione Spaziale Internazionale** (pad. 5, area Slow Food Educa). Per bambini dai 7 anni. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso l'area.

Alla scoperta del cibo e la vita degli astronauti. A cura della compagnia aerospaziale italiana Argotec.

Ore 14 - Presentazione del progetto **Erasmus: Quality Networking** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino.

A cura del ristorante olistico Erasmus di Karlsruhe degli ex studenti UNISG *Marcello Gallotti, Andrea Pommerenke Gallotti, Enrico Micioni, Marco Cipolla*.

Ore 14 - **Fisheries, setting the record straight. Knowing each other** (Oval, stand Slow Fish). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

Introduzione del meeting *Slow Fish x Terra Madre* e condivisione delle aspettative. Modera *Michèle Mesmain*, coordinatore campagna Slow Fish. Segue degustazione dei Presìdi dei pescatori del mare di Wadden e delle ostriche naturali della Bretagna.

Ore 14 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Duminda Abeysiriwardena* (Sri Lanka); *Altin Prenga* e *Anton Prenga* (Albania).

Ore 14 - **Lurisia, dalla parte dell'acqua** (pad. 2, stand Lurisia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Dietro l'acqua Lurisia c'è la tutela ambientale della sorgente, un utilizzo responsabile delle risorse, il controllo sulla purezza, le buone pratiche di risparmio e ottimizzazione delle energie. Segue degustazione.

Ore 14 - **Rum dal Madagascar, la nuova frontiera dei rum naturalmente profumati** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Dzama, il rum per eccellenza del Madagascar, raccontato da *Dominique de Vernejoul*.

Ore 14 - **Pesce crudo e sushi homemade** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'abbattitore di temperatura insegna i segreti della sanificazione del pesce per la realizzazione di antipasti di pesce crudo e sushi in tutta sicurezza.

Ore 14 - **Dal campo alla tavola; racconti dalla filiera del pane** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti. La filiere del pane illustrata da esperti. Segue degustazione.

Ore 14 - **Il miele di Torino** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Offerta libera da destinare agli Orti in Africa.

Confronto fra i mieli strettamente urbani di Urbees e Associazione Parco del Nobile con i mieli di Girba e Guido della cintura di Torino. Analisi sensoriale e guida alla degustazione con *Roberta Ferrero*.

Ore 14.30 - Conferenza SGTM. **L'Arca del Gusto passa in Asia - Oceania** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Conosciamo insieme i prodotti più interessanti e particolari dell'Arca asiatica, scopriamo i territori di origine e parliamo con i produttori e gli attivisti della rete Slow Food.

Ore 14.30 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **Vino e territorio: il fascino del vulcano**
- **Vino e territorio: lo Jura dei giovani**
- **Chimay Grande Réserve: verticale trappista**
- **Ethiopian Kafa Coffee, il primo caffè della storia.**
- **Viaggio alla scoperta delle tradizioni "prosciuttaie" d'Europa**
- **Non è la solita zuppa**

Ore 14.30 - **Communications** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, spagnola, russa.

Intervengono: *Namrata Bali*, India; *Jennifer Baing* e *Bao Waiko*, Papua Nuova Guinea; *Themba Chauke*, Sudafrica; *Selvi Nanji*, India. Modera *Bassem Khalifa*, Egitto.

Ore 14.30 - **Organizing a Slow Food Youth Academy. Joszi Smeets & Dionne van Zijl** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Da cinque anni la Slow Food Youth Academy punta a connettere un'ampia varietà di giovani professionisti nel campo del cibo. In questo workshop, *Joszi Smeets* e *Dionne van Zijl* aiuta chi è interessato a organizzare un'accademia nel proprio Paese.

Ore 14.30 - **I mieli monoflorali** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio a cura di Ami-Ambasciatori dei Mieli.

Ore 14.30 - **La Scuola di Alta cucina IFSE eccellenza italiana. Quando l'arte e la cucina si fondono** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La Scuola di Alta Cucina IFSE, unica scuola di cucina d'Italia con il riconoscimento di Eccellenza Italiana, si racconta attraverso i suoi piatti.



Ore 14.30 - **Storie di eccellenze piemontesi. Incontro con Davide Palluda** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Lo chef stellato del ristorante dell'Enoteca regionale del Roero a Canale propone la kermesse gastronomica "La nocciola Piemonte Igp nel mondo salato".

Ore 14.30 - Mixology. **Storie di gin** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 14.30 - **La terra è viva!** (pad. 3, stand Slow Food Lazio). Dedicato alle scuole primarie.

A passi lenti ci muoviamo tra il cielo e lo sconosciuto spazio sotterraneo, scoprendo gli attori che rendono viva la terra. Al termine del laboratorio, i bambini fanno merenda con pane e miele.

Ore 14.30 - **Degustazione della zrraria** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Assaggiamo questo piatto tipico della Valle dell'Orba con *Mario Piccione*, Vicesindaco di Urbe (Sv), e *Alessio Cotena*, Fiduciario Condotta Slow Food del Savonese.

Ore 14.30 - **Slow coffee time** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 3 €. Prenotazioni presso lo stand.

Art Caffè presenta il caffè dei Presìdi e i monorigine della sua torrefazione. Con la piccola pasticceria d'autore di *Esmeyra Gomez*, Antica Trattoria alle Rose, Salò (Bs).

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Dalla salute del suolo alla salute dei consumatori** (galleria visitatori, Sala Arancio). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I prodotti che iniziano la loro filiera in un suolo curato e ricco di diversità microbica portano in dono a chi li consuma la microflora che previene molte malattie imputate alla "cattiva alimentazione". Intervengono: *Maria Caramelli*, Direttore generale facente funzione Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta; *Giusto Giovannetti*, titolare azienda C.C.S. Aosta S.R.L.; *Alberto Bruno*, diabetologo Ospedale San Giovanni Vecchio di Torino; *Javier Fernández-Salvador Pérez*, Università San Francisco de Quito, Ecuador e Oregon State University, Usa. Modera *Sergio Capaldo*, responsabile Presidio Slow Food razza piemontese.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Origine, diversità e territori** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La conferenza presenta le conclusioni del forum *Origine, diversità e territori* tenutosi il 21 e 22 ottobre a Torino: il confronto con il pubblico e con i produttori di Terra Madre rappresenta una tappa fondamentale nel percorso di questo Forum sempre più indirizzato verso l'agricoltura familiare e le piccole produzioni. Intervengono: *Dominique Barjolle*, FiBL Research Institute of Organic Agriculture, Svizzera; *Florence Tartanac*, Divisione Infrastrutture Rurali e Agro-Industrie, FAO Nazioni Unite; *Fabio Russo*, UNIDO Nazioni Unite Organizzazione per lo Sviluppo Industriale; *Claudia Ranaboldo*, Ricercatrice RIMISP Programma DTR-IC, Centro Latinoamericano per lo Sviluppo Rurale; *Claudia Serrano*, rappresentante permanente del Cile presso OCSE, Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico. Modera: *Guillén Calvo*, Diversités & Développement, Marocco.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Eating City: un'altra idea di città** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il progetto Eating City propone un'idea di città in cui l'agricoltura urbana diventa sistema di sviluppo economico e sociale. Intervengono: *Mariachiara Giorda*, Università degli Studi di Torino; *Chiang Tianle*, organizzatrice del mercato contadino di Pechino, Cina; *Maurizio Mariani*, Presidente di Risteco; *Robin Gourlay*, Scottish Government Food and Drink Division; *Kai Victor Hansen*, Università di Stavanger, Norvegia e Rete Délice, rete delle città del buon cibo, France; *Alberto Arossa*, Slow Food Italia. Modera: *Andrea Pezzana*, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Bosco.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Lectio Magistralis. Luca Mercalli, Presidente Società Meteorologica Italiana** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il clima influisce sull'orto o viceversa?

Ore 15 - Conferenza SGTM. **10.000 orti per il futuro dell'Africa** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Sostenere l'agricoltura di piccola scala nei paesi africani significa consegnare alle comunità a rischio di povertà e di fame uno strumento di resistenza e di progettazione del proprio futuro. Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto Oltre Rio+20 - [Seminailcambiamento.org](http://Seminailcambiamento.org), grazie al contributo del Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. Intervengono: *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food; *Edie Mukiibi*, Vicepresidente Slow Food; *Lapo Pistelli*, Viceministro Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. Modera *Serena Milano*, Slow Food.

Ore 15 - **Incontri di pizza. Gino Sorbillo in: Napule è** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

Laboratorio con *Gino Sorbillo* che, tra la popolare via dei Tribunali e il lungomare, racconta nella sua pizzeria i mille volti di Napoli.

Ore 15 - Conferenza. **Qual è il miele più buono del mondo? Il mio!** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero. Confronto tra le diverse culture del miele. Intervengono: *Lucia Piana*, esperta di miele; *Paolo Faccioli*, apicoltore.

Ore 15 (si ripete alle 17, 19, 21) - **Alla scoperta del Wild Turkey Bourbon** (pad. 2, stand Campari). Degustazione gratuita.

Ore 15 - **Presentazione della Birra Mastri Pipai** (pad. 3, Enoteca del Toscano). Ingresso riservato a giornalisti e operatori. Prenotazione presso lo stand.

Il Club Amici del Toscano e Birra Mastri Pipai, con il supporto del Pipa Club Italia, presentano la birra ufficiale del fumo lento. Un'esclusiva pipa in stile inglese, creata da *Paolo Croci*, sarà omaggiata ai partecipanti assieme a una confezione di birra.

Ore 15 - **Si fa presto a dire salame!** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Presentazione e degustazione del Presidio del salame di Fabriano.

Ore 15 - **Degustazione di vini provenienti da vitigni autoctoni apuo-lunigianesi custoditi da viticoltori locali** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

A cura della provincia di Massa Carrara in collaborazione con la Strada dei Vini dei Colli di Candia e Lunigiana.

Ore 15.30 - Scuola di Cucina. **La cucina del recupero: i boccacchielli** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Alla scoperta della cucina senza sprechi con *Pietro Parisi*, chef campano del ristorante Era Ora, e *Marlena Buscemi*, coordinatrice del corso Master of Food di Cucina senza sprechi.

Ore 15.30 - Scuola di Cucina. **Davide Scabin. Quando un vegano invita a cena un terrestre** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 15.30 - **Viaggio nel mondo del caffè** (pad. 5, area Slow Food Educa). Per i bambini. Ingresso libero su prenotazione.

Laboratorio ludico didattico in collaborazione con Lavazza per scoprire tutte le tappe della lavorazione del caffè, dalla coltivazione della pianta sino alla preparazione della bevanda.

Ore 15.30 - **I Nebbioli del Nord** (Enoteca). Ingresso 15 €.

Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 15.30 - **Seminario analisi sensoriale del tartufo** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Come si sceglie un tartufo? Come lo si apprezza al meglio? Come lo si conserva? Come lo si consuma? Un esperto svela mille segreti tra degustazioni olfattive e test sensoriali.

Ore 15.30 - **La nocciola Piemonte Igp. Scopriamone le qualità e degustiamone le dolcezze** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura del Consorzio tutela Nocciola Piemonte Igp.

Ore 15.30 - **La Liguria ama i suoi vini** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Alla scoperta dei vini bianchi liguri con l'Enoteca regionale della Liguria.

Ore 15.30 - **I colori del riso 1. Risicoltori di Spessa Po** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio con degustazione di risotti con verdura disidratata abbinati a vini della Collina Banina, Bassa Pavese. Con *Paolo Brambilla*, giovane agricoltore dell'azienda agricola Castello di Spessa Po.

Ore 16 - Conferenza SGTm. **La trasparenza è un'autentica rivoluzione** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Slow Food, insieme ad Alce Nero, un marchio che identifica oltre mille agricoltori e apicoltori in tutta Italia, propone l'etichetta narrante, che fornisce informazioni sui produttori, le varietà vegetali o le razze animali impiegate, le tecniche di allevamento e lavorazione, il benessere animale, i territori di provenienza. Conferenza realizzata grazie al supporto dell'Unione Europea.

Ore 16 - Fucina Pizza&Pane. **Andrea Perino e Gianfranco Fagnola: amici nostri** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 16 - **Incontri di pizza. Corrado Scaglione in: Il pizzaiolo galante** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

Laboratorio con *Corrado Scaglione* che ha portato la "verace pizza napoletana" a Canonica Lambro, in provincia di Monza-Brianza.

Ore 16 - Presentazione del progetto **Green Learning Network. Practical solutions to real problems** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese.

Un progetto per colmare il gap tra l'approccio scolastico relativo all'agricoltura, la biodiversità e l'economia rurale e le pratiche quotidiane di agricoltori professionisti. A cura di *Paola Migliorini*, docente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Intervengono *Christine Notte* e *Hélène Coché*, Agrosup Dijon Eduter (Francia). In inglese.

Ore 16 - **Apertura di una forma di parmigiano reggiano di vacca bianca modenese Presidio Slow Food** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso libero su prenotazione.

Ore 16 - **I modelli di promozione pubblica agroalimentare delle regioni** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione dei risultati dell'indagine curata da *Carlotta Merlo*. Intervengono: *Giovanni Peira*, Università di Torino, Scuola di management ed economia; *Moreno Soster*, dirigente Settore Programmazione e Valorizzazione Sistema Agroalimentare Regione Piemonte.

Ore 16 - **Alle radici del genever e del gin con Gin Filliers** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Compagnia dei Caraibi presenta la quarta generazione di distillatori belgi con *Emile Filliers*.

Ore 16 - **Prova di lavorazione della soppressata del Vallo di Diano, Presidio Slow Food** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il Presidio della soppressata e salsiccia del Vallo di Diano è uno degli ultimi arrivati. Con i produttori si apprendono le tecniche di lavorazione che ne rendono unico il sapore.

Ore 16 - **Dg Turismo** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura del Consorzio Lago di Garda Lombardia con pesce di lago e vini del territorio.

Ore 16 - **Manifesto delle Comunità degli Appennini** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino.

Attività e proposte per la realtà montana della regione. Con la partecipazione di *Sonia Chellini*, Vicepresidente Slow Food Italia.

Ore 16 - **Agrumi siciliani** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Gli agrumi siciliani con le loro caratteristiche e peculiarità: l'arancia rossa e il Presidio del mandarino di Ciaculli.

Ore 16 - **Torrone e liquori: la nociata, unico torrone umbro, e il liquore al timo serpillio** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Racconto e degustazione a cura della Condotta Media Valle Tevere.

Ore 16.30 - Conferenza SGTM. **Piccoli produttori e normative su igiene e sanità** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Conferenza realizzata con il supporto dell'Unione Europea. L'igiene alimentare e la salubrità dei prodotti sono questioni importanti quanto complesse, in particolare per i piccoli produttori artigianali. Come trovare il giusto equilibrio?

Ore 16.30 - **La cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto d'Agogna, primo Presidio Slow Food del Novarese** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Attraverso immagini e filmati si ripercorrono le fasi della coltivazione di questa cipolla dal colore biondo dorato e dall'estrema dolcezza. Segue degustazione in abbinamento ad altri prodotti tipici del Novarese.

Ore 16.30 - **Racconti e pozioni nell'orto** (pad. 3, stand Slow Food Lazio). Dedicato alle famiglie.

Racconti di miti e leggende dal mondo. Attraverso una danza in cerchio si creerà una sinergia nel gruppo per entrare nelle alchimie di semplici preparazioni culinarie. Al termine del laboratorio i bambini fanno merenda con quello che hanno preparato.

Ore 16.30 - **Storia di una pecora ligure** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

A confronto la toma della pecora brigasca (Presidio Slow Food) e la toma di Mendatica (Arca del Gusto). Interviene *Marcello Storace*, Fiduciario della Condotta Slow Food Riviera dei Fiori-Alpi Marittime.

Ore 16.30 - **Saperi & sapori di tè** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio con degustazione su come preparare un buon tè. A cura di *Stefania Anastasia*.

Ore 16.45 - **Il crudo di Cuneo Dop: presentazione e degustazione** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 17 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **L'anfora delle meraviglie**
- **Vino e territorio: la "wild side" della California**
- **Dove va l'Inghilterra? Le nuove tendenze dell'Albione birraria**
- **I caffè dei Presìdi Slow Food**
- **Freschi e freschissimi**
- **Il tè in Giappone tra novità e tradizione**

Ore 17 - **Slow Camp and Expedições: sharing ideas across borders**. **Laura Rosano & Bernardo Simões** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La chef uruguayana *Laura Rosano* organizza lo Slow Food Camp. Nel 2014 un centinaio di persone di sei nazionalità si è ritrovato nella sua fattoria per discutere di problemi legati al mondo del cibo. Nello stesso periodo, *Bernardo Simões* ha iniziato a far conoscere, attraverso il cibo, le zone meno note del Brasile.

Ore 17 - **Gioco libero** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Conoscere il mondo dell'alimentazione giocando e divertendosi: le carte del Go Gardening, il memory delle stagioni, il gioco della Gallina di Eataly e in anteprima il Pixel Orto nato grazie alla collaborazione tra Slow Food Italia e Quercetti.

Ore 17 (si ripete alle 19.30) - **Opera collettiva Pixel Art** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero. Per quelli che vogliono giocare e contribuire a realizzare una spettacolare opera d'arte collettiva: un'installazione composta da 172.800 chiodini in soli 6 colori da inserire in 144 tavolette modulari. A cura di Quercetti.

Ore 17 - **Incontri di pizza. Guglielmo e Valerio Vuolo in: Dicitencello vuje** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

Guglielmo non ha bisogno di molte presentazioni essendo un pizzaiolo apprezzato nel mondo. L'eredità familiare prosegue con il figlio Valerio che, alla sesta generazione di pizzaioli, tiene oggi alto il nome dei Vuolo.

Ore 17 - **Nutrition security** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, spagnola, russa.

Intervengono: *Esma Khalilova*, Ucraina; *Dharmen Gabil Momin*, India; *Diana Luque*, Messico; *Jennifer Baing*, Papua Nuova Guinea. Modera *Danny Hunter*, Bioversity International.

Ore 17 - Film. **Il cantico delle api** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Una produzione di Unaapi, Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani.

Ore 17 - Mixology. **Frutta, cachaça, Caipirinha = Brasil ao cubo** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 17 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport del Comune di Torino). Per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni. Prenotazioni presso lo stand.

Un'attività pensata per sensibilizzare i visitatori sui temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 17 - **Lurisia, all'attacco dello spreco** (pad. 2, stand Lurisia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Con otto semplici consigli si può ridurre lo spreco dell'acqua in tutte le attività domestiche quotidiane. Un risparmio che fa bene a tutti e soprattutto all'acqua. Segue degustazione.

Ore 17 - **Appuntamento con la Scuola di Cucina di Pollenzo** (pad. 2, spazio Kenwood). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Show cooking con *Lapo Querci*, chef Tavole Accademiche UNISG e docente Master of Food.

Ore 17 - **Mangiare sano con la dieta mediterranea: le ricette tradizionali della cucina picena** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il rapporto tra salute e gusto nella gastronomia della tradizione. A cura di Piceno Promozione.

Ore 17 - **Degustazione del farro della Garfagnana e delle birra artigianale del Forte** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura della Provincia di Lucca.

Ore 17 (continua fino alle 19) - **Radio Capital al Salone** (pad. 2 stand Slow Food).

Non c'è duo senza te: *Mary Cacciola* e *Andrea Lucatello* in diretta dal Salone del Gusto e Terra Madre con numerosi ospiti e tante sorprese.

Ore 17.30 - Cuciniamo in famiglia. **La merenda Buona Pulita e Giusta** (pad. 5, Cucina Didattica di Slow Food Educa). Per famiglie. Costo adulti: 5 € soci Slow Food, 10 € per non soci; bambini gratuito soci Slow Food, 5 € per non soci.

Impariamo a preparare il croccante di nocciole e miele, le torte della tradizione e i dolci di recupero.

Ore 17.30 - **I colori del riso 2. Il rosso e il nero** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio con degustazione di vino dell'Oltrepò Pavese e due preparazioni a base di riso Tenuta San Giovanni (Olevano di Lomellina) a cura di *Fabrizio Ferrari*, agriturismo Alla Corte di Leone.

Ore 17.30 - **Pinerolo città del gusto. Panettone in vetrina!** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La città di Pinerolo si presenta con le sue eccellenze enogastronomiche e il suo prodotto protagonista di una grande vetrina per le festività natalizie.

Ore 17.30 - **MelAPPunto!** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'app della mela rossa Cuneo Igp e del suo territorio: caratteristiche, sistemi di controllo e politiche di promozione. A cura del Consorzio di Tutela della Mela Rossa Cuneo. Intervengono: *Domenico Sacchetto*, presidente del consorzio di tutela; *Marco Sciarrini*, MI.P.A.A.F.; Gianni Comba, Direttore INOQ.

Ore 18 - Conferenza SGTM. **Lectio Magistralis. Claudia Roden, co-Presidente dell'Oxford Symposium on Food and Cookery** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Eredità gastronomiche del bacino del Mediterraneo.

Ore 18 - Conferenza SGTM. **Il volo spaziale dei Presìdi Slow Food** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Chi ha detto che gli astronauti si nutrono di cibo in pillole? Argotec ha scelto, per le loro proprietà nutrizionali, quattro legumi Presìdi Slow Food, che saranno parte del cibo dell'astronauta *Samantha Cristoforetti*, prima donna italiana a vivere sei mesi nella Stazione Spaziale Internazionale. Intervengono: *Andrea Pezzana*, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Bosco di Torino; *Davide Avino*, Managing Director Argotec, Agenzia Spaziale Italiana; *Stefano Polato*, chef e responsabile per lo space food di Argotec. Modera *Silvia Ceriani*, Slow Food.

Ore 18 - Conferenza SGTM. **Il nostro spreco quotidiano** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Quale modello produttivo ha portato alle attuali percentuali di spreco alimentare e come possiamo, tutti insieme, invertire la rotta? Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto Oltre Rio+20 - Seminailcambiamento.org, grazie al contributo del Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. Intervengono: *Francesco Mele*, Slow Food Italia; *Franca Braga*, responsabile area alimentazione e salute di Altroconsumo; *Anne-Laure Gassin*, Direzione Generale Salute e Consumatori, Commissione Europea; *Stig Tanzmann*, consulente politico per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, Brot für die Welt; *Cristiano Maggipinto*, Direzione Generale Cooperazione allo Sviluppo, Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale; *Clementine O'Connor*, programma per un sistema alimentare sostenibile, UNEP Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente. Modera: *Ursula Hudson*, Slow Food Germania.

Ore 18 - Conferenza SGTM. **Coltivare la biodiversità per Nutrire il Pianeta: Slow Food a Expo 2015** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Senza biodiversità, non sarà possibile nutrire il pianeta. A Expo 2015 Slow Food racconterà questo semplice concetto, trasformando gli spettatori in attori, capaci di influenzare il futuro del cibo, dell'agricoltura e del pianeta stesso con le proprie scelte quotidiane. Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto "Table for 9 Billion", grazie al contributo dell'Unione Europea. Intervengono: *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food; *Giuseppe Sala*, Direttore generale di Expo 2015; *Giosuè De Salvo*, portavoce Comitato Expo dei Popoli.

Ore 18 - Presentazione del progetto **Agricoltura, paesaggio, terrazzamenti** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il paesaggio è l'esito di un processo storico nel quale natura e cultura si sono continuamente intrecciate. Durante questo incontro si affronta il tema dell'intervento umano sul paesaggio e si degustano prodotti provenienti da colture su territori estremi. Intervengono: *Giorgia De Pasquale*, docente Università degli Studi di Roma Tre; *Davide Porporato*, docente Università del Piemonte Orientale, Alessandria; *Gianpaolo Fassino* e *Michele Fontefrancesco*, docenti Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; *Valérie Ganio Vecchiolino*, ex studentessa Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ore 18 - Eat-in. **I pani del mondo** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero su prenotazione.

Nell'Eat-in ogni partecipante porta un piatto o un prodotto da condividere con gli altri commensali. In questo caso il tema riguarda i diversi tipi di pane, accompagnati da confetture, affettati, formaggi e verdure.

Ore 18 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Marcus Hochstenbach* (Olanda); *Marilia Fernando Mondlane* e *Julia Julepe Muwenda* (Mozambico).

Ore 18 - **I mille mieli, i millefiori** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Concorso a cura dell'Osservatorio del Miele.

Ore 18 - Convegno. **La qualità della carne** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero.  
Intervengono: *Vincenzo Longo*, CNR; *Sergio Capaldo*, responsabile Presidio Slow Food razza piemontese; *Giorgio Reita*, Parco tecnologico Tecnogranda.

Ore 18 - **L'aperitivo di Compagnia dei Caraibi** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Top bartender, con l'arte della miscelazione, creano speciali drink list per voi.

Ore 18 - **Verdure di stagione: risparmio e qualità** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
Comprare prodotti di stagione freschi e locali, fa bene a noi e all'ambiente. Come conservare in casa i prodotti stagionali per mesi? Fresco ce lo insegna!

Ore 18 - **La pizza patrimonio immateriale dell'umanità** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

*Alfonso Pecoraro Scanio*, Presidente della Fondazione UniVerde, e l'Associazione Pizzaiuoli Napoletani salutano il traguardo delle 25.000 firme raggiunte su Change.org dalla petizione per difendere il Made in Italy e inserire l'arte della pizza nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Ore 18 - **Aperitivo con birre artigianali dell'Emilia Romagna** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 5 €. Iscrizioni presso lo stand.

Ore 18 - **Il San Daniele e le "bionde" friulane** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione di prosciutto San Daniele e birre artigianali con il Consorzio di San Daniele e di Savio del Bianco.

Ore 18 - **Il pesto genovese** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Tutti i segreti per realizzare questa salsa prelibata. A cura del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese Dop.

Ore 18 - **Associazione Alias I Peloritani** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Gli agrumeti della fascia ionica messinese, il maiorchino, uno dei più importanti pecorini d'Italia, i dolci tradizionali come la pignolata e le granite.

Ore 18 - **La ciammella di San Nicola a Itieli di Narni** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Racconti e degustazione. A cura della Condotta Terre Umbria Meridionale.

Ore 18.30 - Conferenza SGTM. **Qual è l'impronta ecologica degli allevamenti dei Presidi?** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Indaco2, spin-off dell'Università di Siena, ha misurato l'impatto ambientale di sei Presidi Slow Food e ha confrontato i dati con analoghe produzioni convenzionali. Sentiremo l'esperienza diretta di alcuni allevatori che hanno partecipato al progetto. Conferenza realizzata grazie al supporto dell'Unione Europea.

Ore 18.30 - **Vini d'alta quota** (Enoteca). Ingresso 10 €.

Degustazione a cura della Condotta UNISG.



Ore 18.30 - Conferenza SGTM. **Pausa Cafè festeggia i suoi primi 10 anni!** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I produttori di caffè del Presidio di Huehuetenango in Guatemala e i detenuti torrefattori, birrai, panettieri e cuochi che hanno contribuito allo sviluppo del progetto, ci raccontano il cammino di Pausa Cafè e Slow Food.

Ore 18.30 - **Presentazione della nuova Guida ai Presìdi Slow Food** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

*Gaetano Pascale*, Presidente Slow Food Italia, e *Francesca Baldereschi*, responsabile Presìdi Slow Food italiani, presentano il nuovo libro di Slow Food Editore: una guida alla scoperta dei Presìdi Slow Food, delle aziende che li producono e dei locali presso cui gustarli.

Ore 18.30 - **Laboratorio di disegno botanico** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso l'area.

Attività dedicata al disegno di erbe balsamiche e aromatiche. In collaborazione con Ricola.

Ore 18.30 - **Indigenous voices/videos** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Uno spazio libero all'interno del quale i delegati indigeni raccontano la loro storia e le questioni per loro importanti. Agli interventi possono alternarsi dei contributi video.

Ore 18.30 - **Made in Val Sangone** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Alla scoperta delle specialità della Val Sangone, dal cevrin di Coazze ai funghi di Giaveno.

Ore 18.30 - **Tu di che taglio sei?** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I tagli della razza piemontese in cucina. A cura di Terraviva-Cooperativa Agricola Buschese.

Ore 18.30 - **Slow hour. Vialone del tramonto** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

*Fiorenza Nosari*, Agriturismo Loghino Sabbioni, Suzzara (Mn). Laboratorio con degustazione di risotto alla mantovana presentato con due diverse tecniche di cottura: alla pilota e risotto menà, le due principali tecniche di preparazione del risotto con salamella mantovana. Vini del Consorzio Vini Mantovani.

Ore 19 - Scuola di Cucina. **Andres Ugaz. I cebiches del Perù** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - Scuola di Cucina. **Christian Milone, Giuseppe Iannotti, Eugenio Boer. Il tartufo in cucina** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - Fucina Pizza&Pane. **Corrado Scaglione: Lipen, ovvero della nobiltà** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - **Dal reale al virtuale e ritorno** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il gruppo d'acquisto biologico e sostenibile di Torre Annunziata. Interviene: *Marialuisa Squitieri*.

Ore 19 - **Inizio raccolta materiale genetico dei "mais antichi del mondo"** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

A cura del Network dei Mais Antichi Italiani.

Ore 19 - **I custodi della biodiversità** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: l'azienda agricola Carboni e l'anice di Castignano.

Ore 19 - **Che pesci pigliare?** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Una guida alla scelta del prodotto di qualità, alla sua corretta conservazione e alla sua migliore preparazione in cucina. Intervengono *Davide Valsecchi* e *Alessia Casarotti*, Fiduciaria della Condotta Valsesia. Modera *Genny Notarianni*, giornalista.

Ore 19 - **Il piatto forte: gli spaghetti con le arselle e i suoi fratelli** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura di Vetrina Toscana.

Ore 19 - **L'associazione Zafferano purissimo di Cascia si presenta** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazione presso lo stand.

Ore 19 - **Aperitivo svizzero** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19.30 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **Vino e territorio: i Barolo di Castiglione Falletto**

- **Vino e territorio: il Priorat, storia di una metamorfosi**

- **Birre italiane: novità e tendenze, viste attraverso le pagine della Guida alle birre d'Italia**

- **Emmanuel Rouget a colloquio con Jacky Rigaux**

- **Sulle coste del Mediterraneo, alla ricerca delle antiche tradizioni casearie**

- **La biodiversità del cuscus in Africa nordoccidentale**

Ore 19.30 - Mixology. **La banda di mezcal** (pad. 5). Informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19.30 - **Terre e profumi di...vini** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I Narratori del Vino accompagnano curiosi e appassionati in un viaggio tra i tanti terroir di Langhe e Roero, alla scoperta delle terre da cui nascono alcuni tra i vini più noti di tutto il Piemonte.

Ore 19.30 - **Cena ispirata alla cucina peloritana** (pad. 3, stand Sicilia). Prenotazioni presso lo stand.

A cura di *Antonio Arnaud*, ristorante Disio, Villafranca Tirrena (Me).

Ore 20 - Conferenza. **From the world's best gastronomic university to the world's best food magazine** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese.

*Edith Salminen*, ex studentessa dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, racconta la sua esperienza di giornalista presso *Fool Magazine*, rivista gastronomica svedese.

Ore 20 - **Il Gallo Nero** (Enoteca). Ingresso 10 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 20 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Tanea Romao* e *Claudia Mattos* (Brasile); *Moteane Sekamotho Mirriam* (Lesotho).

Ore 20 - **I primi con il pesce di lago** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. A cura della Condotta Trasimeno.

Ore 20 - **La carne e il segreto della cottura a bassa temperatura** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il segreto per gustare carne e pesce morbidi e succulenti sta nella delicatezza della loro cottura. Grazie a Fresco, la cucina a bassa temperatura è realizzabile anche in casa.

Ore 20 - **La cena dell'Alleanza** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 15 € a persona. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna.

Show cooking con *Giovanna Guidetti*, chef dell'Osteria La Fefa di Finale Emilia (Bo).

Ore 20 - **Presidi, cibi che fanno storia: la pitina e il pestà di Fagagna** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione e approfondimento culturale a cura di *Filippo Bier*, responsabile dei Presidi Slow Food della pitina e del pestà di Fagagna.

Ore 20 - **A tavola con i Presidi internazionali** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 25 €. Prenotazioni presso lo stand.

Cena a cura di *Esmeyra Gomez* e *Gianni Briarava* dell'Antica trattoria alle Rose, Salò (Bs). Vini del Consorzio Lugana.

Ore 20.30 - Salone di Sera. Film **El lugar de las fresas** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Con la presenza della regista *Maite Vitoria Daneris* e dei protagonisti del film.

Ore 20.30 - Salone di Sera. Film **In grazia di Dio** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Con la presenza del regista *Edoardo Winspeare* e della protagonista *Maria Celeste Casciaro*.

Ore 20.30 - **Le birre di Marca** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: viaggio nella realtà brassicola regionale.

Ore 21 - **Indigenous music** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Tutti i delegati indigeni sono invitati a portare i loro strumenti per suonare durante questo momento dedicato alla musica e alle attività culturali.

Ore 21 - **L'oliva caiazzana** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazione presso lo stand.

Slow Food Campania e Fondazione Slow Food per la Biodiversità stanno realizzando per il GAL Alto Casertano un Presidio della biodiversità territoriale. Scopriamo i protagonisti: questa sera l'oliva caiazzana.

## **venerdì 24 ottobre 2014**

Ore 9.30 (si ripete alle 11 e alle 12.30) - **Le mani in pasta e i piedi nella terra** (pad. 5, area Slow Food Educa). Destinato alle classi vincitrici del bando Spunti e Spuntini, realizzato con il contributo di Fondazione CRT. Laboratorio di educazione al cibo per conoscere il valore di un orto domestico biodiverso, condividendo la gioia di sporcarsi le mani prima nella terra e poi cucinando.

Ore 10 - **Seminario conclusivo del progetto europeo Alcotra 2007-2013 Dégust'Alp** (Centro Congressi Lingotto, sala Madrid). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il progetto sulla valorizzazione delle produzioni locali vede come capofila il Settore Tutela della Qualità dei Prodotti Agroalimentari della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte insieme alla Provincia di Torino, alla Camera di Commercio di Cuneo, al Consorzio degli Enti Locali della Valle d'Aosta, al Consiglio Generale delle Alpi di Alta Provenza e alla Camera dell'Agricoltura delle Alte Alpi.

Ore 10 - **Fisheries, setting the record straight. Recognizing and responding to the dominant narrative** (Oval, stand Slow Fish). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

Il workshop affronta il tema della "recinzione" degli oceani, ovvero l'espropriazione dei diritti delle comunità, cui di fatto viene negato l'accesso alle risorse marine. Come riconoscere, analizzare e opporsi a questo fenomeno? Segue degustazione dei Presìdi della bottarga di Orbetello e di quella della Mauritania.

Ore 10 (si ripete alle 11.30) - **Laboratorio sul gelato** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Per le scuole elementari. Mantecazione in diretta del gelato utilizzando i prodotti a filiera corta del Mercato della Terra del Valdarno.

Ore 10.30 (si ripete alle 13) - **A tutto legume! Calcionetti** (pad. 5, Cucina Didattica dell'Area Slow Food Educa). Per le scuole.

Alunni e insegnanti si diletano in preparazioni buone e sostenibili con la supervisione di un abile cuoco.

Ore 11 - Apertura al pubblico del Salone del Gusto e Terra Madre

Ore 11 - **Personal Shopper Kids** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Anche i più piccoli, guidati da esperti, possono camminare tra le bancarelle, scoprire cibi nuovi provenienti da tutto il mondo e conoscere i produttori. A cura della Condotta Slow Food UNISG.

Ore 11 - **Incontri di pizza. Oliviero Toscani in: Tu vuoi fa il napoletano** (Piazza della Pizza). Ingresso riservato alla stampa.

Inaugurazione della mostra fotografica di Oliviero Toscani, per i trent'anni dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. I volti degli artigiani che tengono alto il nome del prodotto simbolo dell'identità nazionale. In abbinamento alle creazioni dei Pizzaioli della Piazza, degustazione del Franciacorta Rosè Contadi Castaldi.

Ore 11 (fino alle 14) - **Frutta e verdura "alla carta"** (pad. 2, stand MIPAAF). Dedicato alle scuole. Laboratorio didattico di educazione e pratica alimentare a cura di Alimos.

Ore 11 - **Indigenous peoples. Custodians of sustainable food systems** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, russa.

Intervengono: *Yon Fernandez Larrinoa*, FAO; *Pauline Terbasket*, Direttore esecutivo Okanagan Nation Alliance, Canada; *Moko Morris*, Nuova Zelanda; *Roumar Ould Sidi*, Burkina Faso; *Debbeet Sarangi*, India; *Li Minguo*, Cina. Modera *Phrang Roy*, Presidente [North East Slow Food & Agrobiodiversity Society](#).

Ore 11 - **L'apicoltura in Africa** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Proiezione di un video prodotto da TripodPhoto, con il contributo della Regione Emilia Romagna, nell'ambito di un progetto di cooperazione decentrata, a cura di Parma per gli Altri, Modena per gli Altri, Slow Food, Conapi.

Ore 11 (11 - 13 e 14 - 22) - **Aste Bolaffi** valuta le bottiglie di vino (Pad. 2, stand Slow Food).

Esperti delle Aste Bolaffi saranno disposizione dei visitatori per la valutazione gratuita dei vini con i seguenti orari. Portate fotografie della bottiglia.

Ore 11 (fino alle 14) - **Degustazioni dei migliori prodotti delle imprese artigiane di Eccellenza Alimentare** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Sono protagonisti i vini Ca di Ciuvin di Cerutti, spezie, tè e tisane dell'azienda Erbe di Montagna, i biscotti di meliga de Le Battiaie, i dolci di Casali e Dolcevita.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti, prenotazioni presso lo stand.

Un viaggio multimediale e interattivo alla scoperta di un totem dotato di superfici tattili, ingranaggi meccanici, vetrine intelligenti, microscopio e webcam per imparare a conoscere e utilizzare prodotti biodegradabili e compostabili.

Ore 11 - **Premio Noè** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero.

Premiazione delle migliori etichette delle aziende vitivinicole del Friuli Venezia Giulia.

Ore 11 - **La risaia che vorrei** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Per bambini e ragazzi. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

*Ombretta Bertolo*, *Paola Musa* e *Marta Dellarolle* parleranno della coltivazione del riso, dell'irrigazione e della biodiversità della risaia vercellese. A cura della Condotta di Vercelli.

Ore 11 - **Gli olivi millenari dell'Umbria** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Proiezione video e degustazione olio. A cura della Comunità dell'Olio.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Farmland game** (Oval, stand Commissione Europea). Per bambini in visita. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo sul benessere animale. I bambini imparano a conoscere il ciclo di vita degli animali.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Fridge game** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo per adulti che mostra come conservare correttamente il cibo in frigo.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Labels game** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo per adulti per una migliore comprensione delle Denominazioni di Origine Controllata, Indicazioni Geografiche Protette, Specialità Tradizionali Garantite.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Tasting of European quality products** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un'esperienza sensoriale: i visitatori sono invitati a scoprire diversi prodotti toccandoli e annusandoli.

Ore 11.30 - Conferenza SGTM. **Tutti per uno. Una rete di Presìdi nei Paesi Baschi** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Amalur è un collettivo di otto associazioni contadine, ciascuna raccolta intorno alla salvaguardia di una razza o una varietà locale. Per rafforzare il suo lavoro sono nati otto Presìdi. Segue degustazione.

Ore 11.30 - Conferenza SGTM. **Alla scoperta dei Presìdi Slow Food in Corea** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In Corea cresce l'associazione della chiocciola e nasce una Fondazione Slow Food per la Biodiversità che apre i battenti con quattro nuovi Presìdi tutti da scoprire. Segue degustazione.

Ore 11.30 - **La carne: facciamoci guidare a un consumo responsabile** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food).

Presentazione dei libri *L'econnivoro, manuale di resistenza alimentare* di Massimo Andreuccioli (Ultra Lit Edizioni); *Carni bovine, suine e ovine e Pollame e animali da cortile* della collana Scuola di Cucina (Slow Food Editore-Giunti). Intervengono gli autori e un allevatore di un Presidio Slow Food. Modera *Elisa Bianco*, curatrice della guida *Diamoci un taglio*.

Ore 11.30 - **Slow Food for social gastronomic movement opportunities. David Hertz** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si può favorire l'integrazione sociale attraverso il cibo? *David Hertz*, cuoco, professore e imprenditore sociale, sta lavorando con giovani delle zone più difficili del Brasile per introdurli nel campo dell'ospitalità e farli diventare membri produttivi della società.

Ore 11.30 (si ripete alle 11.45, 12.45, 13, 15, 15.30, 17.30, 18) - **Personal shopper regionale**. Ingresso: 10 € a persona. Iscrizioni presso lo stand UNISG.

Un tour enogastronomico guidato alla scoperta dei sapori e delle tradizioni di un territorio a scelta tra otto splendide destinazioni italiane.

Ore 11.30 - **Conferenza stampa di presentazione Slow Fish 2015** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Per i giornalisti. Intervengono: *Silvia Velo*, Sottosegretaria Ministero dell'Ambiente; *Giovanni Barbagallo*, Assessore alla pesca Regione Liguria; *Gaetano Pascale*, Presidente Slow Food Italia; *Silvio Greco*, Presidente Comitato Scientifico Slow Fish.

Ore 11.30 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport della Città di Torino). Per le scuole. Prenotazioni presso lo stand.

Un'attività pensata per sensibilizzare i visitatori ai temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 11.30 - **La robiola di Roccaverano, primo formaggio Dop caprino d'Italia, festeggia i suoi primi 35 anni** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Rievocazione di questa storia appassionante e degustazione guidata. Intervengono: *Ulderico Antonioli Piovano*, presidente del Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano Dop; *Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte.

Ore 11.30 (si ripete fino alla chiusura) - **#IRecycle** (pad. 2, stand Comieco-Ricrea-Rilegno). Ingresso libero. Quiz sulla conoscenza e la corretta raccolta degli imballaggi in carta, acciaio e legno. Lascia un messaggio sulla parete magnetica dello stand che possa essere di stimolo alle buone pratiche di raccolta differenziata. Tutte le frasi saranno fotografate e filmate con l'autore e postate su una pagina social dedicata.

Ore 11.30 (si ripete alle 15.30 e 17.30) - **Storia e scienza delle erbe aromatiche** (pad. 2, stand Turin Vermouth). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Ivano Tonutti*, Martini Master Herbalist, e *Piero Ferrero*, Presidente della Cooperativa Erbe Aromatiche di Pancalieri. I fratelli *Gramaglia* presentano alcune loro collezioni di erbe aromatiche.

Ore 11.30 - **Aperitivo e conferenza stampa City Guide Modena** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura di Slow Food Editore, Touring Club Editore e APT Servizi. Segue degustazione di prodotti tipici modenesi a cura di Piacere Modena.

Ore 11.30 - **Via del sale 1** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Presidio del carpione del lago di Garda con degustazione della sarda del Garda e vini del Consorzio Lugana.

Ore 11.30 - **Solo dolce o c'è di più? Il cioccolato** (Oval, stand Slow Food Svizzera). Dedicato alle scuole. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

In questo laboratorio i bambini realizzano i cioccolatini con le proprie mani e scoprono di più sul dolce successo del cioccolato. A cura dello Swiss Science Center Technorama.

Ore 11.30 (si ripete alle 18) - **Paniere pavese** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione di piatti caldi e freddi con prodotti del Paniere pavese e vini dell'Oltrepò Pavese.

Ore 11.30 - **Le Madonie e la provincia di Trapani** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero.

Spazio in collaborazione con l'Assessorato al Turismo, con la descrizione di attrattori turistici, in abbinamento con vini e oli del territorio selezionati da esperti dell'IRVOS.

Ore 12 - Conferenza SGTm. **Dagli Appennini alle Alpi: la montagna racconta e tesse il futuro** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il progetto *L'appennino che verrà*, lanciato da Slow Food Italia, riguarda il ruolo chiave delle zone interne nella progettazione di un futuro di sostenibilità ambientale, economica e sociale per il Paese. Le caratteristiche di questi territori non sono dissimili da quelle delle aree alpine e per questo il progetto sta per allargarsi a coinvolgere anche le Comunità delle Alpi. Intervengono *Angelo Giovanazzi*, Responsabile Scientifico Agricoltura salubre e sostenibile di montagna; *Stefano Fogacci*, Allevatore Presidio Slow Food Vacca Bianca Modenese; *Valeria Gallese*, Azienda agrozootecnica Damiani Ovidio/Slow Food Abruzzo; *Francesco Sabatini*, linguista e storico dell'Appennino; *Enrico Camanni*, progetto Sweet Mountains di Dislivelli per il turismo responsabile sulle Alpi. Modera *Sonia Chellini*, Vicepresidente Slow Food Italia.

Ore 12 - Conferenza SGTm. **Lectio Magistralis. Maurizio Pallante, Presidente del Movimento per la Decrescita Felice** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I paradossi della ricerca della crescita infinita in un pianeta finito. Quando l'economia tradisce se stessa.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **L'agricoltura familiare contro la fame e la povertà** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Nei Paesi in via di sviluppo l'agricoltura familiare provvede all'80% del fabbisogno. Non sono le grandi produzioni orientate al mercato a proteggere il nostro cibo quotidiano né quello delle popolazioni più povere. Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto Oltre Rio+20 - [Seminailcambiamento.org](http://Seminailcambiamento.org), grazie al contributo del Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. Saluto e introduzione: *Elisa Bacciotti*, Direttore Campagne e cittadinanza attiva, Oxfam Italia. Intervengono: *Don Bruno Bignami*, Docente di Teologia morale e Presidente Fondazione Don Primo Mazzolari; *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food; *Benjamin Bellegry*, Fondation de France e iniziativa di Agricoltura Familiare per l'EFC European Fondation Centre, Belgio; *Adolfo Brizzi*, Direttore della Divisione Policy and Technical Advisory, IFAD; *Soledad Barruti*, autrice del libro *Malcomidos: Cómo la industria alimentaria argentina nos está matando*, Argentina. Modera *Danielle Nierenberg*, Presidente Food Tank, Usa.

Ore 12 (fino alle 22) - **Slow Food web radio** (Oval, stand Slow Food).

In italiano e inglese, la radio di Slow Food racconterà l'agricoltura familiare attraverso le esperienze delle Comunità del cibo e i prodotti dell'Arca del Gusto più curiosi e rappresentativi.

Ore 12 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **Vino e territorio: verticale di Terlaner**
- **Croazia e Slovenia: alla ricerca dell'autentico**
- **Belgio: rivoluzione di stili**
- **Joan Asens: dall'Ermita a Orto Vins**
- **Neri di Sicilia**
- **La cucina degli avanzi: non si butta via niente**

Ore 12 - Scuola di Cucina. **Il mare e la terra, il percorso culinario di Mauro Uliassi** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - Scuola di Cucina. **La cucina del recupero: reinterpretare la pasta** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

*Antonio Tubelli*, chef napoletano di Timpani e Tempura, insegna l'arte del timballo.

Ore 12 - Mixology. **Presìdi sotto spirito!** (pad. 5). Informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - **Il cibo racconta** (Oval, stand UNISG). Per bambini dai 7 ai 14 anni. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I bambini scoprono, giocando, i legami tra i vari cibi e quanti prodotti d'uso quotidiano possono derivare dalla stessa filiera agroalimentare. Attività della Condotta Slow Food UNISG.

Ore 12 (si ripete alle 12.15, 13.30, 16, 16.30, 19) - **Personal shopper tematico**. Ingresso: 10 €. Iscrizioni presso lo stand UNISG.

Un percorso guidato dedicato a un solo prodotto o a un tema in particolare, un'occasione per conoscere un alimento o una determinata filiera nella sua interezza, a tutto tondo.

Ore 12 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Clemente Fleck* (Francia); *El Refaey Moustafa* e *Mahmoud Samira* (Egitto).



Ore 12 - Conferenza stampa. **L'impegno politico del Ministero dell'Ambiente da qui a Expo 2015** (Centro Congressi Lingotto, Sala Istanbul). Ingresso riservato ai giornalisti.

Il Ministero dell'Ambiente presenta strategie e impegni sulla sostenibilità della produzione e del consumo alimentare, la lotta contro gli sprechi alimentari e l'uso efficiente delle risorse, che sono in stretta connessione con il messaggio di Expo 2015. Intervengono: *Gian Luca Galletti*, Ministro dell'Ambiente; *Eduardo Rojas-Briales*, Commissario FAO per l'Expo.

Ore 12 - Convegno. **L'importanza del biota intestinale** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Vincenzo Longo*, CNR; *Silvio Pierdomenico*, responsabile qualità Ambruosi Viscardi; *Federico Nadaletto*, responsabile tecnico OPO Veneto; *Giusto Giovannetti*, CCS Aosta.

Ore 12 (si ripete alle 14, 16, 18) - **Laboratori speciali: Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Come trasformare un imballaggio o una stoviglia in Mater-Bi® in un simpatico regalo e creare animali con i sacchetti di Mater-Bi®. Laboratori scientifici alla scoperta del compost: ingredienti, tempi e caratteristiche.

Ore 12 - **Incontri con lo chef** (pad. 2, stand Tartuflanghe). Ingresso libero fino a esaurimento posti. *Eugenio Boer*, Fishbar de Milan, delizia con piccole tapas piemontesi. Tartuflanghe risponde a tutte le vostre curiosità relative al tartufo.

Ore 12 - **Long Day Drink** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti. I drink del buon auspicio, inizia bene la tua giornata con Compagnia dei Caraibi.

Ore 12 - **Test gastronomico con la chef Rosanna Marziale** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Slow Food Campania e Fondazione Slow Food per la Biodiversità stanno realizzando per il GAL Alto Casertano un Presidio della biodiversità territoriale. La chef stellata *Rosanna Marziale* ci dimostra le potenzialità dei prodotti inseriti nel progetto.

Ore 12 - **I custodi della biodiversità** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: l'azienda agricola Orto Antico e il pomodoro verde di Monte San Vito. In collaborazione con ASSAM.

Ore 12.30 (si ripete alle 13.15, 17, 18.30) - **Personal shopper internazionale**. Ingresso: 10 € a persona. Iscrizioni presso lo stand.

I nostri Personal Shopper vi danno la possibilità di andare alla scoperta di territori lontani, conoscendone i sapori e i protagonisti che li abitano.

Ore 12.30 (si ripete alle 17.30) **Segni-di-segni al cioccolato** (pad. 2, area Ministero dell'Ambiente). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni al desk Giovani Genitori presso lo stand Novamont.

Speciali disegni da gustare con occhi, tatto e odorato utilizzando come materia pittorica il cacao, impalpabile polvere profumata. A cura del Dipartimento Educazione Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea.

Ore 12.30 - **Piccole Dop crescono: i sei formaggi del Piemonte** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione e degustazione di bra, castelmagno, murazzano, raschera, robiola di roccaverano, toma piemontese. A cura di Assopiemonte Dop e Igp.

Ore 12.30 - **Poker di Timor... asso** (Enoteca). Ingresso 10 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 12.30 (si ripete alle 13.30) - **Cocktail classici e rivisitazioni** (pad. 2, stand Campari). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Alla scoperta dei cocktail più famosi e delle loro rivisitazioni con Campari Academy.

Ore 12.30 - **Cereali e verdure. Un connubio che non conosce stagione** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Quinoa, carote, datterini, zucchine conditi con olio extravergine di oliva, costituiscono un piatto che sazia e fa bene. Come raffreddare rapidamente il cereale cotto?

Ore 12.30 (si ripete alle 18.30) - **È l'ora dell'aperitivo** (pad. 2, stand Turin Vermouth).

I classic cocktail con Martini e il Vermuttino di Anselmo. Costo: 5 € a consumazione.

Ore 12.30 - **Presentazione Emopoli** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero.

Emopoli, nato dalla sinergia tra l'Istituto tecnico agrario Brignoli di Gradisca d'Isonzo e l'azienda Angoris, è un vino spumante metodo classico dedicato alla Fortezza di Gradisca.

Ore 12.30 - **Lavorare con le mani** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'antica arte del cestaio con *Luca Gisolfo*, cestaio di Murialdo.

Ore 12.30 - **Pranzo ispirato alle Madonie** (pad. 3, stand Sicilia). Prenotazioni presso lo stand.

Pietanze preparate da donne madonite guidate dalla chef Bonetta Dell'Oglio.

Ore 13 - **Taste Innovation** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, portoghese, russa.

Intervengono: *Ben Reade*, Scozia; *Joel Basumatari*, India; *Roushanna Gray*, Sudafrica; *Oswaldo Nery* e *Taina Godinho*, Brasile; *Helianti Hilman*, Indonesia; *Pat Torres*, Australia. Modera *Franco Lee*, Usa.

Ore 13 - **Incontro degli apicoltori urbani con assaggio di mieli urbani** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Katrine Klinken*, Copenhagen; *Peter James*, Londra; *Claudio Porrini*, Bologna; *Monica Vercelli*, Torino. Segue la proiezione di un video di *Terry Oxford* (San Francisco), girato apposta per Terra Madre 2014, e di un video di *Oliver Darnè* sulla Banca del Miele di Parigi.

Ore 13 - **Fucina Pizza&Pane. Franco Pepe feat. Patrick Ricci: grani e artigiani** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 13 - **Il suono del latte nobile dell'appennino campano Presidio Slow Food... improvvisato ora** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Con musiche di *Davide Vespi* e voce narrante di *Valentina Salerno*, le persone che partecipano a questo laboratorio sono accompagnate tra le verdi colline del Sannio dove nasce il latte nobile del Presidio Slow Food.

Ore 13 - **Degustazione di prodotti della Lunigiana** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura della Provincia di Massa Carrara.

Ore 13 - **A pranzo con il Presidio: il sedano nero di Trevi** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Ore 13 - **Scoperta dei prodotti della regione urana del Gottardo** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti. La varietà culinaria del Canton Uri presentata attraverso una ricca degustazione di vini, formaggi, salsicce.

Ore 13.30 - **Storie di resistenza agricola e di tutela della biodiversità: l'agnello sambucano e la pecora delle Langhe** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Intervengono: *Luca Battaglini*, docente DI.S.A.F.A. Università Torino; *Claudio Adami*, allevatore produttore e presidente Consorzio tutela del murazzano Dop; *Stefano Martini*, responsabile Ecomuseo della Pastorizia di Pietraporzio; *Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte.

Ore 13.30 - **A pranzo con le Foreste Casentinesi** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 15 €. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna. Show cooking con *Roberto Casamenti* e *Alessandra Bazzocchi*, chef dell'Osteria La Campanara di Pianetto-Galeata (Fc). Conduce lo chef *Gabriele Locatelli*.

Ore 14 - Conferenza SGTM. **Alla scoperta dei Presìdi Slow Food in Belgio** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Un viaggio alla scoperta del rarissimo herve a latte crudo e dello sciroppo tradizionale di Herve e Hesbaye (antica preparazione a base di mele e pere). Segue degustazione.

Ore 14 - Conferenza SGTM. **Slow beans** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti. I legumi sono una possibile risposta alla necessità ormai impellente di ridurre il consumo di carne bovina. Produttori di tutto il mondo ne raccontano la straordinaria varietà.

Ore 14 - **Il banco genuino: il gioco del mercato a km 0** (pad. 5, area Slow Food Educa). Per bambini e ragazzi in visita con la famiglia. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso l'area. Un gioco per avvicinare le famiglie al mondo dei piccoli produttori e al mercato locale attraverso prove di abilità e conoscenza. A cura del Circo Wow.

Ore 14 - **Nativi ambientali** (pad. 2, area Ministero dell'Ambiente). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni al desk Giovani Genitori presso lo stand Novamont. Percorso laboratoriale didattico con l'obiettivo di mostrare ai bambini, nativi digitali, come il rispetto e la conoscenza dell'ambiente aiutino a crescere e creare insieme. A cura di Circowow.

Ore 14 (si ripete alle 17) - **Gioco libero** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero. Conoscere il mondo dell'alimentazione giocando e divertendosi: le carte del Go Gardening, il memory delle stagioni, il gioco della Gallina di Eataly e in anteprima il Pixel Orto nato grazie alla collaborazione tra Slow Food Italia e Quercetti.

Ore 14 - Presentazione del progetto **Open Discovery Space: Didattica e conoscenza** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. La memoria gastronomica può essere uno strumento di interculturalità? Il progetto europeo presentato dall'UNISG e dall'ISS Amaldi di Orbassano confermano quest'ipotesi. Intervengono: *Piercarlo Grimaldi*, Rettore UNISG; *Michele Fontefrancesco*, Laboratorio Granai della Memoria UNISG; *Paola Albertetti*, scrittrice; gli studenti del liceo Amaldi di Orbassano (To).

Ore 14 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio. Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Joe Barza* (Libano); *Johann Reisinger* (Austria).

Ore 14 - **Lurisia, dalla parte dell'acqua** (pad. 2, stand Lurisia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Dietro l'acqua Lurisia c'è la tutela ambientale della sorgente, un utilizzo responsabile delle risorse, il controllo quotidiano sulla purezza, le buone pratiche di risparmio e ottimizzazione delle energie, la condivisione di valori con Slow Food. Segue degustazione.

Ore 14 - **Duval Leroy, bollicine francesi** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il racconto di una delle più grandi aziende di Champagne, con *Michel Brismontier*.

Ore 14 - **Pesce crudo e sushi homemade** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'abbattitore di temperatura insegna i segreti della sanificazione del pesce per la realizzazione di antipasti di pesce crudo e sushi in tutta sicurezza.

Ore 14 - **La sardenaira di Sanremo** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione a cura di *Vittoria Silvano* e *Carlo Rovere*, della Condotta Slow Food di Nervia e Otto Luoghi (Im).

Ore 14 - **Presentazione del Progetto Biodiversità agraria Marche** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il repertorio regionale, la rete di conservazione e sicurezza, l'attività degli Agricoltori Custodi, la valorizzazione della biodiversità e l'animazione territoriale, l'attività Ortoincontro. In collaborazione con ASSAM.

Ore 14 - **Ven.To** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero.

Si presenta la pista ciclabile tra Venezia e Torino lungo il fiume Po, passando per Milano Expo 2015.

Ore 14.30 - Convegno. **La sostenibilità delle filiere agro-alimentari** (Centro Congressi Lingotto, Sala Istanbul).

Intervengono: *Gaetano Pascale*, Presidente di Slow Food Italia; *Michele Galatola*, Direttore Generale Ambiente Commissione Europea; *Riccardo Rifici*, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare; *Paolo Masoni*, ENEA; *Bruno Notarnicola*, Università di Bari; *Maurizio Cellura*, Università di Palermo; *Felix Teillard*, FAO; *Mauro Gamboni*, CNR; *Leonardo Mirone*, Barilla; *Pier Luigi Petrillo*, Università La Sapienza e Ministero dell'Ambiente.

Ore 14.30 - Conferenza stampa. **Non sentirsi diversi perché si mangia diverso** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Ingresso riservato ai giornalisti.

Le problematiche e i disturbi alimentari hanno un impatto rilevante sullo sviluppo del bambino e dei ragazzi fino ai 17 anni, così come sull'equilibrio familiare. Il modello educativo e culturale dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo incontra i progetti innovativi dell'Ospedale Bambin Gesù, nella firma di un accordo di partenariato per promuovere un'alimentazione buona e sana. Intervengono: *Giuseppe Profiti*, Presidente Ospedale Pediatrico Bambin Gesù, Roma; *Piercarlo Grimaldi*, Rettore Università di Scienze Gastronomiche; *Carlo Dionisi Vici*, Unità Operativa di Patologia Metabolica, Ospedale Bambin Gesù, Roma; *Andrea Pezzana*, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Bosco.

Ore 14.30 - **Fisheries, setting the record straight. Strategy of the commons** (Oval, stand Slow Fish). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

Riavvicinare pescatori e consumatori, educare alla complessità del mare, raccontare la diversità delle tecniche di pesca e la tracciabilità, incoraggiare la pesca di diverse specie e agendo con le istituzioni per modificare la legislazione sulla pesca. Segue degustazione del Presidio del salmone Okanagan Sockeye.

Ore 14.30 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- Quali macerazioni?
- Il nebbiolo nelle sue più naturali e alte interpretazioni
- C'è fermento in Scandinavia
- Progetto ;Tierra! Lavazza: viaggio nella sostenibilità attraverso l'aroma delle sue miscele
- L'aceto balsamico della tradizione familiare
- A Parigi, il sergente recluta il meglio

Ore 14.30 - Mixology. **La storia del cocktail** (pad. 5). Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

Ore 14.30 (fino alle 17.30) - **Degustazioni dei migliori prodotti delle imprese artigiane di Eccellenza Alimentare** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Sono protagonisti la giardiniera di Fonterosa, i peperoni del langarolo prodotti da Frutti della mia Langa, i salumi tipici di Marchisio e Agrisalumeria Luiset, il pane preparato con lievito madre da Voglia di Pane, la bionda stagionale del Birrificio Troll.

Ore 14.30 - **Il Salone del Gusto ricorda San Giovanni Bosco nel bicentenario della nascita. Presentazione del programma delle celebrazioni** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero.

Intervengono: *don Egidio Deiana*, Rettore Basilica di Castelnuovo Don Bosco; *Paolo Massobrio*, giornalista-scrittore; *don Genesio Tarasco*, Direttore Scuole Salesiane di Lombriasco (To); *Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte.

Ore 14.30 - **La terra è viva!** (pad. 3, stand Slow Food Lazio). Dedicato alle scuole primarie.

A passi lenti ci muoviamo tra il cielo e lo sconosciuto spazio sotterraneo, scoprendo gli attori che rendono viva la terra. Al termine del laboratorio, i bambini fanno merenda con pane e miele.

Ore 14.30 - **Slow coffee time** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Art Caffè presenta il caffè dei Presìdi e i monorigine della sua torrefazione. Con la piccola pasticceria d'autore dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Carate Brianza.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Gli eventi sistemici Slow Food e il premio Slow Pack 2014** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

È sempre maggiore l'impegno di Slow Food per realizzare eventi a basso impatto ambientale. Al termine della presentazione, sarà consegnato il premio Slow Pack 2014 dedicato agli eco-imballaggi primari, secondari e terziari. Intervengono: *Gunter Pauli*, Presidente Novamont; *Franco Fassio*, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; *Cristiana Peano*, Università degli Studi di Torino; *Laura Orestano*, direttrice Socialfare - Centro per l'Innovazione Sociale; *Carlo Montalbetti*, Direttore Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a Base Cellulosica (Comieco). Modera *Luca de Nardo*, giornalista Com.Pack.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Quando la terra cura** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Le attività agricole possono essere fonte di benessere e inclusione sociale e lavorativa e strumenti di salute e libertà per tutti. Un incontro dedicato a diverse esperienze di agricoltura sociale, nelle quali il disagio è diventato risorsa. Intervengono: *Nicola Corti*, segretario generale Fondazione UMANA MENTE; *Fabio Comunello*, fattoria sociale Conca d'oro, Bassano del Grappa; *Marco Crippa*, cooperativa sociale OIKOS, Bergamo; *Francesca Giarè*, INEA Istituto Nazionale di Economia Agraria; *Sauro Testi*, cooperativa sociale Koinè, Novate Milanese. Modera *Giuseppe Orefice*, Presidente Slow Food Campania.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Benessere animale: il piacere è rispettoso dei diritti** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Una categoria zootecnica, il benessere animale, che inevitabilmente conduce a implicazioni di carattere etico, politico, economico e sociale. Intervengono: *Silvio Greco*, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; *Andrea Gavinelli*, Direzione generale Salute e Consumatori, Commissione Europea; *Daniela Battaglia*, Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura (FAO); *Elisa Bianco*, Compassion in World Farming Italia; *Joe Maxwell*, Vicepresidente The Humane Society, Usa. Modera *Piero Sardo*, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Divulgare cucinando** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Cucinare, e insegnare a cucinare, è molto più di quel che sembra. Se l’azione e la comunicazione avvengono senza perdere mai di vista le connessioni tra l’ambiente, le produzioni, i viventi, allora la cucina diventa il luogo della divulgazione, della comunicazione politica, della formazione dei cittadini. Intervengono: *Jamie Oliver*, chef e attivista alimentare; *Alice Waters*, Vicepresidente Slow Food, fondatrice Chez Panisse Restaurant e progetto Edible Schoolyard; *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food. Modera: *Corby Kummer*, giornalista Atlantic Monthly.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **L’Arca del Gusto passa in Africa** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Conosciamo insieme i prodotti più interessanti e particolari dell’Arca africana, scopriamo i territori di origine e incontriamo i produttori.

Ore 15 - **Biodiversity activism: how to build bricks of (bio) diverse food systems** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Biologia, cultura, ecologia, territorio sono solo alcuni degli elementi che riguardano il concetto di biodiversità: ne parliamo attraverso le storie di produttori, attivisti e comunità di Terra Madre.

Ore 15 - **Incontri di pizza. Franco Pepe in: Una pizza tutto Pepe** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

Il maestro dell'impasto a lievitazione naturale e della ricerca dell’eccellenza ritorna al Salone per raccontare il suo artigianato tra tecnica e passione.

Ore 15 - **Alla scoperta dei mieli e dell’apicoltura dell’Indonesia** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Conferenza con degustazione.

Ore 15 - **Lurisia presenta Bibigelée le uniche bibite da mordere** (pad. 2, stand Lurisia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Dalla collaborazione con *Mauro Morandin*, storico e innovatore pasticciere valdostano, sono nate le Bibigelée, gelatine con i gusti delle bibite Lurisia. Segue degustazione.

Ore 15 (si ripete alle 17, 19, 21) - **Alla scoperta del Jack Daniel’s Tennessee Whiskey** (pad. 2, stand Campari). Degustazione gratuita fino a esaurimento posti.

Ore 15 - **Da grande sarò un Presidio!** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione e approfondimento culturale di prodotti in corsa per diventare Presidio Slow Food: fagiolo gigante di Platischis, wahrackera e cuincìr.

Ore 15 - **Sistema Po** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura di Sistema Po con prodotti e vini del territorio confinante il grande fiume.

Ore 15 - **Maremma e Garfagnana: confronto fra prodotti e territori di qualità** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Salumi e formaggi presentati della Provincia di Grosseto e della Comunità Montana della Garfagnana.

Ore 15 - **I carbonari dell'Umbria meridionale e la loro polenta condita** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Racconto, proiezione video e degustazione. A cura della Condotta Terre Umbria Meridionale.

Ore 15 - **Degustazione di formaggi e vini del Canton Grigioni** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Grazie al mite clima creato dal föhn, nella regione del Canton Grigioni nascono vini di alta qualità, qui proposti con una ricca scelta di formaggi locali.

Ore 15.30 - Scuola di Cucina. **Peppino Tinari. La cucina del recupero: il quinto quarto** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 15.30 - Scuola di Cucina. **Viviana Varese. Mondo vegetale** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 15.30 - **Viaggio nel mondo del caffè** (pad. 5, area Slow Food Educa). Per i bambini. Ingresso libero su prenotazione. Laboratorio ludico didattico in collaborazione con Lavazza per scoprire tutte le tappe della lavorazione del caffè, dalla coltivazione della pianta sino alla preparazione della bevanda.

Ore 15.30 - **Ifad and Slow Food: Sao Tome** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Presentazione dei prodotti a base di caffè e cioccolato provenienti da Sao Tome.

Ore 15.30 - **L'ABC del vino italiano: Amarone, Barolo e Chianti** (Enoteca). Ingresso 15 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 15.30 - **Nutrire la Franciacorta** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso 12 €. Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio: Identità e differenze dei Franciacorta, dal terroir a Terra Madre con *Paolo Nozza*, collaboratore Slow Wine. Presentazione del progetto Nutrire la Franciacorta con degustazione a cura dello chef *Vittorio Fusari* e vini di Franciacorta.

Ore 15.30 - **La Liguria ama i suoi vini** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Alla scoperta dei vini bianchi liguri con l'Enoteca regionale della Liguria.

Ore 15.30 - Film. **Barolo Boys** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un documentario di *Paolo Casalis* e *Tiziano Gaia*. La storia di un gruppo di amici, i "ragazzi ribelli" che hanno reso grande il vino italiano, tra conflitti generazionali, geniali intuizioni e polemiche mai sopite.

Ore 16 - Conferenza SGTM. **Salinari slow in Mauritania** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Al Presidio della bottarga di muggine degli Imraguen, che coinvolge 280 donne, manca un ingrediente: il sale, che arriva dalla Spagna. Di qui, l'idea: creare saline locali per produrre sale artigianale di qualità nella regione di Nouadhibou. Per realizzare questo progetto, Slow Food lavora con Mauritanie2000 (Ong impegnata con le produttrici di bottarga) e con Univers-sel, ong francese creata dai salinari che producono il celebre "sel de Guérande". Le saline sono realizzate nell'ambito del progetto SA.SOL.NO, grazie al contributo dell'Unione Europea.

Ore 16 - **Truffle, il tartufo parla inglese** (pad. 2, Caffè Letterario). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Esce, nella traduzione di Carla Ranicki, *Discovering the Truffle*, versione inglese del manuale *Alla scoperta del tartufo*, pubblicato da Slow Food Editore. Intervengono: *Antonio Degiacomi*, Presidente della Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba; *Isabella Gianicolo*, tecnico del Centro Nazionale Studi Tartufo; *Grazia Novellini*, curatrice dei testi in italiano.

Ore 16 - Conferenza **I Granai del Mediterraneo** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un archivio in cui raccogliere immagini, storie, testimonianze, saperi, tradizioni, che fondano mito e realtà dell'alimentazione mediterranea. Intervengono: *Piercarlo Grimaldi*, Rettore Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; i docenti *Marino Niola* ed *Elisabetta Moro* e alcuni studenti dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli.

Ore 16 - **Good, clean, and fair food, for everyone?** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Cosa intendiamo per buono, pulito e giusto? Diversi gruppi dello Slow Food Youth Network si confronteranno su questioni quali accessibilità ed elitarismo durante un dibattito interattivo.

Ore 16 - Fucina Pizza&Pane. **Stefano Callegari: Sforzo** (pad. 5). Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

Ore 16 - **Incontri di pizza. Ciro Salvo in: L'importanza di essere kalò** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presidi Slow Food di grani e cereali.

Ritorna al Salone *Ciro Salvo* con il racconto del "pulito" e del "giusto" della "verace pizza napoletana".

Ore 16 - **Mieli d'Etiopia** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Proiezione del documentario prodotto da TripodPhoto, con il contributo della Regione Emilia Romagna, nell'ambito di un progetto di cooperazione decentrata, a cura di Parma per gli Altri, Modena per gli Altri, Slow Food, Conapi. Intervengono: *Zerihun Dessalegn*, Progetto Rete dei Mieli d'Etiopia; *Roba Bulga Jilo*, Coordinatore Slow Food Etiopia. Segue degustazione di mieli etiopi.

Ore 16 - **L'alto Piemonte: terre, acque, cibi, letteratura. Incontro con lo scrittore Sebastiano Vassalli** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

*Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte, consegnerà una targa di riconoscimento a Sebastiano Vassalli, lo scrittore che ha portato l'alto Piemonte nella grande letteratura. Intervengono: *Alice Cerutti*, Presidente Associazione Strada del Riso Vercellese di Qualità; *Gabriele Varalda*, Direttore Associazione Strada del Riso Vercellese di Qualità; *Carlo Riva Vercellotti*, Presidente Provincia di Vercelli; *Carlo Zaccaria*, Presidente Consorzio di Tutela della Dop Riso di Baraggia Biellese e Vercellese; *Renato Invernizzi*, Presidente Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola; *Lorella Zoppis Antoniolo*, Presidente Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte; *Maria Rosa Fagnoni*, Presidente dell'Atl di Novara. Modera il giornalista *Gianfranco Quaglia*. Degustazione finale di risotto al gorgonzola.



Ore 16 - **Facciamo quattro chiacchiere con Tequila Corralejo** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Compagnia dei Caraibi vi presenta la prima tequileria ufficiale dal 1775 con *Raffaele Berardi*, amministratore delegato Tequila Corralejo.

Ore 16 - **Il coltivatore di pane** (Oval, stand Esmach). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Impariamo a preparare il pane nel rispetto della naturalità, lontani dalla chimica e dagli additivi. Con *Stefano Bongiovanni*, panificatore di Nucetto (Cn).

Ore 16 - **Il caciocavallo del Fortore** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Conferenza-degustazione con interventi, testimonianze, assaggi. Segue la proiezione di due video spot promozionali dal titolo *Storie di Comunità Slow Food in terra sannita: Casaldianni e Castelfranco in Miscano*.

Ore 16 - **Conversazione con Luca Santini, Presidente del Parco delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16 - **Dg Turismo** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura di Consorzio Lago di Garda Lombardia con prodotti tipici, pesce di lago e vini del territorio.

Ore 16 - **I custodi della biodiversità** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: l'azienda agricola Stachys con il fagiolo monachello e il carciofo jesino. In collaborazione con ASSAM.

Ore 16 - **Gal Madonie** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si parla dei prodotti più rappresentativi della zona come i Presìdi del fagiolo badda di Polizzi, la manna, la provola delle Madonie, il pomodoro siccagno, il miele di ape nera sicula e l'albicocca di Scillato.

Ore 16.30 - Conferenza SGTM. **Quale futuro per il cibo in Europa?** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Quale sistema alimentare vorresti in Europa? Parlane con i responsabili politici e gli agricoltori in una conferenza interattiva. Questo incontro, realizzato grazie al supporto dell'Unione Europea, è collegata all'iniziativa Het Eetcafé - The Future of our Food dello Slow Food Youth Network.

Ore 16.30 - **Racconti e pozioni nell'orto** (pad. 3, stand Slow Food Lazio). Dedicato alle famiglie.

Racconti di miti e leggende dal mondo. Attraverso una danza in cerchio si creerà una sinergia nel gruppo per entrare nelle alchimie di semplici preparazioni culinarie. Al termine del laboratorio i bambini fanno merenda con quello che hanno preparato.

Ore 16.30 - **L'antica arte di conservare e di cucire** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Impariamo a conservare le acciughe sotto sale con i pescatori del Presidio della tonnarella di Camogli, e conosciamo l'antica arte di cucire le reti da pesca con Marcos Loicht, pescatore del Presidio della piccola pesca artigianale del Golfo di Noli.

Ore 16.30 - **Via del sale 2. Lo squartone del Lario** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio con *Massimiliano e Ceko Ghislanzoni*, pescatori. Vini dell'azienda Terrazze di Montevecchia.

Ore 17 - **Under utilised crops. Focusing on the Indigenous Millet Network** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnolo.

Intervengono: *Augustin Dioh*, Senegal; *Bablu Ganguly*, India; *Nicola Ares Torres* e *Jorge Marques*, Messico; *Jeffrey Campbell*, FAO; *Prasert Trakansuphakon*, Thailandia; *Leo Robert*, India. Modera *Stefano Padulosi*, Bioversity International.

Ore 17 - Inizio dei seguenti Laboratori del Gusto (pad. 5):

- **Decennale Veronelli, revival anni '70**
- **L'importanza del suolo: perché la Borgogna?**
- **La nuova Spagna birraria**
- **L'espresso italiano diventa dessert**
- **I formaggi d'alpeggio tra Carso e Slovenia**
- **La pasticceria tedesca: dolce Berlino**

Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 17 - **Mixology. Thomas Kuuttanen, master blender di Purity Vodka e i drink di Luca Picchi** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 17 (si ripete alle 19.30) - **Opera collettiva Pixel Art** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero. Per quelli che vogliono giocare e contribuire a realizzare una spettacolare opera d'arte collettiva: un'installazione composta da 172.800 chiodini in soli 6 colori da inserire in 144 tavolette modulari. A cura di Quercetti.

Ore 17 - **Incontri di pizza. Enrico Lombardi in: Passione** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

*Enrico Lombardi*, patron dell'omonima pizzeria, ritiene che il segreto per preparare una buona pizza napoletana sia racchiuso in una sola parola: passione!

Ore 17 - **I mieli monoflorali** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio a cura di Ami-Ambasciatori dei Mieli.

Ore 17 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport della Città di Torino). Per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni. Prenotazioni presso lo stand.

Un incontro pensato per sensibilizzare i visitatori ai temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 17 - **Appuntamento con la Scuola di Cucina di Pollenzo** (pad. 2, spazio Kenwood). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Show cooking con *Lapo Querci*, chef Tavole Accademiche UNISG e docente Master of Food.

Ore 17 - **Degustazione dei salumi di Gombitelli accompagnati dalla birra artigianale del Forte** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura della Provincia di Lucca.

Ore 17 - **Lurisia presenta Mauro Morandin, maestro pasticcere** (pad. 2, stand Lurisia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il laboratorio di *Mauro Morandin* a Saint-Vincent è un punto di riferimento dell'arte pasticceria, tra ricette storiche e tanta innovazione. Il suo panettone verrà realizzato impiegando l'acqua Lurisia. Segue degustazione.

Ore 17 (continua fino alle 19) - **Radio Capital al Salone** (pad. 2 stand Slow Food).

Non c'è duo senza tè: *Mary Cacciola* e *Andrea Lucatello* in diretta dal Salone del Gusto e Terra Madre con numerosi ospiti e tante sorprese.

Ore 17 - Convegno. **La qualità della pasta e del pane** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Luca Iovine*, CCS Aosta; *Virgilio Cucini*, pastificio Davi.rgilio; *Dino Raviola*, Agripanetteria.

Ore 17 - **I custodi della biodiversità** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: l'associazione La Favetta e l'azienda agricola I Lubachi con la favetta di Fratte Rosa. In collaborazione con ASSAM.

Ore 17 - **"Del maiale non se butta via gnende": il ciccotto di Grutti** (pad. 2, stand Slow Food Umbria).

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Racconto e degustazione. A cura della Condotta Valle Umbra.

Ore 17 - **Degustazione di birra e salsicce del Canton Grigioni** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare).

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'orzo biologico coltivato ad alta quota dona alla birra un sapore speciale. Qui potete gustarla in abbinamento a una speciale salsiccia essiccata.

Ore 17.30 - Cuciniamo in famiglia. **La merenda Buona Pulita e Giusta** (pad. 5, Cucina Didattica dell'Area Slow Food Educa). Per famiglie. Costo adulti 5 € soci Slow Food, 10 € per non soci, bambini gratuito soci Slow Food, 5 € per non soci.

Impariamo a preparare il croccante di nocciole e miele, le torte della tradizione e i dolci di recupero.

Ore 17.30 - **Via del sale 3. Agone nell'agone** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio sul Presidio della sardina essiccata tradizionale del lago d'Iseo e sul missoltino essiccato al sole del lago di Como (Arca del Gusto), con *Danilo Baiguini*, pescatore di Costa Volpino (Bg), e *Cristian Ponzini*, pescatore e ristoratore *Ristorante da Silvio*, Bellagio (Co). Vini delle aziende Barone Pizzini e Sorsasso.

Ore 17.30 - **Condotta di Novara** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Offerta libera da destinare agli Orti in Africa. Presentazione della rinata Condotta con i suoi prodotti di territorio.

Ore 18 - Conferenza SGTm. **Torino capitale del cibo** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'esperienza torinese potrebbe proporsi come un punto di riferimento a livello regionale, nazionale e internazionale, indicando le possibili strategie di uno sviluppo economico, turistico e culturale per altri territori. Intervengono: *Piero Sardo*, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità; *Piero Fassino*, Sindaco Città di Torino; *Egidio Dansero*, Università degli Studi di Torino. Modera *Sergio Miravalle*, giornalista *La Stampa*.

Ore 18 - Conferenza SGTM. **Lectio Magistralis. Tristram Stuart, ideatore della campagna Feeding the 5000 e saggista** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Come sfamare milioni di persone con gli scarti. Idee concrete e via di uscita dallo spreco alimentare.

Ore 18 - Conferenza SGTM. **Quanta acqua mangiamo?** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il 92% dell'acqua che consumiamo ogni giorno è nascosto nel nostro cibo. Come possiamo contribuire a prenderci cura di questo bene essenziale alla vita? Iniziamo a esserne consapevoli e a fare una spesa responsabile. Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto Oltre Rio+20 - Seminaicambiamento.org, grazie al contributo del Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. In collaborazione con WWF Italia. Intervengono: *Marta Antonelli*, King's College London e Università IUAV di Venezia; *Francesca Greco*, King's College London; *Eva Alessi*, responsabile sostenibilità, WWF Italia. Modera *Lorenzo Berlendis*, Vicepresidente Slow Food Italia.

Ore 18 - Conferenza SGTM. **Il Protocollo di Milano: le politiche alimentari dal 2015** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il Protocollo di Milano si propone come il documento programmatico di Expo 2015 e – soprattutto – del dopo Expo. Come nutriremo il pianeta? Una riflessione che deve coinvolgere industrie, politica, associazioni, produttori e università. Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto Oltre Rio+20 - Seminaicambiamento.org, grazie al contributo del Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. Intervengono: *Roberto Moncalvo*, Presidente di Coldiretti; *Carlo Petrini*, Presidente di Slow Food; *Riccardo Valentini*, Advisory Board BCFN Foundation e redattore Protocollo di Milano; *Jamie Oliver*, chef e attivista alimentare; *Marco De Ponte*, Direttore generale Action Aid Italia; *Roberto Barbieri*, Direttore generale Oxfam Italia.

Ore 18 - Presentazione del progetto formativo **Il Gastronomo di Sala: per narrare il saper fare** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Roberto e Alessandra Casamenti*, chef dell'Osteria La Campanara di Galatea (Fc); *Valeria Cometti*, coordinatrice dei corsi di Alto Apprendistato UNISG.

Ore 18 - Eat-in. **La cena nel buio** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero su prenotazione.

Nell'Eat-in ogni partecipantf (N)s (n) -8 (a) -9 (r) -7 (p) -9 (f (N)s)bef (N)s (c) -8 (E)-9 (a) -8 ( Tf (t) -6 (o

Ore 18 - **L'aperitivo di Compagnia dei Caraibi** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Top bartender, con l'arte della miscelazione, creano speciali drink list.

Ore 18 - **Verdure di stagione: risparmio e qualità** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Comprare prodotti di stagione freschi e locali fa bene a noi e all'ambiente. Come conservare in casa i prodotti stagionali per mesi? Fresco ce lo insegna!

Ore 18 - **Whisky scozzesi e sigaro italiano** (pad. 3, Enoteca del Toscano). Ingresso libero, riservato ai maggiori di 18 anni, fino a esaurimento posti. Tre magnifici whisky scozzesi in abbinamento con l'Antico Toscano, il più famoso sigaro della gamma italiana.

Ore 18 - **Terra Madre nella Caldera Flegrea** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Racconti del territorio flegreo attraverso i prodotti della terra e del mare, come la cicerchia, la cozza e la mela annurca. Filmati con protagonisti e prodotti incontrati lungo il "viaggio" e degustazione.

Ore 18 - **Aperitivo con lo storione del Po** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 5 € a persona. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna. Degustazione guidata.

Ore 18 - **Il pesto genovese** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Dalla tradizione tutti i segreti per realizzare questa salsa prelibata. A cura del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese Dop.

Ore 18 - **I custodi della biodiversità** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Alla scoperta dell'azienda agricola Borgo Cisterna e del capperio selvatico di Borgo Cisterna. In collaborazione con ASSAM.

Ore 18 - **Gal Elimos** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Si raccontano il territorio del Gal Elimos, che insiste nella provincia di Trapani, e i suoi prodotti più rappresentativi a partire dal Presidio della vastedda del Belice.

Ore 18.30 - Conferenza SGTm. **Verso un consumo responsabile di carne** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Più si produce a basso costo, in base a un modello di allevamento industrializzato, più aumentano i costi per l'ambiente, la salute, gli animali, gli agricoltori e il diritto al cibo delle persone. La conferenza è realizzata nell'ambito del progetto "Table for 9 Billion", grazie al contributo dell'Unione Europea.

Ore 18.30 - **Antropologia dell'italian food. Dall'antica dieta mediterranea alla gastronomia contemporanea** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Da quello che mangiamo dipende il nostro essere ma anche il nostro benessere e la condizione di salute dell'ambiente in cui viviamo. Dialogo tra *Elisabetta Moro* docente Tradizioni alimentari del Mediterraneo all'Università di Napoli SOB, che presenta il suo libro *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita* (il Mulino) e *Marino Niola*, docente Miti e riti della gastronomia contemporanea all'Università di Napoli SOB e autore di *Non tutto fa brodo* e *Si fa presto a dire cotto* (il Mulino). Modera *Andrea Pezzana*, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Bosco. In collaborazione con Il Circolo dei Lettori di Torino.

Ore 18.30 - **Laboratorio di disegno botanico** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso l'area Slow Food Educa.

Attività dedicata al disegno di erbe balsamiche e aromatiche. In collaborazione con Ricola.

Ore 18.30 - **Indigenous voices/videos** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Uno spazio libero all'interno del quale i delegati indigeni raccontano la loro storia e le questioni per loro importanti. Agli interventi possono alternarsi dei contributi video.

Ore 18.30 - **Giro d'Italia per la maglia Rosè** (Enoteca). Ingresso 10 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 18.30 - Film **The dark side of italian tomato** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In Ghana la vendita di pomodoro italiano a prezzi stracciati distrugge l'economia rurale. In Italia la filiera incassa i sussidi comunitari, ma non rinuncia a sfruttare gli stranieri nei campi per la raccolta. Il web-documentario racconta questo caso drammatico e paradossale. Intervengono: *Stefano Liberti* e *Mathilde Auvillain*, giornalisti e autori del film. Modera *Nicola Fiorita*, Presidente di Slow Food Calabria.

Ore 18.30 - **Slow hour. La sfoglia della razdora** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Dimostrazione e degustazione di tortelli di zucca a cura di *Fiorenza Nosari*, agriturismo Loghino Sabbioni, Suzzara (Mn). Vini del Consorzio vini mantovani.

Ore 19 - Scuola di Cucina. **Marilù Terrasi. Il cuscus: l'alta cucina della quotidianità** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - Scuola di Cucina. **L'arte del norcino: Zivieri, il demiurgo delle carni** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - Fucina Pizza&Pane. **Ciro Salvo: veramente kalò** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - **I mille mieli, i millefiori** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Concorso a cura dell'Osservatorio del Miele.

Ore 19 - **Né pomodoro né pasta: la transizione delle abitudini alimentari napoletane da "mangiafoglie" a "mangiamaccheroni"** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Quando a Napoli non erano ancora arrivati la pasta e il pomodoro, le abitudini alimentari erano sostanzialmente rivolte a verdure e legumi, come i fagioli cannellini "dente di morto" di Acerra, Presidio Slow Food.

Ore 19 - **Dal campo al piatto: esperienze di paste di filiera** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Degustazione.

Ore 19 - **Presentazione di Festivalbirra Vercelli 2015** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19 - **A spasso per le colline pisane: il Sangiovese incontra il tartufo bianco** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione a cura della Provincia di Pisa in collaborazione con la Strada del Vino delle Colline Pisane.

Ore 19 - **Aperitivo con il Presidio: il paté di fava cottòra dell'Amerino** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Ore 19 - **Swiss chocolate and craft beer: unusual delicious pairings** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese.

Degustazione guidata di birre artigianali svizzere in abbinamento al cioccolato dell'azienda Idilio. A cura di *Christine Brugger*, sensory scientist presso Aroma/Reich, Zurigo.

Ore 19.30 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **Vino e territorio: viaggio all'interno della denominazione Chianti Classico**

- **Magia, magia... questa è vera magia!**

- **Londra, le sue birre e i suoi birrifici**

- **L'autentico rum dei Caraibi**

- **Marco Bernini, creatore di formaggi**

- **Nobili legumi indigeni, extravergini e vini laziali**

- **Riuscirà lo champagne a incendiare il sigaro Toscano?**

Ore 19.30 - **Mixology. La liquoristica: dall'alchimia araba alla moderna proposta biologica** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19.30 - **Cena ispirata alla cucina trapanese** (pad. 3, stand Sicilia). Prenotazioni presso lo stand.

A cura dello staff di cucina di Slow Food Sicilia.

Ore 20 - Presentazione del progetto **Alimenti funzionali da sottoprodotti enologici. Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il progetto sviluppa una strategia integrata di recupero dei sottoprodotti dei processi di vinificazione. Intervengono: *Luisa Torri* e *Maria Piochi*, docenti UNISG.

Ore 20 - **Supertuscan** (Enoteca). Ingresso 15 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 20 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Hiroyuki Tsukada* (Giappone); *Leonor Ines Villena Osoriaga* e *Andres Ugaz* (Perù).

Ore 20 - **La carne e il segreto della cottura a bassa temperatura** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il segreto per gustare carne e pesce morbidi e succulenti sta nella delicatezza della loro cottura. Grazie a Fresco, la cucina a bassa temperatura è realizzabile anche in casa.

Ore 20 - **Laboratorio della Terra Comunità dei grani antichi delle colline beneventane** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La Condotta Slow Food di Benevento, in collaborazione con la Condotta Alto Tammaro e la Condotta del Taburno, da circa due anni ha dato origine alla Comunità del Cibo dei Grani Antichi delle Colline Beneventane.

Ore 20 - **A cena con il Delta del Po** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 15 €. Iscrizioni presso lo stand. Show cooking con *Mauro Spadoni*, chef di Officina del gusto e dei sapori di Ostellato (Fe).

Ore 20 - **Il montasio ama le ambrate** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione guidata di formaggio montasio stravecchio e birre artigianali a cura del Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio e di Savio del Bianco.

Ore 20 - **Acque dolci di Lombardia** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 25 €. Prenotazioni presso lo stand.

A tavola con il pesce di lago: cena a cura di *Wanda Perotti*, Il Porto, Moniga del Garda (Bs) e *Romeo Landi*, Il Beccaccino, Sorico (So). Vini del Consorzio Lugana e del Consorzio Terre Lariane.

Ore 20 - **La coratella di Jacopone e i "gobbi" della valle del Tevere** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio a cura della Condotta Media Valle Tevere.

Ore 20.30 - **Il caviale del Po** (stand Accoglienza Slow Food). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Mentre un tempo lo storione veniva tranquillamente pescato nelle acque del Po, oggi è scomparso dai menù della ristorazione ferrarese ed è a rischio di estinzione. Data questa minaccia alla biodiversità, le Condotte Slow Food della provincia di Ferrara hanno messo in piedi un progetto di sensibilizzazione, che ha l'obiettivo di reintrodurre la carne dello storione nelle proposte gastronomiche della ristorazione di qualità. Intervengono: *Cristina Maresi*, agriturismo le Occare; *Alberto Fabbri*, membro Collegio di Garanzia di Slow Food Italia; *Piero Sardo*, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Ore 20.30 - Salone di Sera. Spettacolo teatrale **Zuppa di latte** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il *Teatro degli Acerbi* propone uno spettacolo tra favola e realtà, dal racconto del fondatore di Slow Food, *Carlo Petrini*.

Ore 20.30 - Salone di Sera. Film **Resistenza naturale** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Con la presenza del regista *Jonathan Nossiter* e dei produttori di vino protagonisti del film. Segue degustazione di vini naturali.

Ore 20.30 - **Le Marche di Terra Madre** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Incontro con la Comunità del cibo di Portonovo.

Ore 20.30 - **Alto condimento** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Uno show da gustare, a cura di *CocinaClandestina* (Grp Radio), con chef, musicisti, giornalisti, poeti e naviganti.

Ore 21 - **Indigenous music** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Tutti i delegati indigeni sono invitati a portare i loro strumenti per suonare durante questo momento dedicato alla musica e alle attività culturali.

Ore 21 - **La cipolla di Alife e il caso peruto** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Slow Food Campania e Fondazione Slow Food per la Biodiversità stanno realizzando per il GAL Alto Casertano un Presidio della biodiversità territoriale. Questa sera a raccontarsi sono la cipolla di Alife e il caso peruto. Segue degustazione.



## sabato 25 ottobre 2014

Ore 9 - **Slow Food, Modello Torino, Metodo Piemonte** (Centro Congressi Lingotto – Sala 500, via Nizza 280). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il cambiamento della cultura alimentare globale stimola un'attenta riflessione sui modelli organizzativi riferiti al settore agroalimentare con particolare attenzione al valore del cibo, ai sistemi d'impresa, alla filiera agroalimentare, alla ricerca scientifica, alla legislazione fiscale, alle istanze internazionali, al ruolo del Terzo Settore, al contributo dei professionisti. A cura dell'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Ivrea, Pinerolo e Torino.

Ore 9.30 (si ripete alle 11 e alle 12.30) - **Le mani in pasta e i piedi nella terra** (pad. 5, area Slow Food Educa). Destinato alle classi vincitrici del bando Spunti e Spuntini, realizzato con il contributo di Fondazione CRT. Laboratorio di educazione al cibo per conoscere il valore di un orto domestico biodiverso, condividendo la gioia di sporcarsi le mani prima nella terra e poi cucinando.

Ore 10 - **Fisheries, setting the record straight. The web of life, from plankton to mountain** (Oval, stand Slow Fish). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

Capire e comunicare la complessità dell'ecosistema marino: la salute degli oceani e la gestione della pesca vanno ben oltre le singole valutazioni sul pescato. Segue degustazione del Presidio del granchio nero di Providence.

Ore 10 (si ripete alle 11.30) - **La buona colazione dei bimbi senza merendine** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Preparazione e degustazione di prodotti dei Mercati della Terra e dei Presidi privi di glutine.

Ore 11 - Apertura al pubblico del Salone del Gusto e Terra Madre

Ore 11 - **Food, medicine & spirituality** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, spagnola, portoghese.

Intervengono: Ester Wanjiku Mwangi, *Kenya*; *Tarin Chuladecha*, Thailandia; *Maria Irene Cardoso*, Argentina. Modera *Myrna Cunningham Kain*, Indigenous Advisor presso WCIP/PGA ed ex Presidente dell'Un Permanent Forum on Indigenous Issues.

Ore 11 - **Indigenous youth: an introduction to passionate young producers** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Punti di vista, visibilità e diritti degli indigeni sono temi sempre più importanti per organizzazioni quali le Nazioni Unite, l'OMS e, ovviamente Slow Food: ne parliamo con alcuni giovani produttori indigeni.

Ore 11 (si ripete alle 13.30) - Cuciniamo in famiglia. **I ravioli con mamma e papà** (Pad. 5, Cucina Didattica dell'Area Slow Food Educa). Per famiglie. Costo adulti: 5 € soci Slow Food, 10 € per non soci; bambini: gratuito soci Slow Food, 5 € per non soci.

Ore 11 (11 - 13 e 14 - 22) – Aste Bolaffi valuta le bottiglie di vino (Pad. 2, stand Slow Food).

Esperti delle Aste Bolaffi saranno disposizione dei visitatori per la valutazione gratuita dei vini con i seguenti orari. Portate fotografie della bottiglia.

Ore 11 - **PiantiAMO** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Un appuntamento per imparare a seminare, divertendosi e facendo attenzione alla stagionalità. Per bambini dai 5 ai 14 anni. Attività della Condotta Slow Food UNISG.

Ore 11 (fino alle 14) - **Bombe di semi** (pad. 2, stand MIPAAF). Dedicato alle famiglie.  
Laboratorio di orticoltura urbana a cura di Alimos.

Ore 11 (fino alle 14) - **Cortemilia presenta l'eccellenza enogastronomia dell'Alta Langa** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
In degustazione i vini Rossello abbinati allo scottato di fassone preparato dallo chef Zarri e i prodotti di alta pasticceria di Barroero.

Ore 11 - **Storie di eccellenze piemontesi. Incontro con Maurilio Garola** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
Lo chef stellato del ristorante La Ciau del Tornavento di Treiso (Cn), proporrà una kermesse gastronomica con protagonista il peperone di Carmagnola.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti, prenotazioni presso lo stand.  
Un viaggio multimediale e interattivo alla scoperta di un totem dotato di superfici tattili, ingranaggi meccanici, vetrine intelligenti, microscopio e webcam per imparare a conoscere e utilizzare prodotti biodegradabili e compostabili.

Ore 11 - **Incontri con lo chef** (pad. 2, stand Tartuflanghe). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
*Giuseppe Iannotti*, ristorante Kresios di Telesse Terme (Bn), delizia con piccole tapas piemontesi. Tartuflanghe risponde a tutte le vostre curiosità relative al tartufo.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Farmland game** (Oval, stand Commissione Europea). Per bambini in visita. Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
Un gioco interattivo sul benessere animale. I bambini imparano a conoscere il ciclo di vita degli animali.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Fridge game** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Un gioco interattivo per adulti che mostra come conservare correttamente il cibo in frigo.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Labels game** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
Un gioco interattivo per adulti per una migliore comprensione delle Denominazioni di Origine Controllata, Indicazioni Geografiche Protette, Specialità Tradizionali Garantite.

Ore 11 (a ripetizione fino alla chiusura serale) - **Tasting of European quality products** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
Un'esperienza sensoriale grazie alla quale i visitatori saranno invitati a scoprire diversi prodotti toccandoli e annusandoli.

Ore 11 - **I prodotti d'eccellenza della nostra terra a tutela della salute e dell'economia campana** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
I prodotti di eccellenza, i Presidi campani; i progetti regionali sulla conservazione, tutela e caratterizzazione di varietà di ortaggi tradizionali; l'impatto sugli operatori del settore gastronomico di eccellenza e sui produttori. Intervengono: *Vito Trotta*, responsabile regionale Presidi Slow Food; *Patrizia Spigno*, agronoma, responsabile Presidio Slow Food antichi pomodori di Napoli.

Ore 11 - **Premiazione 7° concorso caseario nazionale Infiniti Blu** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Segue degustazione dei formaggi vincitori con vini da vendemmia tardiva del Consorzio Lugana.

Ore 11 - **I Presidi del Monregalese** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Offerta libera da destinare agli Orti in Africa.

Paste di meliga, rapa di Caprauna, cappone di Morozzo e le birre del birrificio Cerea di San Michele di Mondovì.

Ore 11 - **Pasta madre, pane di casa e forni a legna tradizionali** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Educational con distribuzione di pasta madre. A cura della Comunità dei Forni Collettivi di Collazzone (Pg).

Ore 11.30 - Conferenza SGTM. **La rete dei risi di qualità** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Tecniche e consigli per valorizzare un prodotto globale attraverso varietà locali che tutelano il territorio e ne garantiscono la sostenibilità.

Ore 11.30 - Conferenza SGTM. **Nuovi modelli per vecchie varietà di cereali. Le filiere locali si confrontano** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Gli attori della filiera di pane, pizza, njera, cuscus (ricercatori, agricoltori, mugnai, panettieri e pizzaioli) si confrontano sulle opportunità e le problematiche delle filiere locali. In collaborazione con la Scuola di Alto Apprendistato dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ore 11.30 - **Sabato al mercato in diretta** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food).

La rubrica settimanale curata da Slow Food su *La Stampa* si materializza sotto i vostri occhi con l'intervento dell'autore *Carlo Bogliotti* e del Direttore del giornale *Mario Calabresi*: i due, insieme a un commerciante dei mercati generali e a un produttore dei Mercati della Terra di Slow Food, danno consigli per gli acquisti alimentari di stagione. Nell'occasione, la presentazione dell'agenda *365 giorni con Slow Food* (Slow Food Editore), una guida quotidiana per scegliere ingredienti sostenibili e cucinarli al meglio.

Ore 11.30 (si ripete alle 12.15, 13, 13.15, 15, 16.30, 18, 18.30) - **Personal shopper regionale**. Ingresso: 10 €. Iscrizioni presso lo stand UNISG.

Un tour enogastronomico guidato alla scoperta dei sapori e delle tradizioni di un territorio a scelta tra otto splendide destinazioni italiane.

Ore 11.30 - Tavola rotonda. **Un viaggio tra i mieli di api native dell'America Latina** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: Comunità di Apicoltori e Meliponicoltori di Oberá (Argentina); Presidio miele di ape nativa della Sierra Norte di Puebla (Messico); Presidio miele di ape nativa dei Sateré-Mawé (Brasile); Comunità di Meliponicoltori del Maranhão, Rio Grande do Norte e Santa Catarina (Brasile); cuochi della rete Slow Food Brasile. Modera *Jerônimo Villas-Bôas*, Slow Food Brasile.

Ore 11.30 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport della Città di Torino). Per le scuole. Prenotazioni presso lo stand.

Un'attività pensata per sensibilizzare i visitatori ai temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 11.30 (si ripete fino alla chiusura) - **Show cooking di Enrica Della Martira** (pad. 2, stand Bormioli Rocco). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La finalista della terza edizione di Masterchef Italia mostra al pubblico i metodi per una perfetta pastorizzazione e alcune ricette semplici e genuine da replicare in vista del Natale.

Ore 11.30 (si ripete fino alla chiusura) - **#IRecycle** (pad. 2, stand Comieco-Ricrea-Rilegno). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Partecipa a un quiz sulla conoscenza e la corretta raccolta degli imballaggi in carta, acciaio e legno. Lascia un messaggio sulla parete magnetica dello stand che possa essere di stimolo alle buone pratiche di raccolta differenziata. Tutte le frasi saranno fotografate e filmate con l'autore e postate su una pagina social dedicata.

Ore 11.30 (si ripete alle 15.30 e 17.30) - **Storia e leggende dell'aperitivo italiano** (pad. 2, stand Turin Vermouth). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

*Giuseppe Gallo*, Martini Global Ambassador, e i bartender *Mauro Lotti* e *Massimo D'Addezio* raccontano alcuni aneddoti della storia dell'aperitivo e dei bartender italiani che sono partiti alla conquista del mondo nel secolo scorso.

Ore 11.30 - **Presentazione del progetto Selvaggina** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 5 €. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna.

Con *Aldo Zivieri*, macelleria Zivieri Massimo, Monzuno (Bo). Segue degustazione-aperitivo.

Ore 11.30 - **Le mani in pasta** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Le pastaie *Assuntina* e *Rosetta* di Sori (Ge) e l'antica tradizione delle trofie fatte a mano. A cura della Condotta Slow Food Giovanni Rebora di Genova.

Ore 11.30 - **Sistema Po** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura di Sistema Po con prodotti e vini del territorio confinante il grande fiume.

Ore 11.30 - **Presentazione del Progetto di Agricoltura Sociale** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In collaborazione con ASSAM.

Ore 11.30 - **Solo dolce o c'è di più? Il cioccolato** (Oval, stand Slow Food Svizzera). Dedicato alle scuole. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

In questo laboratorio i bambini realizzano i cioccolatini con le proprie mani e scoprono di più sul dolce successo del cioccolato. A cura dello Swiss Science Center Technorama.

Ore 11.30 - **Il centro della Sicilia da Caltanissetta a Enna alla provincia di Agrigento** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Spazio in collaborazione con l'Assessorato al Turismo, con la descrizione di attrattori turistici, in abbinamento con vini e oli del territorio selezionati da esperti dell'IRVOS.

Ore 11.45 (si ripete alle 12.30, 13.30, 15.30, 17, 19) - **Personal shopper tematico**. Ingresso: 10 € a persona. Iscrizioni presso lo stand.

Un percorso guidato dedicato a un solo prodotto o a un tema in particolare, un'occasione per conoscere un alimento o una determinata filiera nella sua interezza.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **Lectio Magistralis. Memet Ali Alabora, attore** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Spazi collettivi urbani: quali sono, come si proteggono. L'esperienza turca.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **La memoria guida i ribelli** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti. I Granai della Memoria dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo costituiscono oggi uno dei più importanti archivi di storie di vita. La narrazione si fa serbatoio di progettazione per un nuovo "mondo ribelle". Intervengono: *Piercarlo Grimaldi*, Rettore Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; *Davide Porporato*, Università del Piemonte Orientale; *Guido Turus*, curatore *Bioresistenze, Cittadini per il territorio: l'agricoltura responsabile*; *Juha Pentikäinen*, Università di Helsinki, Finlandia; *Cécile Kyenge*, parlamentare europeo Partito Democratico. Modera *Cinzia Scaffidi*, Direttore Centro Studi Slow Food.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **L'Arca dei sapori da salvare** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'agricoltura industriale sta riducendo drasticamente il numero di frutti, ortaggi, cereali, formaggi. L'Arca del Gusto raccoglie l'immenso patrimonio di biodiversità che stiamo perdendo e che molte comunità locali, in tutto il mondo, conservano. Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto Oltre Rio+20 - Semina il cambiamento.org, grazie al contributo del Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. Intervengono: *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food; *Gastón Acurio*, chef, Perù; *Rinaldo Rava*, Slow Food; *Pia Bucella*, Direzione Generale Ambiente, Commissione Europea. Modera *Piero Sardo*, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **Lectio Magistralis. Stefano Rodotà, giurista e professore nell'Università della Sapienza** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Beni comuni e democrazia: un destino comune?

Ore 12 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **Franciaorta: il fenomeno Dosaggio Zero**
- **La Spagna dei vini naturali**
- **Italia, Paese di birre acide**
- **Da homebrewer a mastri birrai: la via dell'Alto Apprendistato**
- **Antiche norcinerie d'avanguardia**
- **Alle radici dell'Etiopia**

Ore 12 - Scuola di Cucina. **Vittorio Fusari. Nutrire la Franciaorta** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - Scuola di Cucina. **Niko Romito. Le cotture delle carni** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - Mixology. **Birra: ingrediente speciale per la miscelazione moderna** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 (si ripete alle 12.45, 16, 17.30) - **Personal shopper internazionale**. Ingresso: 10 €. Iscrizioni presso lo stand UNISG. I nostri Personal Shopper vi danno la possibilità di andare alla scoperta di territori lontani, conoscendone i sapori e i protagonisti che li abitano.

Ore 12 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Inunnguaq Hegelund* (Groenlandia); *Ragil Wibowo* e *Adzan Budiman* (Indonesia).

Ore 12 (fino alle 22) - **Slow Food web radio** (Oval, stand Slow Food).

In italiano e inglese, la radio di Slow Food racconterà l'agricoltura familiare attraverso le esperienze delle Comunità del cibo e i prodotti dell'Arca del Gusto più curiosi e rappresentativi.

Ore 12 - **Storie e sapori di Carmagnola: il peperone e altro ancora** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione e degustazione a cura del Comune di Carmagnola.

Ore 12 - Convegno. **La salute e la filiera del pomodoro** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Vincenzo Longo*, CNR; *Silvio Pierdomenico*, responsabile qualità Ambruosi Viscardi; *Federico Nadaletto*, responsabile tecnico OPO Veneto; *Giusto Giovannetti*, CCS Aosta.

Ore 12 (si ripete alle 14, 16, 18) - **Laboratori speciali: Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Come trasformare un imballaggio o una stoviglia in Mater-Bi® in un simpatico regalo e creare animali immaginari con i sacchetti di Mater-Bi®. Laboratori scientifici alla scoperta del compost: ingredienti, tempi e caratteristiche.

Ore 12 - **Long Day Drink** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I drink del buon auspicio: inizia bene la tua giornata con Compagnia dei Caraibi.

Ore 12 - **La dieta mediterranea tra le stelle... Michelin** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Gli antropologi *Marino Niola* ed *Elisabetta Moro*, in compagnia dei ricercatori del MedEat Research Center dell'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa, raccontano come la dieta mediterranea sia arrivata... tra le stelle.

Ore 12 - **Presìdi, cibi che fanno storia: la cipolla di Cavasso e Val Cosa e la rosa di Gorizia** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione e approfondimento a cura di *Filippo Bier*.

Ore 12 - **La sella di San Venanzo e i pani antichi** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Degustazione a cura della Condotta di Orvieto.

Ore 12.15 Conferenza. **The Candy Project** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ideato dallo chef Andoni Luis Aduriz del ristorante Mugaritz, Errenteria, San Sebastian, e dal sociologo *Iñaki Martínez de Albeniz*, Università dei Paesi Baschi, questo progetto è stato sposato dall'Università di Scienze Gastronomiche e da Slow Food Internazionale. Si tratta di uno studio sulle caramelle e sulle modalità con cui vengono date ai bambini come premio, passando dagli aspetti culturali a quelli gustativi. A cura di *Gabriella Morini*, docente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e *Alicia Borrigan Pedraz*, Centro Studi Slow Food.

Ore 12.30 - **Metodi Classici - Storie di terroir** (Enoteca). Ingresso 20 €.

Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 12.30 (si ripete alle 13.30) - **Cocktail classici e rivisitazioni** (pad. 2, stand Campari). Ingresso gratuito.

Alla scoperta dei cocktail più famosi e delle loro rivisitazioni con Campari Academy.

Ore 12.30 - **Cereali e verdure. Un connubio che non conosce stagione** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Quinoa, carote, datterini, zucchine conditi con olio extravergine di oliva, costituiscono un piatto che sazia e fa bene. Come raffreddare rapidamente il cereale?

Ore 12.30 (si ripete alle 18.30) - **È l'ora dell'aperitivo** (pad. 2, stand Turin Vermouth).

I classic cocktail con Martini e il Vermuttino di Anselmo. Costo: 5 € a consumazione.

Ore 12.30 - **Olio extravergine di oliva Dop Riviera Ligure** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione degli oli Dop nelle loro tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera di Levante. A cura del Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Riviera Ligure.

Ore 12.30 - **Filiere fragili a tavola** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 12 €. Prenotazioni presso lo stand.

L'agricoltura familiare e le antiche tradizioni di *Michele Valotti*, La Madia, Brione (Bs): pecora affumicata e cotta nel fieno con contorno di fagioli di Brebbia e vini dell'azienda Togni Rebaioli.

Ore 12.30 - **Pranzo ispirato al centro della Sicilia** (pad. 3, stand Sicilia). Prenotazioni presso lo stand.

Pietanze della tradizione gastronomica nissena ed ennese, a cura di *Peppe Barone*, Scuola di cucina Nosco, Fattoria delle Torri, Modica (Rg).

Ore 13 - **Food & seed security/sovereignty** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, spagnola, russa.

Intervengono: *Daniel Wanjama Njoroge*, Kenya; *Jaqueline Villegas*, Cile; *Rowen White*, Usa; *Phrang Roy*, Indigenous Partnership; *Aida Jamangulovah*, Kirgizstan; *Sunita Rao*, India. Modera *Jeffrey Campbell*, FAO.

Ore 13 - **Fucina Pizza&Pane. Renato Bosco: Saporè di Pizza** (pad. 5). Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

Ore 13 - **Seminario. I criteri europei di qualità del miele** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura di *Lucia Piana*, esperta di miele.

Ore 13 - **Presentazione del libro *Piantra lì*** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Racconto della vite e del vino di una volta, di qua e di là dal Tanaro. Intervengono gli autori *Primo Culasso* e *Giancarlo Montaldo*.

Ore 13 - **No triv. I perché di una scelta di campo** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il principio di autodeterminazione delle comunità locali, le scelte strategiche dei territori per liberare il mare e la terra dalle trivelle. Interviene *Gaetano Pascale*, Presidente di Slow Food Italia.

Ore 13 - **Dall'Adriatico ai Sibillini: tre territori per tre eccellenze** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: il Montepulciano, emblema del Conero, e il Ribona, vitigno autoctono delle Colline Maceratesi, in connubio con il pecorino dei Monti Sibillini, Presidio Slow Food. Con la collaborazione dell'Istituto Marchigiano di Tutela.

Ore 13 - **Mangiare corto per guardare lontano** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione di prodotti di filiera corta de La Bottega di Stigliano. A cura della Provincia di Siena.

Ore 13 - **La birra artigianale umbra** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Degustazione a cura della Condotta Valle Umbra.

Ore 13 - **Tasting of Vacherin Mont d'Or, the "king of soft rind cheeses" and lecture by Dominik Flammer** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese.

*Dominik Flammer*, giornalista e autore di *The culinary heritage of the Alps*, presenta il Vacherin Mont d'Or, uno degli ultimi formaggi stagionali a latte vaccino. A cura del Cantone di Vaud.

Ore 13.30 - **A pranzo con l'Emilia Orientale** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 15 €. Iscrizioni presso lo stand.

Show cooking con *Gianluca Esposito*, chef di Eataly Bologna.

Ore 13.30 - **Orto in condotta** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Con la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado Zammarchi di Manerbio (Bs).

Ore 14 - Conferenza SGTM. **Nuovi Presìdi d'Italia** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I Presìdi italiani crescono. I custodi italiani della biodiversità raccontano storie di speranza, rispetto del territorio, attenzione per gli animali e saperi tramandati e preservati con passione. Segue degustazione.

Ore 14 - Conferenza SGTM. **I Mercati della Terra** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I referenti dei Mercati della Terra (avviati in nove Paesi del mondo) si incontrano e si scambiano idee, soluzioni, opinioni. Durante l'incontro verrà consegnato un premio in memoria di *Gigi Frassanito*, il coordinatore del progetto Mercati della Terra scomparso lo scorso anno.

Ore 14 - Conferenza SGTM. **La Terra che vogliamo e perché. L'agricoltura familiare come terreno d'incontro tra migrazioni e sviluppo** (centro congressi, sala Madrid). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il sostegno all'agricoltura familiare è una delle basi su cui costruire il futuro dell'Africa. In questa sfida hanno un ruolo determinante le tante associazioni di migranti presenti in Italia impegnate per lo sviluppo delle loro terre d'origine. Quali sono le sinergie possibili con enti locali, organizzazioni della società civile, centri di ricerca, privati che lavorano per lo stesso obiettivo? Incontro promosso da Fondazioni for Africa Burkina Faso.

Ore 14 - **Il fruttalier** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand UNISG.

Laboratorio ludico didattico per allenare i sensi e diventare veri e propri degustatori di succhi di frutta. Per bambini dai 7 anni. A cura della Condotta Slow Food UNISG.

Ore 14 - **Segni-di-segni al cioccolato** (pad. 2, area Ministero dell'Ambiente). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni al desk Giovani Genitori presso lo stand Novamont.

Speciali disegni da gustare con occhi, tatto e odorato utilizzando come materia pittorica il cacao, impalpabile polvere profumata. A cura del Dipartimento Educazione Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea.



Ore 14 - Conferenza. **Genetica del gusto e dell'olfatto e preferenze alimentari** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La conferenza mette in evidenza la variabile genetica nel modo di percepire odori e gusti, utilizzando risultati di ricerche condotte dai ricercatori UNISG. Intervengono *Gabriella Morini* e *Luisa Torri*, docenti UNISG.

Ore 14 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Matthew Raiford* (Usa).

Ore 14 - **Anno internazionale dell'agricoltura familiare** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

A che punto sono la famiglia agricola e "l'anello forte"? Ne parlano con *Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte, le rappresentanti degli organismi femminili delle organizzazioni economiche e professionali agricole del Piemonte.

Ore 14 - **Facciamo quattro chiacchiere sui distillati: la vodka con Babička** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il racconto di una moderna e rinomata vodka, oggi alla moda, con l'imprenditore *Alex Clark*.

Ore 14 - **Pesce crudo e sushi homemade** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'abbattitore di temperatura insegna i segreti della sanificazione del pesce per la realizzazione di antipasti di pesce crudo e sushi in tutta sicurezza.

Ore 14 - **Slow coffee time** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 3 €. Prenotazioni presso lo stand.

Art Caffè presenta il caffè dei Presìdi e i monorigine della sua torrefazione. Con la piccola pasticceria d'autore di *Giovanni Beretta*, ristorante Collina, Almenno San Bartolomeo (Bg).

Ore 14 - **Plug creativi** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura dei designer del Politecnico di Torino.

Ore 14 - **La rivelazione dei primi con il mazzafegato** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Degustazione a cura della Condotta Alta Umbria.

Ore 14.30 - **Presentazione del catalogo dell'asta dei vini Bolaffi** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Aste Bolaffi e Slow Food Editore presentano catalogo ufficiale della prima asta del vino frutto della collaborazione tra queste due realtà che si terrà nella Sala Bolaffi di via Cavour Torino il 14 novembre. La pubblicazione, che è una prima e importante mappa del vino da collezione italiano, è da Filippo Bolaffi e Maurizio Piumatti, Gruppo Bolaffi, e da Giancarlo Gariglio, curatore della guida Slow Wine e del catalogo.

Ore 14.30 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **Vino e territorio: Carso, un luogo unico da scoprire**
- **Vino e territorio: l'altro Beaujolais**
- **I nuovi luppoli**
- **Il caffè in tutte le lingue del mondo**
- **Formaggi e bevande dal Canada**
- **Jang, la salsa fermentata simbolo della cucina coreana**

Ore 14.30 - Mixology. **Miscelazione futurista: le polibibite 1930-1933** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 14.30 (fino alle 17.30) - **Cortemilia presenta l'eccellenza enogastronomia dell'Alta Langa** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In degustazione i dolci dm(gulrecau sal5 ( ) -20-5 (b)-9 (e) -9 (-200 -13 -6 8BT41 OS( ) -9 ( ) (-6 (') -7 (e(h(

Ore 15 - Conferenza SGTM. **L'Arca del Gusto passa in America Latina** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Assaggiamo insieme i prodotti più interessanti e particolari dell'Arca latino-americana, scopriamo i territori di origine e incontriamo i produttori.

Ore 15 - **Designing impact into campaigns** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

*Tristram Stuart*, autore di *Feeding the 5K*, una delle più importanti campagne sul cibo degli ultimi anni, discute della sua collaborazione con lo Slow Food Youth Network misurando l'impatto della campagna e l'individuazione del giusto target.

Ore 15 - **Fisheries, setting the record straight** (Oval, stand Slow Fish). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

Accademici esperti e pescatori spiegano come e perché la narrativa dominante sulla pesca racconti una storia parziale e ingannevole, e propongono delle chiavi alternative. Intervengono: *Seth Macinko; Dan Edwards; Magnus Johnson; Barbara Rodenburg; John Volpe; Lider Gongora; Antonio & Primitivo; Naseegh Jaffer*. Segue degustazione del Presidio della prud'homie mediterranea di Sanary.

Ore 15 - **Incontri di pizza. Francesco Cassiano in: Pizza a catinelle** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presidi Slow Food di grani e cereali.

La costante ricerca di una crescita personale e la volontà di portare sempre più in alto la storia della pizza napoletana sono le carte d'accesso al Salone del Gusto di *Francesco Cassiano*, patron di Checcopizza.

Ore 15 - **I mieli monoflorali** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio a cura di Ami-Ambasciatori dei Mieli.

Ore 15 - **"Piemontese" di razza** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero.

Anteprima de "La casa della Piemontese", museo multimediale dedicato alla razza bovina piemontese, di prossima apertura a Carrù. Intervengono: *Andrea Quaglino*, Direttore Anaborapi; *Giorgio Marega*, Direttore Coalvi; *Stefania Ieriti*, Sindaco di Carrù (Cn); *Aldo Fara*, Sindaco di Moncalvo (At); *Flavio Pesce*, Sindaco di Nizza Monferrato (At); *Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte. Segue degustazione della salsiccia di fassone.

Ore 15 - **Tutte le forme del chinotto** (pad. 2, stand Lurisia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I chinotti della Riviera Ligure di Ponente, Presidio Slow Food, sono l'ingrediente di eccellenza di prodotti che hanno il gusto originale della tradizione. In collaborazione con il Presidio Slow Food del Chinotto di Savona e la rete di imprese Il Chinotto nella Rete. Segue degustazione.

Ore 15 (si ripete alle 17, 19, 21) - **Alla scoperta dell'Appleton Estate Jamaica Rum** (pad. 2, stand Campari). Degustazione gratuita.

Ore 15 (continua fino alle 17) - **Radio Capital al Salone** (pad. 2 stand Slow Food).

Non c'è duo senza tè: *Mary Cacciola* e *Andrea Lucatello* in diretta dal Salone del Gusto e Terra Madre con numerosi ospiti e tante sorprese.

Ore 15 - **SuperWhites, i vini bianchi del Friuli Venezia Giulia girano il mondo** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Storia del progetto SuperWhites accompagnata dalla degustazione di tre vini bianchi. A cura di *Giulio Colomba*.

Ore 15 - **La Liguria ama i suoi vini** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Alla scoperta delle bollicine liguri con l'Enoteca regionale della Liguria.

Ore 15 - **La fantasia della laguna di Orbetello** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Degustazione a cura della Provincia di Grosseto.

Ore 15 - **Svizzera: viaggio attraverso l'analisi sensoriale dei formaggi** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un viaggio attraverso i cantoni della Svizzera, assaporando alcuni prodotti della migliore tradizione casearia elvetica, insieme a  *Davide Oltolini*, giornalista enogastronomico. A cura di Swiss Cheese Marketing.

Ore 15.30 - Scuola di Cucina. **La cucina del recupero: l'esperienza brasiliana** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

*Regina Tchelly*, ideatrice e sostenitrice del progetto Favela organica, insegna l'arte del recupero e della creatività in cucina.

Ore 15.30 - Scuola di Cucina. **La cucina del recupero: le polpette** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

*Roberto Casamenti e Alessandra Bazzocchi*, chef della locanda La Campanara di Galeata (Fc), insegnano come il pane possa diventare un ottimo alleato, pronto a sposare ingredienti diversi tra i quali carne, verdura, formaggio e pesce.

Ore 15.30 - **Viaggio nel mondo del caffè** (pad. 5, area Slow Food Educa). Per i bambini. Ingresso libero su prenotazione. Laboratorio ludico didattico in collaborazione con Lavazza per scoprire tutte le tappe della lavorazione del caffè, dalla coltivazione della pianta sino alla preparazione della bevanda.

Ore 15.30 - **Uve nere** (Enoteca). Ingresso 15 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 15.30 - **I territori del Verdicchio** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: tra Castelli di Jesi e Matelica, una panoramica delle migliori etichette presenti sulla guida Slow Wine 2015. Con la collaborazione dell'Istituto Marchigiano di Tutela.

Ore 15.30 - **Orti in condotta** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Per i bambini. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 16 - Conferenza SGTM. **Formaggi artigianali a latte crudo del Brasile, un patrimonio culturale da preservare** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il Brasile spesso si nasconde dietro luoghi comuni e stereotipi. In pochi sanno che esiste una produzione artigianale di formaggi antica e di qualità: Queijo Colonial, Serrano, Koch Kaese, Queijos Minas Artesanais, Queijo Coalho, Queijo de Búfala de Marajó.

Ore 16 - **The formula of success in the Disco Soupe** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un'analisi del successo di Disco Soupe, una delle campagne di maggior successo nella storia di Slow Food, organizzata diverse volte in un anno in diversi Paesi del mondo. È possibile utilizzare parte di questa formula per nuove azioni e campagne?

Ore 16 - Cuciniamo in famiglia. **Autoproduzione in cucina: quando gli scarti diventano scorte** (pad. 5, Cucina Didattica dell'Area Slow Food Educa). Per famiglie. Costo adulti: 5 € soci Slow Food, 10 € per non soci; bambini gratuito soci Slow Food, 5 € per non soci.

Appuntamento condotto da *Lisa Casali*, esperta di cucina sostenibile e autrice del blog [ecocucina.org](http://ecocucina.org).

Ore 16 - **Nativi ambientali** (pad. 2, area Ministero dell'Ambiente). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni al desk Giovani Genitori presso lo stand Novamont.

Percorso laboratoriale didattico con l'obiettivo di mostrare ai bambini, nativi digitali, come il rispetto e la conoscenza dell'ambiente aiutino a crescere e creare insieme. A cura di Circowow.

Ore 16 - Fucina Pizza&Pane. **Lello Ravagnan: Grigoris, Grecia mon amour** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 16 - **Incontri di pizza. Domenico Scola in: Una "rotonda" sul mare** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

*Domenico Scola*, detto Baffo, gestisce la pizzeria Da Anna con la stessa passione da 34 anni. Il segreto? La volontà di restare fedeli a una tradizione cui si appartiene con orgoglio.

Ore 16 - Conferenza **Il primo Novecento contadino nelle fotografie di Paul Scheuermeier. Uno sguardo linguistico e antropologico** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il linguista svizzero *Paul Scheuermeier* fra il 1920 e il 1935 percorse le campagne italiane per la realizzazione dell'*Atlante linguistico ed etnografico dell'Italia e della Svizzera meridionale*. Intervengono: *Piercarlo Grimaldi*, Rettore Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo; *Gianpaolo Fassino*, docente Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo; *Giacomo Ferrari* e *Monica Mosca*, docenti Università del Piemonte Orientale, Alessandria.

Ore 16 - **Ifad and Slow Food: Colombia** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Il Presidio del granchio nero di Providencia e le attività di Slow Food (Arca del Gusto, futuri Presìdi) a Dibulla (La Guajira) grazie alle piccole sovvenzioni dell'International Fund for Agricultural Development (Ifad).

Ore 16 - Film. **Il cantico delle api** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Una produzione di Unaapi, Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani.

Ore 16 - **Abbinamento inconsueto: sapori di montagna** (pad. 2, stand CCIAA). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

*Maria Cristina Robba*, titolare dell'azienda agricola Corbusier di Novalesa (To), propone una degustazione dei suoi formaggi caprini in abbinamento con le birre del birrificio Castagnero Savant Ross di Rosta (To). Interviene *Giorgio Calabrese*, nutrizionista.

Ore 16 - **Facciamo quattro chiacchiere sui distillati: il rum Botran** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Compagnia dei Caraibi vi porta in Guatemala, dove si produce una delle migliori canne da zucchero e grandi rum.

Ore 16 - **Il coltivatore di pane** (Oval, stand Esmach). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Impariamo a preparare il pane nel rispetto della naturalità, lontani dalla chimica e dagli additivi. Con *Stefano Bongiovanni*, panificatore di Nucetto (Cn).

Ore 16 - **La birra artigianale campana e il paniere dei Presìdi Slow Food del Cilento** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Le piccole produzioni artigianali della Campania brassicola incontrano i Presìdi Slow Food del Cilento.

Ore 16 - **Infiniti blu** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni allo stand. Degustazione dei migliori erborinati 2014 abbinati alle mostarde di *Raffaella Gangini*, agriturismo Le Caselle, San Giacomo delle Segnate (Mn). Vini da vendemmia tardiva del Consorzio Lugana.

Ore 16 - **Dg Turismo** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura del Consorzio Lago di Garda Lombardia con prodotti tipici, pesce di lago e vini del territorio.

Ore 16 - **Gal Terre del Nisseno** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si raccontano il territorio e i suoi prodotti più rappresentativi a partire dai Presìdi della lenticchia di Villalba e della cuddrieddra di Delia.

Ore 16 - **Una storia di famiglia: l'azienda agricola biodinamica Calcabrina e i suoi formaggi caprini** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Racconto e degustazione a cura della Condotta Valle Umbra.

Ore 16.30 - Conferenza SGTM. **Voci delle comunità rurali del Sud del Mondo** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'UNCTAD (United Nations Conference on Trade and Development) e le comunità rurali di Senegal, Madagascar, Mauritania, Etiopia, Laos e Cambogia testimoniano i risultati delle attività condotte per la promozione dei loro prodotti tradizionali attraverso iniziative di tutela del "made in" e delle indicazioni geografiche.

Ore 16.30 - **L'Araldica-Castelvero di Castelboglione (At) festeggia i suoi 60 anni di vita** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Consegna di un riconoscimento della Regione Piemonte a *Livio Manera*, storico Direttore di questa grande realtà della cooperazione vitivinicola piemontese.

Ore 16.30 - **Agricoltura, salute per la terra e per l'uomo** (pad. 3, stand Slow Food Lazio). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Incontro con *Carlo Triarico*, Presidente Associazione Italiana per l'Agricoltura Biodinamica. Modera *Roberta Pascali*, Segretaria Regionale Slow Food Lazio. Segue degustazione.

Ore 16.30 - **Oggi cucino io** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio per bambini di panificazione con pasta madre. A cura di *Anna Cricenti*, dietista, e *Monica Maroglio*, Fiduciario della Condotta Slow Food di Finale Ligure e Alassio.

Ore 16.30 - **ManItaly, una filiera responsabile** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero.

Un progetto sulle farine "forti" all'insegna delle produzioni cerealicole locali.

Ore 17 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **Vino e territorio: la terra del Barolo fa la differenza**

- **La degustazione geo-sensoriale: il Domaine P. et A. de Villaine**

- **Il miracolo della mela: sidri (e perry) del mondo**

- **I primi passi nell'assaggio del caffè come un esperto assaggiatore**

- **Sapori e gusti buoni, puliti e giusti di Maremma**

- **A Walk through Delhi's Street Food**

- **Il sigaro Toscano incontra i cocktail**

Ore 17 - **Gioco libero** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero.

Conoscere il mondo dell'alimentazione giocando e divertendosi: le carte del Go Gardening, il memory delle stagioni, il gioco della Gallina di Eataly e in anteprima il Pixel Orto nato in collaborazione tra Slow Food Italia e Quercetti.

Or-9 (l) -5 (e) (1) -9 (7)-8 ( ) -e(si ripete all-9 (l) -5 (e) (1) -9 (9) -10 (.) -8 (3)-9 (0) -10 ( )) -8 ( ) TJ ET Q  
Per quelli che vogliono giocare e contribuire a realizzare una spettacolare opera d'arte collettiva: un'installazione composta da 172.800 chiodini in soli 6 colori da inserire in 144 tavolette modulari. A cura di Quercetti.

Ore 17 - **Incontri di pizza. Salvatore Gatta in: Il sole anche di notte** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

Cultore e artigiano della vera pizza napoletana, Salvatore Gatta è il patron di un'accogliente pizzeria - birreria-osteria situata a Scalera di Filiano (Pz).

Ore 17 - Mixology. **Tequila, storia e leggenda del distillato messicano per eccellenza** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 17 - **I mille mieli, i millefiori** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
Concorso a cura dell'Osservatorio del Miele.

Ore 17 - **Appuntamento con la Scuola di Cucina di Pollenzo** (pad. 2, spazio Kenwood). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Show cooking con *Lapo Querci*, chef Tavole Accademiche UNISG e docente Master of Food.

Ore 17 - **Presentazione del libro *Il genepì: valutazioni economiche e organizzazione della microfiliera in Piemonte*** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono i due autori *Simonetta Mazzarino*, Ricercatrice Dipartimento Economia e Statistica Università di Torino, e *Moreno Soster*, Dirigente Settore Programmazione Valorizzazione sistema agroalimentare Regione Piemonte; *Pier Giovanni Bordiga*, Associazione Genepi Occitan.

Ore 17 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport del Comune di Torino). Per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni. Prenotazioni presso lo stand.

Un'attività pensata per sensibilizzare i visitatori ai temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 17 - **Percorso vegetariano con i teneri sapori dei nostri orti** (pad. 2, stand CCIAA). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

*Stefano Aime*, titolare dell'azienda agricola Il Noce di Frossasco (To), e *Roberto Barbero* dell'azienda agricola Barbero di Scalenghe (To), propongono la degustazione di verdure a foglia, condite dall'olio extravergine di oliva dell'azienda agricola Ferrari. In abbinamento, le birre del birrificio Castagnero Savant Ross di Rosta (To). Interviene *Giorgio Calabrese*, nutrizionista.

Ore 17 - Convegno. **La salute del suolo e la filiera agricola** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Marco Nuti*, Professore Emerito Università di Pisa; *Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte; *Sergio Capaldo*, responsabile Presidio Slow Food razza piemontese; *Sergio Carpignano*, azienda agricola Santa Caterina.

Ore 17 - **Risc food** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €



Ore 18 - Conferenza SGTm. **Voler bene alla Terra. Conversazioni sul futuro del pianeta** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Tre autorevoli firmatari di un appello per "dare un'anima all'Expo 2015", ripercorrono gli argomenti delle conversazioni raccolte nell'ultimo libro di Carlo Petrini *Voler bene alla Terra, dialoghi sul futuro del pianeta*. Intervengono: *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food; *Don Luigi Ciotti*, Presidente di *Libera. Associazioni, nomi e numeri contro la mafia*; *Ermanno Olmi*, regista.

Ore 18 - Conferenza SGTm. **Lectio Magistralis. Gastón Acurio, chef** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La politica in cucina, cambiare il mondo dai fornelli. L'America Latina racconta.

Ore 18 - Conferenza **Quando il cibo è benessere** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Cibo e qualità della vita: il delicato rapporto tra alimentazione e benessere in tutte le sue dimensioni e da diversi punti di vista disciplinari. Intervengono: *Paolo Corvo* e *Gianpaolo Fassino*, docenti UNISG; *Costantino Cipolla*, sociologo, docente Università di Bologna.

Ore 18 - Eat-in. **Dalla testa alla coda** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Nell'Eat-in ogni partecipante porta un piatto o un prodotto da condividere con gli altri commensali. In questo caso, una cena dedicata alle parti povere degli animali cucinate e preparate secondo ricette tradizionali.

Ore 18 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Fatima Kadoumy* (Palestina); *Diego Felix* (Argentina).

Ore 18 (fino alle 20.30) - **Cortemilia presenta l'eccellenza enogastronomia dell'Alta Langa** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Serata dedicata alla Chellerina, la birra tipica di Torino frutto della collaborazione tra quattro birrifici (La Piazza, San Paolo, Torino, Black Barrels).

Ore 18 - **La carne bianca: non solo salute ma anche-**7 (n) -92 (m) -242-9( )6 (o) -9 -9 (-70 1) -6 (o) 30

Ore 18 - **La soppressata del Tammaro Fortore: verso una nuova Comunità del cibo** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Dalla collaborazione tra la Condotta Slow Food Tammaro Fortore, la Comunità di Territorio Produttori e Allevatori del Tammaro Fortore e la Cooperativa Sociale IDEAS, nasce una conferenza-spettacolo con interventi di musica e recitazione.

Ore 18 - **Presìdi, cibi che fanno storia** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Bianco, rosso o dolce? Quale vino migliore per il formadi frant? Degustazione e approfondimento a cura di Savio del Bianco e *Pietro Gortani*.

Ore 18 - **Il pesto genovese** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Dalla tradizione, tutti i segreti per realizzare questa salsa prelibata. A cura del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese Dop.

Ore 18 - **Sistema Po** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura di Sistema Po con prodotti e vini del territorio confinante il grande fiume.

Ore 18 - **Gal Sicilia Centro Meridionale** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si raccontano il territorio e i suoi prodotti più rappresentativi. Inoltre, il bistellato chef *Pino Cuttaia* presenterà il suo libro *Per le scale di Sicilia*.

Ore 18 - **Le erbe spontanee, il cibo del futuro?** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

A cura della Comunità dei raccoglitori di erbe spontanee dell'Umbria meridionale. Degustazione della fregnaccia di Montecampano di Amelia (Tr) a cura della Pro Loco e con la partecipazione dello chef *Paolo Trippini*.

Ore 18.30 - Conferenza SGTM. **Eccellenti e solidali** (Oval, Casa della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Slow Food ha messo insieme l'unicità dei Presìdi del Sud del mondo e la sapienza di alcuni importanti artigiani italiani. Questa rete solidale consente ai primi di migliorare la qualità e guadagnare meglio e, ai secondi, di raccontare l'origine delle materie prime e offrire prodotti di altissima qualità. Segue degustazione. Intervengono: *Guido Gobino*, Cioccolateria Artigiana; *Teo Musso*, Birra Baladin; *Dario Werling*, Stratta Caffè; *Luca Fraccaro*, Pasticceria Fraccaro; *Sandro Vecchiato*, Birrificio Antoniano. Modera *Piero Sardo*, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Ore 18.30 - Conferenza SGTM. **La Toscana e la rete di Terra Madre** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Fin dal 2004 la regione organizza Terra Madre Toscana, sostiene numerosi Presìdi e comunità in Africa, America Latina e nei Balcani. Nel 2008 ha inaugurato il Bistrot del Mondo a Scandicci e, dal 2011, ospita in Maremma – presso l'Azienda Agricola Regionale Alberese – una sede didattica della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Vi presentiamo queste iniziative, i produttori coinvolti e i progetti futuri.

Ore 18.30 - **Laboratorio di disegno botanico** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso l'area Slow Food Educa.

Attività dedicata al disegno di erbe balsamiche e aromatiche. In collaborazione con Ricola.

Ore 18.30 - Cuciniamo in famiglia. **Tutti pazzi per la pizza!** (pad. 5, Cucina Didattica dell'Area Slow Food Educa). Per famiglie. Costo adulti: 5 € soci Slow Food, 10 € per non soci; bambini: gratuito soci Slow Food, 5 € per non soci.

Impariamo a utilizzare ingredienti buoni e sani e a riconoscere e rispettare i tempi di preparazione di uno dei grandi classici della nostra tradizione.

Ore 18.30 - **Pane agricolo** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Due grandi "autori" di pane a filiera corta, *Davide Longoni* (autore di *Il senso di Davide per la farina*, Ponte alle Grazie) e *Carlo Fiorani* – agricoltore cremonese che produce pane, salumi, uova e birra – si confronteranno sul "pane agricolo", fatto in maniera sostenibile, a filiera cortissima. Nell'occasione si affronta anche il tema del fare agricoltura in una sempre più cementificata Lombardia, in vista Expo, con un focus sul progetto di Slow Food *Nutrire Milano* e sul Mercato della Terra di Milano. Modera *Alberto Arossa*, Slow Food Italia.

Ore 18.30 - **Per chi come noi ama l'Arneis** (Enoteca). Ingresso 10 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 18.30 - **A scuola di cucina con la Cooperativa sociale Meeting Service Catering Onlus** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 18.30 - **Slow hour** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Vigneto a impatto zero: degustazione con *Fausto Andi*, viticoltore in Montù Beccaria (Pv). Segue la Comunità del cibo Oltrepò Pavese con degustazione dei suoi vini e prodotti.

Ore 18.30 - **Il pecorino che non ti aspetti** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Laboratorio: degustazione di pecorino annata 2013 di alcune tra le principali aziende picene. Con la collaborazione del Consorzio Piceno.

Ore 19 - Scuola di Cucina. **Josean Alija. L'essenza della materia** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - **Indigenous voices/videos** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Uno spazio libero all'interno del quale i delegati indigeni raccontano la loro storia e le questioni per loro importanti. Agli interventi possono alternarsi dei contributi video.

Ore 19 - Scuola di Cucina. **Massimo Spigaroli. Tra terra e fuoco: un norcino in cucina** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - Cucina Pizza&Pane. **'O Fiore mio: alchimie italiane** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - **Siamo col buco ma non ti daremo buca. Prodotti da forno napoletani** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I prodotti dell'arte bianca napoletani sono tantissimi; noi vogliamo presentarvene alcuni (fra salati e dolci) che hanno in comune una caratteristica: il buco al centro. Assaggeremo i taralli *'nzogna* e *ppepe*, il tortano e altri.

Ore 19 - **Conferenza stampa di presentazione della seconda edizione del Bagna Cauda Day** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura dell'Associazione Astigiani.

Ore 19 - **L'attività di un Circolino dei Vigneron** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Degustazione a cura della Condotta Slow Food Colli superiori del Valdarno.

Ore 19 - **Aperitivo con vini e prodotti tipici di Ginevra** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ginevra, con i suoi 1500 ettari di vite e una produzione di più di 13,5 milioni di litri di vino l'anno, è il terzo cantone viticolo della Svizzera. In abbinamento la longeoletta, la più grossa e saporita salsiccia svizzera.

Ore 19 - **Atelier: prova il mestiere del cioccolatiere** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In questo laboratorio si realizzano i cioccolatini con le proprie mani e si scopre di più sul dolce successo del cioccolato. A cura dello Swiss Science Center Technorama.

Ore 19.15 - **Scopri tutto un altro pollo! Il pollo piemontese Valverde si presenta** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura della Cooperativa Agricola Valverde.

Ore 19.30 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **Vino e territorio: il concetto di cru in Valtellina**
- **Vino e territorio: la Rioja Alavesa**
- **Alla scoperta delle birre della Nuova Zelanda**
- **Spirito svizzero: esistono i distillati di terroir?**
- **Dove la storia ebbe inizio: i cioccolati delle Americhe**
- **Giovani cuochi portoghesi crescono**

Ore 19.30 - Mixology. **Slow Food American Speakeasy** (pad. 5). Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

Ore 19.30 - **Le Marche di Terra Madre** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Incontro con la Comunità del cibo della pesca con la retina e la nassa di San Benedetto del Tronto.

Ore 19.30 - **Cena ispirata alla cucina di Pino Cuttaia** (pad. 3, stand Sicilia). Prenotazioni presso lo stand. A cura di *Pino Cuttaia*, ristorante La Madia, Licata (Ag).

Ore 19.30 - **I Presìdi dall'Umbria all'Olanda** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

L'esperienza di una famiglia umbra che ha portato in Olanda la conoscenza dei Presìdi Slow Food.

Ore 19.30 - **La carne e il segreto della cottura a bassa temperatura** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il segreto per gustare carne e pesce morbidi e succulenti sta nella delicatezza della loro cottura. Grazie a Fresco, la cucina a bassa temperatura è realizzabile anche in casa.

Ore 20 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Manjit Gill* (India); *Antonuela Ariza* e *Ernestina Vargas* (Colombia).

Ore 20 - **Vitigni viaggiatori** (Enoteca). Ingresso 15 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 20 - **Birra in musica con il Birrificio Cooperativo Valsusa** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 20 - **A cena con l'Emilia Centrale** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 15 € a persona. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna.

Show cooking con *Giovanni Cuocci*, chef dell'osteria La Lanterna di Diogene di Solaro di Bomporto (Mo).

Ore 20 - **La montagna in tavola** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 25 €. Prenotazioni presso lo stand.

Show cooking a cura di *Maurizio Vaninetti*, Osteria del Crotto, Morbegno (So). Vini del Consorzio Vini di Valtellina.

Ore 20.15 - **L'Arca del Gusto dei Monti Lattari** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Salpa dai monti per presentarsi al Salone l'Arca del Gusto dei Monti Lattari; l'antico pomodoro di Napoli ne è la chiglia, il basilico fresco la vela, le ricchezze del territorio saranno i passeggeri.

Ore 20.30 - Inizio del Laboratorio del Gusto **Le donne lucchesi fra artigianalità e imprenditoria** (pad. 5) Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 20.30 - Salone di Sera. **Presentazione di 2015x6** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Il progetto filmico legato ai temi dell'Expo.

Ore 20.30 - Salone di Sera. Film **Ci vorrebbe un miracolo** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Con la presenza del regista *Davide Minnella*.

Ore 20.30 - Documentario. **After Winter, Spring** (Oval, Laboratori della Terra). Ingresso libero.

Il ritratto intimo di un modello di vita ancestrale messo in pericolo dalla grande agricoltura industriale. Con la presenza della regista, *Judith Lit*.

Ore 20.30 - **Presentazione del libro In viaggio per le Marche** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Gli autori *Paolo Merlini* e *Maurizio Silvestri* raccontano la loro particolare esperienza.

Ore 20.30 - **Alto condimento** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Uno show da gustare, a cura di *CocinaClandestina* (Grp Radio), con chef, musicisti, giornalisti, poeti e naviganti.

Ore 20.30 - **La saggezza delle cuoche: la cucina antispreco** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Racconto e scambio di antiche ricette con cena a cura della Comunità delle Cuoche Popolari e della Condotta Terre Umbria Meridionale.

Ore 21 - **Indigenous music** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Tutti i delegati indigeni sono invitati a portare i loro strumenti per suonare durante questo momento dedicato alla musica e alle attività culturali.

Ore 21.30 - **Il cioccolato come emozione** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: tre "ricordi" prodotti e presentati da *Paolo Brunelli* in abbinamento a liquori tradizionali.

## domenica 26 ottobre 2014

Ore 10 - **Fisheries, setting the record straight. A collective strategy for a new vision of fisheries** (Oval, stand Slow Fish). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

Prosegue il dibattito iniziato venerdì pomeriggio, relativo a nuove strategie per raccontare il mondo della pesca e resistere alle attuali tendenze. Segue degustazione del Presidio dell'aragosta Chakay.

Ore 11 - Apertura al pubblico del Salone del Gusto e Terra Madre

Ore 11 - Cuciniamo in famiglia. **Piccoli buongustai crescono** (pad. 5, area Slow Food Educa, Cucina Didattica). Per pubblico adulto. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'attività ha l'obiettivo di aiutare gli adulti a coinvolgere i più piccoli durante i pasti, stimolando la loro curiosità ed educandoli al gusto offrendo loro piatti invitanti.

Ore 11 - **Il fruttalier** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Per bambini dai 7 anni. Prenotazioni presso lo stand UNISG.

Laboratorio ludico didattico per allenare i sensi e diventare veri e propri degustatori di succhi di frutta. A cura della Condotta Slow Food UNISG.

Ore 11 (11 - 13 e 14 - 22) - Aste Bolaffi valuta le bottiglie di vino (Pad. 2, stand Slow Food).

Esperti delle Aste Bolaffi saranno a disposizione dei visitatori per la valutazione gratuita dei vini con i seguenti orari. Portate fotografie della bottiglia.

Ore 11 - **Ifad and Slow Food: Brazil & Argentina** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si parla dei Presidi brasiliani del licuri e dell'umbu e di quello argentino dei frutti selvatici del Gran Chaco.

Ore 11 - **Alternative food systems in rural mountains areas: how a new generation of producers and activists is designing the future of the Alps** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La montagna raccontata da giovani che hanno scelto le Alpi per la loro vita e il loro lavoro.

Ore 11 - Seminario. **La produzione di miele bio in Gornaya Shoria, Russia** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 (fino alle 14) - **Bombe di semi** (pad. 2, stand MIPAAF). Dedicato alle famiglie.

Laboratorio di orticoltura urbana a cura di Alimos.

Ore 11 (fino alle 13.30) - **In Piemonte c'è fermento! Grandi birre da piccoli produttori** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il movimento birraio artigianale piemontese dà voce ai suoi protagonisti: Beba, Troll, Gilac e Kauss. Quest'ultimo presenta anche Gasà, la gazzosa artigianale.

Ore 11 - **Incontro conclusivo Tourne Blogger** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti, prenotazioni presso lo stand.

Un viaggio multimediale e interattivo alla scoperta di un totem dotato di superfici tattili, ingranaggi meccanici, vetrine intelligenti, microscopio e webcam per imparare a conoscere e utilizzare prodotti biodegradabili e compostabili.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Farmland game** (Oval, stand Commissione Europea). Per bambini in visita. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo sul benessere animale. I bambini imparano a conoscere il ciclo di vita degli animali.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Fridge game** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo per adulti che mostra come conservare correttamente il cibo in frigo.

Ore 11 (a ripetizione fino alla chiusura serale) - **Labels game** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo per adulti per una migliore comprensione delle Denominazioni di Origine Controllata, Indicazioni Geografiche Protette, Specialità Tradizionali Garantite.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Tasting of European quality products** (Oval, stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un'esperienza sensoriale grazie alla quale i visitatori saranno invitati a scoprire diversi prodotti toccandoli e annusandoli.

Ore 11 - **La Terra dei Cuochi** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La Campania è la regione simbolo della dieta mediterranea, sana, gustosa, fatta di prodotti tipici di grande qualità. Vogliamo promuovere e valorizzare un territorio che continua orgogliosamente a contribuire al made in Italy sul piano economico, sociale e culturale.

Ore 11 - **Il Friulano (ex Tocai)** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Storia del vitigno e degustazione di tre Friulano di tre diverse zone Doc. A cura di Savio del Bianco.

Ore 11 - **Semplici, conciatati e in foglia: i formaggi della Valnerina** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Degustazione a cura dei produttori.

Ore 11.30 - Conferenza SGTM. **In viaggio tra i prodotti dei Balcani e della Turchia** (Oval, Sala Fondazione). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I Balcani e l'Anatolia conservano un patrimonio di tradizioni agroalimentari straordinario, ma poco conosciuto e molto fragile. In due anni sono stati identificati oltre 150 prodotti a rischio di estinzione. Vi presentiamo i più interessanti. Segue degustazione. Conferenza realizzata grazie al supporto dell'Unione Europea.

Ore 11.30 - Conferenza SGTM. **Meno passaggi, più fiducia** (Oval, Sala Terra Madre). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Mercati degli agricoltori, gruppi di acquisto e altre forme di vendita diretta: la rete di Terra Madre si confronta sulle diverse soluzioni per ridurre la filiera.

Ore 11.30 - **La nostra Sicilia** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione di tre libri dedicati ai sapori della Sicilia. Intervengono: *Pino Cuttaia*, chef de La Madia di Licata (Ag), autore di *Per le scale di Sicilia* (Giunti); *Elisia Menduni*, giornalista gastronomica, autrice di *Sicilia, la cucina di casa Planeta* (Electa) e i curatori di *Ricette di Sicilia* della collana *In cucina con Slow Food* (Slow Food Editore). Modera *Marco Bolasco*, Direttore editoriale Slow Food Editore e della redazione enogastronomica di Giunti Editore.

Ore 11.30 (si ripete alle 11.45, 12.45, 13, 15, 15.30, 17.30, 18) - **Personal shopper regionale**. Ingresso: 10 € a persona. Iscrizioni presso lo stand UNISG.

Un tour enogastronomico guidato alla scoperta dei sapori e delle tradizioni di un territorio a scelta tra otto splendide destinazioni italiane.

Ore 11.30 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport del Comune di Torino). Per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni. Prenotazioni presso lo stand.

Un'attività pensata per sensibilizzare i visitatori ai temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 11.30 (si ripete fino alla chiusura) - **Quattro Stagioni... il vaso Bormioli Rocco aperto alle tue idee** (pad. 2, stand Bormioli Rocco). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

*Marta Micol Carosi*, flower decorator, trasforma il vaso Quattro Stagioni in eleganti centrotavola, spiritosi segnaposto e tante altre idee sul tema del Natale.

Ore 11.30 (si ripete fino alla chiusura) - **#IRecycle** (pad. 2, stand Comieco-Ricrea-Rilegno). Ingresso libero.

Partecipa a un quiz sulla conoscenza e la corretta raccolta degli imballaggi in carta, acciaio e legno. Lascia un messaggio sulla parete magnetica dello stand che possa essere di stimolo alle buone pratiche di raccolta differenziata. Tutte le frasi saranno fotografate e filmate con l'autore e postate su una pagina social dedicata.

Ore 11.30 - **Tavola rotonda dei produttori di Vermouth del Piemonte** (pad. 2, stand Turin Vermouth). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si discute della tutela di un'eccellenza piemontese sinonimo del made in Italy e imitata in tutto il mondo. Intervengono *Giorgio Castagnotti*, Presidente Martini & Rossi S.p.A.; *Giustino Ballato*, Anselmo Vermouth, in rappresentanza dei piccoli produttori artigianali piemontesi. Modera *Vanni Cornero*, giornalista.

Ore 11.30 - **Aperitivo ragionato con l'Appennino Tosco Emiliano** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 5 € a persona. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna.

Ore 11.30 - **I Granai della Memoria: il pomodoro nero di Seborga** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Enrico Ilariuzzi*, Sindaco di Seborga (Im); *Flavio Gorni*, produttore.

Ore 11.30 - **Varietà da conservazione** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Tavola rotonda sulle varietà tradizionali da conservare. Degustazione di prodotti forniti dalla Comunità del Cibo di Gandino e dai partner dello stand Lombardia.



Ore 11.30 - **Sistema Po** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura di Sistema Po con prodotti e vini del territorio confinante il grande fiume.

Ore 11.30 - **Dall'Arca a Terra Madre** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: gli oli monovarietali della Comunità del cibo del piantone di Falerone e di coroncina.

Ore 11.30 - **I Monti Nebrodi e le isole siciliane** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Spazio in collaborazione con l'Assessorato al Turismo, con la descrizione di attrattori turistici, in abbinamento con vini e oli del territorio selezionati da esperti dell'IRVOS.

Ore 11.30 - **Solo dolce o c'è di più? Il cioccolato** (Oval, stand Slow Food Svizzera). Per bambini e ragazzi dai 10 ai 14 anni in visita con la famiglia. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

In questo laboratorio i bambini realizzano i cioccolatini con le proprie mani e scoprono di più sul dolce successo del cioccolato. A cura dello Swiss Science Center Technorama.

Ore 12 - Conferenza SGTm. **L'inganno nel piatto** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Truffe commerciali, sanitarie o legali: un viaggio tra i mille modi di ingannare i consumatori, di mettere in pericolo la loro salute e di danneggiare le aziende sane. Intervengono: *Gian Carlo Caselli*, Presidente comitato scientifico dell'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare; *Gaetano Pascale*, Presidente Slow Food Italia; *Giuseppe Alai*, Presidente Consorzio di tutela del parmigiano reggiano; *Tom Mueller*, giornalista e autore di *Extraverginità. Il sublime e scandaloso mondo dell'olio d'oliva*, Usa; *Paola Gelato*, avvocato Studio Legale Jacobacci & Associati; *Marco Pedroni*, Presidente Coop Italia. Modera *Michele Fino*, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ore 12 - Conferenza SGTm. **Indovina chi viene a mensa. L'interscambio gastronomico e interculturale nell'Italia multietnica** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Le mense italiane sono sempre più spesso luoghi di incontro, scambio e conoscenza interetnica, con il cibo a farsi mezzo e fine dell'accoglienza e del riconoscimento dell'altro. Intervengono: *Roberta Giovine*, Libera Università di Lingue e Comunicazione Iulm, Milano; *Vincenzo Russo*, Libera Università di Lingue e Comunicazione Iulm, Milano; *Barbara Ghiringhelli*, Libera Università di Lingue e Comunicazione Iulm, Milano; *Andrea Pieroni*, docente di Etnobotanica, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Modera *Simone Cinotto*, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ore 12 - Conferenza SGTm. **L'acquacoltura: soluzione o problema?** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Davvero l'acquacoltura può far fronte alla richiesta di prodotti ittici salvando i mari dalla sovrappesca? O le controindicazioni sicure sono maggiori dei potenziali benefici? Intervengono: *Ernesto Peñas Lado*, Direttore Sviluppo Politiche e Coordinamento, Direzione Generale Mare e Affari Marittimi, Commissione Europea; *Tania Caro*, Comunità del cibo di Terra Madre degli allevatori di trota del Michoacán, Messico; *Sidnei Pedroso Torres*, Comunità del cibo di Terra Madre dei maricoltori di Porto Belo, Santa Catarina, Brasile; *John Volpe*, ricercatore principale, Università di Victoria, B.C., Canada; *Tifenn Vigouroux*, allevatrice di ostriche, Ria di Etel, Francia. Modera *Silvio Greco*, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ore 12 - Conferenza SGTm. **Lectio Magistralis**. Eric Holt-Giménez, **Direttore di Food First** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Sicurezza, giustizia, sovranità: come cambiare il nostro sistema alimentare.

Ore 12 - Inizio dei seguenti Laboratori del Gusto (pad. 5):

- **Franciacorta Bellavista**, dalle basi alle cuvée
- **Vino e territorio: il Pinot noir dell'Oregon**
- **Il Belgio**, la culla della birra
- **Il gastronomo di sala: il front office del mangiarbere all'italiana**
- **Storie di maiali felici**
- **Cose di un altro mondo: Saturne a Parigi**

Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - Scuola di Cucina. **Luca Collami**. **I cefalopodi: cottura e utilizzo** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - Scuola di Cucina. **Christian & Manuel Costardi**. **A scuola di riso** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 (si ripete alle 14, 16, 18) - **Laboratori speciali: Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Come trasformare un imballaggio o una stoviglia in Mater-Bi® in un simpatico regalo e creare animali immaginari con i sacchetti di Mater-Bi®. Laboratori scientifici alla scoperta del compost: ingredienti, tempi e caratteristiche.

Ore 12 - Mixology. **Dieci anni di fashion cocktail** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 (si ripete alle 12.15, 13.30, 16, 16.30, 19) - **Personal shopper tematico**. Ingresso: 10 €. Iscrizioni presso lo stand UNISG.

Un percorso guidato dedicato a un solo prodotto o a un tema in particolare, un'occasione per conoscere un alimento o una determinata filiera nella sua interezza, a tutto tondo.

Ore 12 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Joao Carlos Silva* (Sao Tomè); *Matt Golinski* e *Daniel Garwood* (Australia).

Ore 12 (fino alle 22) - **Slow Food web radio** (Oval, stand Slow Food).

In italiano e inglese, la radio di Slow Food racconterà l'agricoltura familiare attraverso le esperienze delle Comunità del cibo e i prodotti dell'Arca del Gusto più curiosi e rappresentativi.

Ore 12 - **Premiazione del concorso *I mille mieli, i millefiori*** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura dell'Osservatorio del Miele.

Ore 12 - **40° anniversario della Doc Gavi** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Rievocazione della grande storia di questo vino. Presentazione del video *Storie del Gavi* di Philippe Daverio. Intervengono *Gian Piero Broglio*, Presidente Consorzio di Tutela del Gavi; *Francesco Bergaglio*, Direttore Consorzio di Tutela del Gavi.

Ore 12 - Convegno. **La filiera simbiotica e la ristorazione** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Stefania Moroni*, ristorante Aimò e Nadia, Milano; *Pietro Vergano*, ristorante Consorzio, Torino; *Giusto Giovannetti*, CCS Aosta; *Sergio Capaldo*, responsabile Presidio Slow Food razza piemontese.

Ore 12 - **Long Day Drink** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I drink del buon auspicio: inizia bene la tua giornata con Compagnia dei Caraibi.

Ore 12 (continua fino alle 14) - **Radio Capital al Salone** (pad. 2 stand Slow Food).

Non c'è duo senza tè: Mary Cacciola e Andrea Lucatello in diretta dal Salone del Gusto e Terra Madre con numerosi ospiti e tante sorprese.

Ore 12 - **Incontri con lo chef** (pad. 2, stand Tartuflanghe). Ingresso libero fino a esaurimento posti. *Christian Milone*, trattoria Zappatori di Pinerolo (To), *Eugenio Boer*, Fishbar de Milan, e *Giuseppe Iannotti*, ristorante Kresios di Telesse Terme (Bn) deliziano con piccole tapas piemontesi. Tartuflanghe risponde a tutte le vostre curiosità relative al tartufo.

Ore 12 - **Mozzarella di bufala campana, identità, sapori e cultura in un bocconcino** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La mozzarella di bufala campana Dop raccontata in compagnia dei protagonisti della sua tutela e valorizzazione. Scenari buoni, puliti e giusti di un prodotto noto in tutto il mondo.

Ore 12.15 Conferenza. **The Candy Project** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ideato dallo chef *Andoni Luis Aduriz*, chef del ristorante Mugaritz, Errenteria, San Sebastian e dal sociologo *Iñaki Martínez de Albeniz*, Università dei Paesi Baschi, questo progetto è stato sposato dall'Università di Scienze Gastronomiche e da Slow Food Internazionale. Si tratta di uno studio sulle caramelle e sulle modalità con cui vengono date ai bambini come premio, passando dagli aspetti culturali a quelli gustativi. Con *Gabriella Morini*, docente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e *Alicia Borrigan Pedraz*, Centro Studi Slow Food.

Ore 12.30 (si ripete alle 13.15, 17, 18.30) - **Personal shopper internazionale**. Ingresso: 10 €. Iscrizioni presso lo stand UNISG.

I nostri Personal Shopper vi danno la possibilità di andare alla scoperta di territori lontani, conoscendone i sapori e i protagonisti che li abitano.

Ore 12.30 - **Il re dei vini, il vino dei re: sua maestà il Barolo** (Enoteca). Ingresso 20 €.

Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 12.30 (si ripete alle 13.30) - **Cocktail classici e rivisitazioni** (pad. 2, stand Campari). Ingresso gratuito.

Alla scoperta dei cocktail più famosi e delle loro rivisitazioni con Campari Academy.

Ore 12.30 - **Cereali e verdure. Un connubio che non conosce stagione** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Quinoa, carote, datterini, zucchine conditi con olio extravergine di oliva, costituiscono un piatto che sazia e fa bene. Come raffreddare rapidamente il cereale cotto?

Ore 12.30 (si ripete alle 18.30) - **È l'ora dell'aperitivo** (pad. 2, stand Turin Vermouth). Costo: 5 € a consumazione.

I classic cocktail con Martini e il Vermuttino di Anselmo.

Ore 12.30 - **Olio extravergine di oliva Dop Riviera Ligure** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione degli oli Dop nelle loro tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera di Levante. A cura del Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Riviera Ligure.

Ore 12.30 - **La campagna in tavola** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 12 €. Prenotazioni presso lo stand.

Pranzo con i vini di Pratum Coller.

Ore 12.30 - **Alto condimento** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Uno show da gustare, a cura di CocinaClandestina (Grp Radio), con chef, musicisti, giornalisti, poeti e naviganti.

Ore 12.30 - **Pranzo ispirato ai Monti Nebrodi** (pad. 3, stand Sicilia). Prenotazioni presso lo stand.

A cura di *Pino Drago*, ristorante De Gusto, Galati Mamertino (Me), e *Calogero Pintaudi*, ristorante Capo Nettuno, Capo d'Orlando (Me).

Ore 13 - **Gesti naturali** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso l'area Slow Food Educa.

I partecipanti mettono in gioco tutti i sensi in un percorso silenzioso fatto di gesti. Aperto alle famiglie di tutte le nazionalità con bambini. A cura dei formatori dell'Orto in Campania, in collaborazione con Slow Food Campania.

Ore 13 - Conferenza. **L'apicoltura in Tanzania attraverso le esperienze di Bee Together e Tulime Onlus** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Esempio di cooperazione, con il coinvolgimento della comunità, nella lotta alla malnutrizione tramite l'apicoltura. A cura di *Ivano Deltetto*, apicoltore.

Ore 13 - **Gender** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

Intervengono: *Saoudata Walet Aboubacrine*, Mali; *Adriano Favole*, Italia (con un delegato di Slow Food New Caledonia); Ministry of Women, Paraguay; *Patricia Mukhim*, India; *Prasert Trakansuphakon*, Thailandia. Modera *Myrna Cunningham Kain*, Indigenous Advisor presso WCIP/PGA ed ex Presidente dell'Un Permanent Forum on Indigenous Issues.

Ore 13 - Fucina Pizza&Pane. **Davide Longoni: infarinature** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 13 - **C'è qualcosa di nuovo oggi in Piemonte, anzi d'antico: il salame cotto del Monferrato** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione del nuovo disciplinare di produzione e degustazione. Intervengono: *Massimo Morando*, Presidente Associazione Produttori Salame Cotto Monferrato; *Mauro Casetta*, Vicepresidente Associazione Produttori Salame Cotto Monferrato; *Silvio Tealdi*, Sindaco di Ferrere (At); *Mario Sacco*, Presidente Camera Commercio di Asti; *Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte.

Ore 13 - **Ravece: un nome, un monocultivar** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione di prodotti da forno preparati con l'olio di ravece e del formaggio della Comunità del cibo del pecorino di Carmasciano con un miele delle Colline Irpine.

Ore 13 - **Pappa Fish - Mangia bene, cresci sano come un pesce** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il pesce fresco dell'Adriatico nelle mense scolastiche in un percorso didattico integrato per far scoprire agli alunni un alimento non solo buono e sano, ma anche divertente.

Ore 13 - **Il dolce sapore dell'agnello pomarancino** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Degustazione a cura delle Province di Livorno e Pisa.

Ore 13 - **Grani antichi e paste tradizionali: la farina di Orvieto e i picchiatelli di San Gemini** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Video e degustazione. A cura delle Condotte di Orvieto e Terre dell'Umbria Meridionale.

Ore 13 - **Cucinare con verdure autunnali e invernali** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Dopo il successo de *La mia cucina con le piante selvatiche*, la cuoca ticinese *Meret Bissegger*, presenta il suo nuovo libro di cucina. Segue degustazione.

Ore 13.30 - **A pranzo con l'Appennino Tosco Emiliano** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 15 € a persona. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna.

Show cooking con *Massimiliano Poggi*, chef del Ristorante Al Cambio di Bologna.

Ore 14 - Conferenza SGTM. **Per merenda... uno snack buono, pulito e giusto** (Oval, Sala Fondazione). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

È possibile proporre uno snack sano, fatto con materie prime di qualità, capaci di raccontare una storia e un territorio? Vi presentiamo qualche esperienza interessante. In collaborazione con Life. Segue degustazione.

Ore 14 - Conferenza SGTM. **Pastori custodi** (Oval, Sala Terra Madre). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Nomadi, transumanti, alpeggiatori: volti diversi di una stessa logica zootecnica, che custodisce il territorio, tutela le razze locali, consuma di meno e produce meglio. Intervengono *Lalji Desai*, India; *Roba Bulga Jilo*, Etiopia.

Ore 14 - Conferenza. **Cibo sostenibile da energie rinnovabili** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Fausto Costagli*, responsabile Slow Food del progetto Gusto Pulito; i produttori della Comunità del cibo a Energie Rinnovabili della Toscana; studenti Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ore 14 - **Fisheries, setting the record straight. A common destiny for the Commons** (Oval, stand Slow Fish). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

Persone che vivono in zone diverse si trovano ad affrontare sfide simili. È possibile trovare soluzioni trasversali? Segue degustazione del Presidio del dulce della Nova Scotia.

Ore 14 - **Nativi ambientali** (pad. 2, area Ministero dell'Ambiente). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni al desk Giovani Genitori presso lo stand Novamont.

Percorso laboratoriale didattico con l'obiettivo di mostrare ai bambini, nativi digitali, come il rispetto e la conoscenza dell'ambiente aiutino a crescere e creare insieme. A cura di Circowow.

Ore 14 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Aliaksandr Chykileuski* (Bielorussia); *Jorge David Lema Auquilla* e *Esteban Tapia* (Ecuador).

Ore 14 - Conferenza. **La differenza tra miele bio e convenzionale? Pratiche sanitarie o ambiente?** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono gli apicoltori *Francesco Panella* e *Giovanni Guido*.

Ore 14 - **I paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato riconosciuti dall'Unesco come patrimonio dell'umanità. Le prospettive e gli impegni** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Gianfranco Comaschi*, Presidente Associazione Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato; *Roberto Cerrato*, Direttore dell'associazione; *Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte.

Ore 14 - **Riserva Carlo Alberto, vermut per uomini e dei** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La magia del Vermut di Torino, storie di vita e degustazione con il produttore Tigre Ciliegio.

Ore 14 - **Pesce crudo e sushi homemade** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'abbattitore di temperatura insegna i segreti della sanificazione del pesce per la realizzazione di antipasti di pesce crudo e sushi in tutta sicurezza.

Ore 14.30 - **Conferenza stampa di presentazione del progetto Mercoledì riso, cucinare per le scuole d'Europa** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

*Mercoledì Riso* è una sfida culturale promossa da Acquerello il Riso e Slow Food: mira a proporre alle famiglie e alle scuole di tutta Europa di preparare almeno un giorno alla settimana un piatto a base di riso, in quanto una corretta alimentazione non può farne a meno. Intervengono: *Piero Rondolino*, fondatore di Acquerello il Riso; *Massimo Borrelli*, Responsabile Ufficio Educazione Slow Food Italia; *Evelina Flachi*, Specialista in Scienza dell'Alimentazione; *Stefano Maffeo*, Fondatore e Responsabile della Didattica dell'Equipe Arc-en-Ciel. Modera *Davide Paolini*, giornalista.

Ore 14.30 - Inizio Laboratori del Gusto. Informazioni e prenotazioni reception eventi, pad. 5.

- **A trazione animale: i vini a cavallo d'Italia e di Francia**

- **Vino e territorio: il Rancio sec del Roussillon**

- **Birre&distillati, due universi s'incontrano a San Diego**

- **I caffè regionali d'Italia**

- **Formaggi e vini dalla Turchia**

- **Insetti**

Ore 14.30 - Mixology. **The Connaught Hotel: storia del bar d'albergo** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 14.30 (fino alle 17.30) - **Grappa e dintorni: il gusto in tournée** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Conversazioni e degustazioni delle migliori grappe prodotte in Piemonte. A cura dell'Istituto Grappa Piemonte.

Ore 14.30 - **Racconti e pozioni nell'orto** (pad. 3, stand Slow Food Lazio). Dedicato alle famiglie.

Racconti di miti e leggende dal mondo. Attraverso una danza in cerchio si creerà una sinergia nel gruppo per entrare nelle alchimie di semplici preparazioni culinarie. Al termine del laboratorio i bambini fanno merenda con quello che hanno preparato.

Ore 14.30 - **Slow coffee time** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 3 €. Prenotazioni presso lo stand.

Art Caffè presenta il caffè dei Presidi e i monorigine della sua torrefazione. Con la piccola pasticceria d'autore di *Chicco Cerea*, ristorante Da Vittorio, Brusaporto (Bg).

Ore 14.30 - **Gli orti scolastici nel Maceratese** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'esperienza di una rete tra poesia ed educazione alimentare. Interviene *Letizia Carducci*, responsabile del Progetto Orto in Condotta nel Comune di Macerata.

Ore 14.30 - Documentario. **Masai delle Alps** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Gusto e salute iniziano in pancia!** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Lo sviluppo del bambino dipende dallo scambio con la propria mamma già durante la gestazione. L'incontro è dedicato donne in gravidanza e alle famiglie con bambini piccoli: vengono proposti assaggi di diversi tipi di omogeneizzati, evidenziandone pregi e difetti. Segue degustazione. Intervengono: *Ruggiero Francavilla*, ricercatore universitario responsabile Gastroenterologia Pediatrica e Nutrizione, Università degli Studi di Bari; *Sergio Capaldo*, responsabile Presidio Slow Food razza piemontese; *Gabriella Morini*, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; *Luisa Tatoni*, giornalista, Direttore responsabile di *Giovani genitori*. Con la degustazione dei prodotti di Alcenero, La Granda e Azienda Agricola Biologica Lago Scuro. Degustazione a cura di *Alida Sangiorgi*, responsabile del progetto Alce Nero Baby e Product Marketing Manager Alce Nero, e *Luca Grasselli*, Azienda Agricola Biologica Lago Scuro. Modera *Antonello Del Vecchio*, Direttore Struttura Complessa di Neonatologia, Ospedale Di Venere di Bari.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Lectio Magistralis. Vincenzo Ferrara, climatologo** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Cambiamenti climatici e vita quotidiana.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **2004-2014: buon compleanno Terra Madre!** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Land grabbing e ocean grabbing: giù le mani dalla terra e dal mare!** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Produrre cibo senza surriscaldare il pianeta, anzi favorendo l'inversione delle attuali tendenze, è possibile se dalle istituzioni ai cittadini si lavora insieme per favorire un'agricoltura rispettosa dell'ambiente. Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto "Table for 9 Billion", grazie al contributo dell'Unione Europea. Intervengono: *Eric Holt-Giménez*, Direttore di Food First, Usa; *Ana Paula Tauacale*, Vicepresidente dell'UNAC, Unione Nazionale di Contadini, Mozambico; *María Luisa Albores González*, cooperativa Tosepan Tinaniske, Messico; *Timothé Feodoroff*, Transnational Institute, Paesi Bassi. Modera *Stefano Liberti*, autore di *Land grabbing. Come il mercato delle terre crea il nuovo colonialismo*.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **The Future of Food is Ours!** (Centro Congressi, Sala dei 500). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Slow Food Youth Network si ritrova ancora una volta a Terra Madre per discutere e presentare nuove idee per un modello alimentare più sostenibile.

Ore 15 - **Ifad and Slow Food: India** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, spagnola, russa.

Discussione aperta. Modera *Phrang Roy*, Indigenous Partnership.

Ore 15 - **The future is ours** (Auditorium Lingotto, sala dei 500). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Festeggiando i primi due anni di attività, lo Slow Food Youth Network guarda al suo futuro. Con la partecipazione di *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food.

Ore 15 - **Guida Slow Wine 2015** (Centro Congressi Lingotto Fiere). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Mille vini di 500 aziende italiane sono i protagonisti della più grande e importante degustazione mai organizzata da una guida dei vini italiana. Un'occasione unica per scoprire i produttori premiati dalla guida Slow Wine 2015.

Ore 15 - **Incontri di pizza. Roberto Di Massa in: Grand Tour** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

*Roberto Di Massa*, trainer e consulente in tutto il mondo, docente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, racconta i cinque ingredienti necessari per una pizza perfetta: acqua, farina, lievito, sale e passione.

Ore 15 - **Terra, cibo, letteratura tra Sicilia e Piemonte. Il Salone del Gusto e Terra Madre ricorda Leonardo Sciascia nel 25° della morte** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione del libro *Di terra e di cibo con Leonardo Sciascia*, Salvatore Sciascia Editore. Intervengono: *Salvatore Vullo*, autore del libro; *Giorgio Ferrero*, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte; *Ezechia Paolo Reale*, Assessore all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Regione Sicilia; *Valter Vecellio*, giornalista Rai, Associazione Amici di Leonardo Sciascia. Modera *Luca Ferrua*, giornalista de *La Stampa*.

Ore 15 (si ripete alle 17, 19, 21) - **Alla scoperta del Single Malt Scotch Whisky con Glen Grant e Bowmore** (pad. 2, stand Campari). Ingresso libero.

Ore 15 (si ripete alle 17) - **Incontro con... l'illustratore: alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Appuntamento e laboratorio con l'illustratore Disney Paolo Mottura dalla cui penna è nata la nuova mascotte di Mater-Bi®.



Ore 15 - Tavola rotonda.

Ore 16 - Cuciniamo in famiglia. **La merenda Buona Pulita e Giusta** (Pad. 5, Cucina Didattica dell'Area Slow Food Educa). Per famiglie. Costo adulti: 5 € soci Slow Food, 10 € per non soci; bambini: gratuito soci Slow Food, 5 € per non soci.

Tra le ricette proposte, il croccante di nocciole e miele, le torte della tradizione e i dolci di recupero.

Ore 16 - **Green lab** (pad. 2, area Ministero dell'Ambiente). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni al desk Giovani Genitori presso lo stand Novamont.

Dove conoscere, disegnare, scoprire la natura insieme al riccio, l'ape, il merlo e la farfalla, in una girandola colorata, ecologica e piena di sorprese! A cura di Giovani Genitori e di *Marta Vitale*, esperta di didattica ambientale e autrice di *Avventure e scoperte in giardino*.

Ore 16 - Fucina Pizza&Pane. **Beniamino Bilali: scienza e conoscenza** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 16 - **Incontri di pizza. Guido Picariello in: Napoletani a Torino** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

In un piccolo locale del capoluogo piemontese è racchiusa una delle più belle storie di conoscenza e integrazione che vede protagonista la famiglia Picariello: la pizzeria Gennaro Esposito.

Ore 16 - Presentazione del progetto formativo **Affinatore e norcino: saperi tradizionali per nuovi sbocchi** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Renato Brancaleoni*, La Fossa dell'Abbondanza di Roncofreddo (FC), maestro dell'affinamento in fossa; *Silvio Greco* e *Giuseppe Zeppa*, docenti UNISG.

Ore 16 - **I mieli monoflorali** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio a cura di Ami-Ambasciatori dei Mieli.

Ore 16 - **Facciamo quattro chiacchiere sui distillati: il gin Caorunn** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Compagnia dei Caraibi vi fa viaggiare nella selvaggia Scozia con *Andrea Spinello*.

Ore 16 - **Il coltivatore di pane** (Oval, stand Esmach). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Impariamo a preparare il pane nel rispetto della naturalità, lontani dalla chimica e dagli additivi. Con *Stefano Bongiovanni*, panificatore di Nucetto (Cn).

Ore 16 - **Il gelato dei Presìdi** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La gelateria Vanilla Ice di Caserta utilizza come base per i suoi gelati il latte nobile dell'Appennino Campano e altri Presìdi Slow Food. Degustazione di fiordilatte, fiordibufala e gelato al conciato romano.

Ore 16 - **Note di agricoltura** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

*Giuseppe Verdi*, compositore, agricoltore, estimatore dei prodotti della sua terra: conversazione con *Ilaria Dioli*, Università di Piacenza.

Ore 16 - **Dg Turismo** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura di Consorzio Lago di Garda Lombardia con prodotti tipici, pesce di lago e vini del territorio.

Ore 16 - **Le fontine d'alpeggio della Valle d'Aosta abbinate ai rossi selezionati dal foodblogger Gallino** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Offerta libera da destinare agli Orti in Africa.

Ore 16 - **Gal Nebrodi Plus** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si raccontano il territorio e i suoi prodotti più rappresentativi a partire dai Presìdi del suino nero dei Nebrodi, la provola dei Nebrodi e l'oliva minuta. Presentato del progetto delle Strade dei Sapori del Parco dei Nebrodi.

Ore 16.30 - Conferenza SGTM. **Alla scoperta dei progetti in Kenya** (Oval, Sala Fondazione). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Come coniugare economie locali, tutela della biodiversità e turismo sostenibile? Lo raccontiamo attraverso un viaggio in Kenya alla scoperta di alcuni prodotti locali che Slow Food intende tutelare con il progetto dei Presìdi. In collaborazione con Maniteze, Viaggi & Miraggi, WWF, Necofa, Veterinari Senza Frontiere.

Ore 16.30 - Conferenza SGTM. **L'agricoltura delle oasi** (Oval, Sala Terra Madre). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Storie e racconti di produzioni delle oasi. Durante l'incontro, degustazione.

Ore 16.30 - **Presentazione del libro *Le colline del Barolo al tempo dello zolfo*** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Nel 1861, La Morra, Barolo e Grinzane uniti fecero arrivare dalla Sicilia il primo zolfo contro l'oidio. Intervengono: *Armando Gambera*, autore del libro; *Beppe Dosio*, Presidente Associazione Agorà di La Morra.

Ore 16.30 - **Drink-in!** (Oval, stand Slow Food Youth Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Porta la tua bevanda locale preferita e condividila con i tuoi nuovi amici. Approfitta di quest'ultimo appuntamento per un ballo o uno scambio di idee con i membri dello Slow Food Youth Network.

Ore 16.30 - **Agricoltura, salute per la terra e per l'uomo** (pad. 3, stand Slow Food Lazio). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Incontro con *Carlo Triarico*, Presidente Associazione Italiana per l'Agricoltura Biodinamica. Modera *Roberta Pascali*, Segretaria Regionale Slow Food Lazio. Segue degustazione.

Ore 16.30 - **La cultivar lantesca** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Alla scoperta di questa oliva locale, prodotto salito nell'Arca del Gusto nel 2014. A cura di *Massimo Lagomarsini*, produttore.

Ore 16.30 - **La mostarda mantovana** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Show cooking di *Roberta Bedogna* con i principi delle Orobie. Vini del Consorzio Valcalepio e Moscato di Scanzo.

Ore 17 - **Gioco libero** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero.

Conoscere il mondo dell'alimentazione giocando e divertendosi: le carte del Go Gardening, il memory delle stagioni, il gioco della Gallina di Eataly e in anteprima il Pixel Orto nato grazie alla collaborazione tra Slow Food Italia e Quercetti.

Ore 17 - **Dal foodblog all'invito a cena. E viceversa** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il foodblog da luogo di comunicazione socializzata a strumento che, attraverso il cibo, abbatte le barriere tra mondo virtuale e realtà quotidiana. Intervengono: *Stefano Paleari* e *Riccardo Casiraghi* (Gnam Box), *Mariachiara Montera* e *Francesca Gonzales* (Foodie Geek Dinner). Moderano *Gabriele Rosso* e *Camilla Micheletti*, Slow Food Editore.

Ore 17 - **Indigenous Pollinators Network** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, spagnola, russa.

Intervengono: *Sara Manetto*, Indigenous Partnership; *Gilia Baldinelli*, School of Oriental and African Studies; *Riccardo Bononi*, Istituto di Ricerca e Formazione nelle Scienze Sociali; *Leo Robert*, India; *Roba Bulga Jilo*, Etiopia; *Johny Utama*, Indonesia; *Valentina Kurdakov*, Russia. Modera Barbara Herren, FAO.

Ore 17 - Inizio dei seguenti Laboratori del Gusto (pad. 5):

- **Vino e territorio: il Lambrusco di Sorbara di Vincenzo Venturelli**
- **L'importanza del suolo: i grandi bianchi della Loira**
- **Open mind: guida alla fisiologia del gusto della birra**
- **Coffee maker, la storia della caffettiera raccontata e gustata da Lavazza ed Enrico Maltoni**
- **Tredicilune, progetto di sostenibilità e filiera dei salumi di Lombardia**
- **Bruxelles: birra, cioccolato e cucina**
- **La dolcezza incontra la sapidità: vino da meditazione e sigaro Toscano**

Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 17 (si ripete alle 19.30) - **Opera collettiva Pixel Art** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero. Per quelli che vogliono giocare e contribuire a realizzare una spettacolare opera d'arte collettiva: un'installazione composta da 172.800 chiodini in soli 6 colori da inserire in 144 tavolette modulari. A cura di Quercetti.

Ore 17 - **Incontri di pizza. Emanuele De Vittoris in: Così parlò Bellavista** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presidi Slow Food di grani e cereali.

La pizzeria Bellavista di Picinisco (Fr) è la casa di *Emanuele De Vittoris*, coordinatore e mentore della Piazza della Pizza sin dalla sua prima edizione.

Ore 17 - **Mixology. Cocktail and botanical** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 17 - **Presentazione del libro Guida di buona prassi igienica per i caseifici di azienda agricola** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

A cura dell'Assessorato all'Agricoltura Regione Piemonte. Intervengono: *Paolo Cumino*, Dirigente Settore Produzioni Zootecniche Regione Piemonte, *Aurora Palmieri*, Settore Produzioni Zootecniche; *Guido Tallone*, Istituto Lattiero Caseario di Moretta.

Ore 17 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport del Comune di Torino). Per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni. Prenotazioni presso lo stand.

Un'attività pensata per sensibilizzare i visitatori ai temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 17 - **Appuntamento con la Scuola di Cucina di Pollenzo** (pad. 2, spazio Kenwood). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Show cooking con *Lapo Querci*, chef Tavole Accademiche UNISG e docente Master of Food.

Ore 17 - Convegno. **La qualità del latte** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Giorgio Masoero*, CRA (Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura); *Andrea Barmaz*, Direttore Institut Agricole Régional, Aosta; *Roberto Morello*, Presidente Associazione Produttori Latte Piemonte; *Roberto Rubino*, Presidente ANFOSC; *Luca Persia*, Direttore Caseificio Persia.

Ore 17 - **In difesa del piccolo agricoltore** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Incontro con *Giorgio Cingolani*, agronomo-agricoltore, componente del comitato etico di Banca Etica.

Ore 17 - **Mangiare corto per guardare lontano** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione di prodotti di filiera corta de La Bottega di Stigliano. A cura della Provincia di Siena.

Ore 17 - **Giochiamo con l'orto** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. Educational a cura della Condotta di Orvieto.

Ore 17 - **Tasting of Vacherin Mont d'Or, the "king of soft rind cheeses" and lecture by Dominik Flammer** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese.

*Dominik Flammer*, giornalista e autore di *The culinary heritage of the Alps*, presenta il Vacherin Mont d'Or, uno degli ultimi formaggi stagionali a latte vaccino. A cura del Cantone di Vaud.

Ore 17.30 - **Il banco genuino: il gioco del mercato a km 0** (pad. 2, area Ministero dell'Ambiente). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni al desk Giovani Genitori presso lo stand Novamont.

Laboratorio ludico-didattico dove i bambini e la famiglia vivono un percorso produttivo dalla semina al raccolto fino alla commercializzazione di un prodotto genuino e a Km 0. A cura di Circowow.

Ore 17.30 - **Trittico lombardo** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Tre laboratori. Sopra la panca: progetto di filiera della capra di Lombardia. Il pane del Parco Sud Milano, con *Massimo Grazioli* di Cascina Sant'Alberto. Il tirot di Felonica Presidio Slow Food. In abbinamento i vini di San Capriano del Colle.

Ore 18 - Conferenza SGTM. **Mente sana in corpo attivo e ben nutrito** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il binomio alimentazione e attività fisica è fondamentale per il benessere del corpo, dell'intelletto e dello spirito perché ci fa tornare allo stato primario del nostro essere, radicato nel movimento e alieno alla sedentarietà. Intervengono: *Stefano Gallo*, Assessore allo Sport Comune di Torino; *Andrea Cipressa*, allenatore nazionale fioretto femminile; *Silvana Quadrino*, Slow Medicine.

Ore 18 - Conferenza SGTM. **Lectio Magistralis. Tom Mueller, giornalista** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Quando incontriamo il nostro cibo a tavola, chiediamogli da dove arriva. Il caso dell'olio d'oliva.

Ore 18 - Film. **Il cantico delle api** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Una produzione di Unaapi, Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani.

Ore 18 - Conferenza SGTm. **Questo non lo mangio!** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I laboratori di Nutribus dell'Ospedale Pediatrico del Bambino Gesù incontrano il Salone del Gusto: consigli, suggerimenti di comportamento e laboratori pratici per correggere le cattive abitudini alimentari di bambini e ragazzi. Interviene: *Giuseppe Morino*, Ospedale Pediatrico del Bambino Gesù, Roma.

Ore 18 - Conferenza SGTm. **Te lo do io il "Made in Italy"** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La fontina fatta dai sikh, il Barolo fatto dai macedoni, la frutta e gli ortaggi coltivati da albanesi e nordafricani... cosa ne sarebbe delle produzioni identitarie del nostro Paese e della nostra cultura, se non fossero arrivati gli immigrati a portarle avanti al posto nostro? Intervengono: *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food; *Susanna Camusso*, Segretaria generale CGIL, Confederazione Generale Italiana del Lavoro; *Roberto Moncalvo*, Presidente Coldiretti; *Yvan Sagnet*, Coordinatore regionale per l'immigrazione Flai Cgil Puglia; *Ivana Ilieva*, comunità macedone di Barolo; *Mampreet Singh*, comunità sikh di Bra.

Ore 18 - Conferenza. **Viticoltori immigrati italiani in California: prima e dopo il Proibizionismo** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La conferenza racconta la storia – dalla fine dell'Ottocento a oggi – degli immigrati italiani, e in particolare quelli piemontesi, e del loro ruolo nello sviluppo della viticoltura della California. Interviene: *Simone Cinotto*, docente Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo.

Ore 18 - Eat-in. **Spreco zero** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero su prenotazione.

Nell'Eat-in ogni partecipante porta un piatto o un prodotto da condividere con gli altri commensali. In questo caso, si mangerà insieme imparando a ridurre gli sprechi in cucina: sia scegliendo cibi meno pregiati sia utilizzando un numero minore di contenitori.

Ore 18 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Duangporn Songvisava* e *Dylan Jones* (Thailandia); *Maksut Askar* (Turchia).

Ore 18 - **Il Lago Maggiore, le sue valli, i suoi sapori** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Progetto di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici a cura della Camera di Commercio del Verbano-Cusio-Ossola. Partecipano l'Associazione Brisaula della Val d'Ossola, l'Associazione Craver, Blu Frutti-Associazione Produttori Ortofrutticoli del Verbano-Cusio-Ossola e Novara, il Consorzio Tutela Mieli del Verbano-Cusio-Ossola. Modera *Francesco Nota*.

Ore 18 - **L'aperitivo di Compagnia dei Caraibi** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Top bartender, con l'arte della miscelazione, creano speciali drink list per voi.

Ore 18 - **Verdure di stagione: risparmio e qualità** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Comprare prodotti di stagione freschi e locali, fa bene a noi e all'ambiente. Come conservare in casa i prodotti stagionali per mesi? Fresco ce lo insegna!

Ore 18 - **Aperitivo ragionato con l'Emilia Occidentale** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 5 € a persona. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna.

Ore 18 - **Nocciola e pera pericina il buono, pulito e giusto dei Picentini** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Nei Picentini, territorio di elezione per la nocciola di Giffoni Igp, è nata la Comunità del cibo della pera pericina, di cui oggi esistono solo 100 alberi. Segue degustazione.

Ore 18 - **Il pesto genovese** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Tutti i segreti per realizzare questa salsa prelibata. A cura del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese Dop.

Ore 18 - **Paniere pavese** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Degustazione di piatti caldi e freddi con prodotti del Paniere pavese e vini dell'Oltrepò Pavese.

Ore 18 - **Gal Isole di Sicilia** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si raccontano il territorio e i suoi prodotti più rappresentativi a partire dai Presìdi del capperò di Salina, le lenticchia di Ustica e l'alaccia salata di Lampedusa.

Ore 18 - **Quando la famiglia raduna le forze per il raccolto della roveja** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura dei produttori.

Ore 18.30 - Conferenza SGTM. **Storie di pane** (Oval, Sala Fondazione). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A Chianale fino al dopoguerra si preparava un pane dall'aroma molto particolare, grazie alla cottura fatta con il pino cembro. Gli studenti del corso di laurea magistrale dell'Università di Scienze Gastronomiche, che hanno intervistato gli anziani della borgata per ricostruire questa antica filiera, presentano il pane di Chianale e lo propongono come nuovo passeggero per l'Arca del Gusto. Segue degustazione.

Ore 18.30 - Conferenza SGTM. **Misurare (e pagare!) la qualità del latte. Il caso del latte nobile** (Oval, Sala Terra Madre). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il latte viene pagato in base al contenuto di grasso e proteina, ma questi parametri non hanno alcuna relazione con la qualità aromatica e nutrizionale. Il caso del latte nobile è un modello da cui trarre indicazioni e spunti per il futuro. Intervengono: *Stefania Carpino* e *Giuseppe Licitra*, CoRFiLaC, Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia; *Giampiero Lombardi*, Università degli Studi di Torino;

Ore 18.30 - Cuciniamo in famiglia. **Tutti pazzi per la pizza!** (pad. 5, Cucina Didattica dell'area Slow Food Educa). Per famiglie. Costo adulti 5 € soci Slow Food, 10 € per non soci, bambini gratuito soci Slow Food, 5 € per non soci.

Impariamo a utilizzare ingredienti buoni e sani e a riconoscere e rispettare i tempi di preparazione di uno dei grandi classici della nostra tradizione.

Ore 18.30 - **PiantiAMO** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand UNISG.

Un appuntamento per imparare a seminare, divertendosi e facendo attenzione alla stagionalità. Per bambini dai 5 ai 14 anni. Attività della condotta Slow Food Studenti UNISG.

Ore 18.30 - **Orange wine** (Enoteca). Ingresso 20 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 18 (fino alle 20.30) - **Saperi, sentori e sapori del Piemonte. Gli itinerari eccellenti di Bottega Reale** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un incontro alla scoperta della nuova linea di prodotti Bottega Reale-Saperi del Piemonte a base di erbe officinali e aromatiche del Piemonte: liquori alla menta, alla lavanda, all'elicio, il vermouth, l'arquebuse.

Ore 18.30 - **Slow hour. Milan l'è un gran Milan** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Antipasti d'osteria (rubitt, mundeghili...) con *Angelo Bissolotti*, Osteria del treno, Milano. In abbinamento i vini San Colombano.

Ore 18.30 - **Non solo mela** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: presentazione del Presidio della mela rosa dei Monti Sibillini.

Ore 19 - Scuola di Cucina. **Luigi Taglienti e Tommaso Cecca. Dishes&Drinks: esposizioni creative chez Trussardi** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - Scuola di Cucina. **La cucina del recupero: con quel che resta del Salone** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

*Marlena Buscemi*, coordinatrice del corso Master of Food di Cucina senza sprechi conduce quest'appuntamento di improvvisazione culinaria.

Ore 19 - Fucina Pizza&Pane. **Saracco: 10 anni di Moscato d'Autunno** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19 - Conferenza. **Api e ambiente, l'impatto di pesticidi e dell'agroindustria** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono gli apicoltori *Francesco Panella* e *Janneke van der Heyden Wolf*; *Umberto Vesco*, Centro Referenza Tecnico Patologie Apistiche Unaapi.

Ore 19 - **Nel cuore del gusto dell'Ossola: il formaggio bettelmatt** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Dimostrazione di marchiatura pubblica, presentazione, degustazione del bettelmatt e animazione con la cultura materiale walser. Intervengono: *Silvano Matli*, Presidente dell'Associazione Produttori del Bettelmatt; *Luca Olzeri*, Vicepresidente dell'Associazione Produttori del Bettelmatt; *Stefano Costa*, Presidente della Provincia del Verbano-Cusio-Ossola.



Ore 19 - **Lurisia è anche Speciale** (pad. 2, stand Lurisia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
Continua la collaborazione di Lurisia con Teo Musso, maestro birraio di eccellenza. La Speciale è una birra ambrata ad alta fermentazione non pastorizzata. È prodotta in Italia con materie prime selezionate: acqua purissima che sgorga dalle Alpi del Piemonte, malto d'orzo, luppolo e lievito. Segue degustazione.

Ore 19 - **Assaggi con abbinamenti di prodotti a base di canapa e vino Asprinio** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 19 - **La storica macelleria Falaschi di San Miniato** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Sergio e la sua famiglia vi accompagnano alla scoperta delle eccellenze toscane.

Ore 19 - **A cena con il Vin santo dell'Alto Tevere e i dolci della tradizione** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.  
Degustazione a cura dei produttori e della Comunità delle Cuoche Popolari.

Ore 19 - **Atelier: prova il mestiere del cioccolatiere** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In questo laboratorio si realizzano i cioccolatini con le proprie mani e si scopre di più sul dolce successo del cioccolato. A cura dello Swiss Science Center Technorama.

Ore 19.30 - Inizio dei seguenti Laboratori del Gusto (pad. 5):

- **Vino e territorio: Montalcino e tutti i colori del Brunello**
- **Anselme Selosse e David Lefebvre: cos'è la mineralità?**
- **Birra e uva in Italia: questo matrimonio s'ha da fare**
- **Sebastien Chatillon: l'abbinamento tra vino e uomo**
- **L'eredità culinaria delle Alpi**
- **I chiles del Messico secondo Zurita**
- **Negrone e Toscano Originale**

Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19.30 - Mixology. **Nordic Rock 'n' Roll** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 19.30 - **Cena ispirata alla cucina delle isole siciliane** (pad. 3, stand Sicilia). Prenotazioni presso lo stand. A cura di *Peppe Barone*, Scuola di cucina Nosco, Fattoria delle Torri, Modica (Rg).

Ore 20 - Conferenza. **Food security: building a platform** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Incontro dedicato alla sicurezza alimentare. Intervengono: *Valerio Reale*, ex studente UNISG e attuale studente al Master Human Development and Food security; *Roba Bulga Jilo*, ex studente UNISG e responsabile del Presidio Slow Food di latte di cammello di Karrayyu in Etiopia. In lingua inglese.

Ore 20 - **Vini dolci d'Italia** (Enoteca). Ingresso 20 €. Degustazione a cura della Condotta UNISG.

Ore 20 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Nasoz Kezia* e *Easter Magomu* (Uganda); *Paula McIntyre* (Inghilterra).

Ore 20 - **La carne e il segreto della cottura a bassa temperatura** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il segreto per gustare carne e pesce morbidi e succulenti sta nella delicatezza della loro cottura. Grazie a Fresco, la cucina a bassa temperatura è realizzabile anche in casa.

Ore 20 - **A cena con l'Emilia Occidentale** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 15 €. Iscrizioni allo stand. Show cooking con *Camillo Pavesi*, chef dell'Osteria Santo Stefano di Piacenza.

Ore 20 - **La città in tavola** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 25 €. Prenotazioni presso lo stand.

Risotto alla milanese con ossobuco e gremolada preparato da *Cesare Battisti*, ristorante Ratanà, Milano. In abbinamento i vini di Terrazze Montevicchia.

Ore 20 - **... e che seppioline!** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio: un'esperienza di filiera della piccola pesca a Pedàso.

Ore 20.30 - Salone di Sera. Documentario **Piccole aragoste crescono** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Con la presenza dei registi *Alberto Molinari* e *Francesco Cabras*.

Ore 20.30 - Salone di Sera. Spettacolo teatrale **Terra Madre: sorella acqua, fratello seme** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Con gli Yo-Yo Mundi.

Ore 20 - **I Presìdi, cibi che fanno storia: il pan di sorc e il formaggio di latteria turnaria** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Approfondimento culturale e degustazione guidata a cura di *Filippo Bier* ed *Etelca Ridolfo*.

Ore 21 - **Indigenous music** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Tutti i delegati indigeni sono invitati a portare i loro strumenti per suonare durante questo momento dedicato alla musica e alle attività culturali.

Ore 21 - **Il lupino gigante di Vairano** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Slow Food Campania e Fondazione Slow Food per la Biodiversità stanno realizzando per il GAL Alto Casertano un Presidio della biodiversità territoriale. Questa sera andiamo alla scoperta del lupino gigante di Vairano.

## lunedì 27 ottobre 2014

Ore 9.30 (si ripete alle 11 e alle 12.30) - **Le mani in pasta e i piedi nella terra** (pad. 5, area Slow Food Educa).

Destinato alle classi vincitrici del bando Spunti e Spuntini, realizzato con il contributo di Fondazione CRT. Laboratorio di educazione al cibo per conoscere il valore di un orto domestico biodiverso, condividendo la gioia di sporcarsi le mani prima nella terra e poi cucinando.

Ore 10 - **Fisheries, setting the record straight. Breakout groups by language/subjects + Regional meetings** (Oval, stand Slow Fish). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

I delegati affrontano diversi argomenti in piccoli gruppi divisi per lingua, territorio, tematiche. Segue degustazione del Presidio della pianuzza essiccata dell'Estonia.

Ore 10 - **Cereali e verdure. Un connubio che non conosce stagione** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Quinoa, carote, datterini, zucchine conditi con olio extravergine di oliva, costituiscono un piatto che sazia e fa bene. Come raffreddare rapidamente il cereale?

Ore 10 (si ripete alle 11.30) - **No allo spreco** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio sul riutilizzo degli avanzi in cucina a cura dei cuochi *Daniele Fagiolini* e *Silvia Volpe*.

Ore 10.30 (si ripete alle 13) - **A tutto legume! Hamburger vegetale** (pad. 5, Cucina Didattica dell'area Slow Food Educa). Per le scuole.

Alunni e insegnanti si diletano in preparazioni buone e sostenibili con la supervisione di un abile cuoco.

Ore 11 - Apertura al pubblico del Salone del Gusto e Terra Madre

Ore 11 - **I mieli monoflorali** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio a cura di Ami-Ambasciatori dei Mieli.

Ore 11 - **Traditional storytelling** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, spagnola, francese.

Intervengono: *Joel Simo*, Vanuatu; *Naiara Yusy Dolabella Sampaio*, Brasile; *Raouf Karray* e *Imtinen Aydi*, Tunisia; *Val Sibisdo* e *Pat Torres*, Australia. Modera *Mauricio Fonseca*, Brasile.

Ore 11 - **Personal Shopper Kids** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Anche i più piccoli, guidati da esperti, possono camminare tra le bancarelle, scoprire cibi nuovi provenienti da tutto il mondo e conoscere i produttori. A cura della Condotta Slow Food UNISG.

Ore 11 (fino alle 14) - **Frutta e verdura "alla carta"** (pad. 2, stand MIPAAF). Dedicato alle scuole.

Laboratorio didattico di educazione e pratica alimentare a cura di Alimos.

Ore 11 - **Gioca qui da noi. Sai cosa metti in bocca?** (pad. 2, spazio IncontraPiemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Laboratorio di educazione alimentare a cura della Cooperativa Sociale Momo, Cuneo.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti, prenotazioni presso lo stand.

Un viaggio multimediale e interattivo alla scoperta di un totem dotato di superfici tattili, ingranaggi meccanici, vetrine intelligenti, microscopio e webcam per imparare a conoscere e utilizzare prodotti biodegradabili e compostabili.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Farmland game** (Oval, stand Commissione Europea). Per bambini in visita. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo sul benessere animale. I bambini imparano a conoscere il ciclo di vita degli animali.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Fridge game** (Oval, Stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo per adulti che mostra come conservare correttamente il cibo in frigo.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Labels game** (Oval, Stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un gioco interattivo per adulti per una migliore comprensione delle Denominazioni di Origine Controllata, Indicazioni Geografiche Protette, Specialità Tradizionali Garantite.

Ore 11 (si ripete fino alla chiusura) - **Tasting of European quality products** (Oval, Stand Commissione Europea). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un'esperienza sensoriale grazie alla quale i visitatori saranno invitati a scoprire diversi prodotti toccandoli e annusandoli.

Ore 11 - **I giorni della canapa** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione del video *I giorni della canapa* di *Salvatore Di Livio*. A seguire, in anteprima, presentazione di *Storie Slow*. A cura dei canapicoltori custodi della Condotta Agro Aversano Atellano.

Ore 11 - **I Presìdi, cibi che fanno storia: il radic di mont e l'aglio di Resia** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Approfondimento culturale e degustazione guidata a cura di *Filippo Bier* e *Gigi Faleschini*.

Ore 11 - **Rinascita delle varietà di patate della fascia montana e pedemontana delle Valli Occitane** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Esperienza del Consorzio della patata ciarda e piatlina. Incontro con la classe vincitrice del progetto *Fame di pane e di futuro* e proposta di formazione per le scuole superiori.

Ore 11 - **Il gelato fatto in casa con i sapori del Sentiero francescano** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand. A cura dell'Università dei Sapori.

Ore 11.30 - Conferenza SGTm. **L'Arca del Gusto passa in Eurasia** (Oval, Sala Fondazione). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un viaggio alla scoperta dei prodotti da salvare dell'Eurasia per scoprire i sapori e le tradizioni di Russia, Bielorussia, Ucraina e Armenia.

Ore 11.30 - Conferenza SGTm. **Nuovi modelli di certificazione** (Oval, Sala Terra Madre). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I sistemi di certificazione partecipativi sono una possibile soluzione per i piccoli produttori? Raccontiamo l'esperienza dell'America Latina.

Ore 11.30 - **Le Terre del Greco e del Fiano** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un viaggio in Irpinia al Salone, facendoci guidare dall'itinerario in coedizione tra Slow Food Editore e Touring Editore *Le Terre del Greco e del Fiano*. Intervengono: *Lucio Napodano*, collaboratore Slow Food; *Luciano Mornacchi*, Direttore commerciale e iniziative speciali Touring Editore. Modera *Angelo Surrusca*, redattore di Slow Food Editore. Segue degustazione di prodotti del territorio.

Ore 11.30 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport del Comune di Torino). Per le scuole. Prenotazioni presso lo stand.

Un'attività pensata per sensibilizzare i visitatori ai temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 11.30 (si ripete fino alla chiusura) - **#IRecycle** (pad. 2, stand Comieco-Ricrea-Rilegno). Ingresso libero.

Partecipa a un quiz sulla conoscenza e la corretta raccolta degli imballaggi in carta, acciaio e legno. Lascia un messaggio sulla parete magnetica dello stand che possa essere di stimolo alle buone pratiche di raccolta differenziata. Tutte le frasi saranno fotografate e filmate con l'autore e postate su una pagina social dedicata.

Ore 11.30 (si ripete alle 15.30 e 17.30) - **Dal vino di Ippocrate al Vermouth di Torino** (pad. 2, stand Turin Vermouth). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono *Giuseppe Gallo*, Martini Global Ambassador, e *Jacob Briars*, Global Ambassador del gruppo Martini-Bacardi.

Ore 11.30 - **Asta di aceto balsamico tradizionale di Modena** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

A cura della Consorteria di Spilamberto. Battitore d'asta *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food. Il ricavato dell'asta sarà interamente devoluto al progetto 10.000 orti in Africa.

Ore 11.30 - **Contaminazioni gastronomiche: un arricchimento culturale** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il ristorante *Paolo Passano* racconta la sua esperienza tra Liguria ed Ecuador.

Ore 11.30 - **Quel ramo del lago di Como** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio con *Plinio* e *Graziella Peracca*, ristorante Aquila d'oro, Dosso del Liro (Co). In abbinamento i vini Terre Lariane.

Ore 11.30 - **La provincia di Palermo** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Spazio in collaborazione con l'Assessorato al Turismo, con la descrizione di attrattori turistici, in abbinamento con vini e oli del territorio selezionati da esperti dell'IRVOS.

Ore 11.30 - **Solo dolce o c'è di più? Il cioccolato** (Oval, Stand Slow Food Svizzera). Dedicato alle scuole. Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand Slow Food Svizzera.

In questo laboratorio i bambini realizzano i cioccolatini con le proprie mani e scoprono di più sul dolce successo del cioccolato. Appuntamento a cura dello Swiss Science Center Technorama.

Ore 12 - Scuola di Cucina. **Moreno Cedroni. 10, 20 e 30 anni della Madonnina del Pescatore** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **Narrare il cibo, creare legami** (galleria visitatori, Sala Arancio). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

A colloquio con *Ramona Hanachiuc*, vincitrice del Premio Speciale Slow Food-Terra Madre del Concorso Lingua Madre 2014, per parlare del cibo come cultura, relazione, linguaggio d'amore. Interviene: *Daniela Finocchi*, concorso letterario Lingua Madre.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **L'Alleanza dei cuochi libera la gastronomia** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Sono oltre 350, dall'Italia al Marocco all'Olanda: la rete internazionale dei cuochi dell'Alleanza cresce in tutto il mondo e si impegna a conservare e trasmettere i saperi gastronomici delle comunità. Intervengono: *Dounia Bennani*, Alleanza Marocco; *Sekamotho Mirriam Moteane*, Associazione Flava of Africa. Modera *Piero Sardo*, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **Se stermina le api... è ancora agricoltura?** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Possiamo e vogliamo trovare un modo di fare agricoltura che non annienti le api, ovvero gli attori che consentono la ripartenza dei cicli vitali? Intervengono: *Francesco Panella*, Presidente di UNAAPI, Unione nazionale associazione apicoltori italiani; *Claudio Porrini*, Università di Bologna; *Fabio Sgolastra*, Università di Bologna e membro del Gruppo di Lavoro sulle api dell'EFSA, Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare; *Federica Ferrario*, Greenpeace Italia; *Diego Pagani*, Presidente di Conapi, Consorzio Nazionale Apicoltori italiani; *Renata Alleva*, specialista in nutrizione e ricercatrice presso l'IRCCS Istituto Ortopedico Rizzoli di Bologna. Modera *Cinzia Scaffidi*, Direttore del Centro Studi Slow Food.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **Trent'anni senza Aurelio Peccei, trent'anni con i suoi pensieri** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In occasione del trentennale della scomparsa di uno dei più lucidi pensatori del nostro tempo, torniamo a leggere *La qualità umana* e a riflettere su una sensibilità ambientale che ancora oggi trova in lui un fondamentale punto di riferimento. In collaborazione con la Fondazione Aurelio Peccei, Club di Roma e WWF Italia. Intervengono: *Gianfranco Bologna*, Direttore scientifico WWF Italia, segretario generale Fondazione Aurelio Peccei e Club di Roma Italia; *Carlo Petrini*, Presidente Slow Food; *Luca Mercalli*, Presidente Società Meteorologica Italiana; *Roberto Peccei*, Università di California, Los Angeles, Usa.

Ore 12 - Conferenza SGTM. **Lectio Magistralis. Silvia Pérez-Vitoria, sociologa** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il ritorno dei contadini: un'opportunità per le nostre società.

Ore 12 - Inizio dei seguenti Laboratori del Gusto (pad. 5):

- Champagne: Extra-Brut e nature, quale dosaggio?
- Croazia e Slovenia: alla ricerca dell'autentico
- Vino e territorio: i differenti territori della grenache in Côte du Rhone
- 1996-2014: i 18 anni della birra artigianale italiana
- L'autentico espresso italiano: la tostatura, la miscela e l'estrazione
- I nuovi Presìdi dei salumi
- Carlo Crisci: al vertice dei sapori

Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - Scuola di Cucina. **La cucina del recupero: che pesci prendere?** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

*Alice Delcourt*, del ristorante Erbabusca (Milano), vi guida alla scoperta di piatti realizzati con pesci di specie meno conosciute, combinati abilmente con ingredienti del territorio.

Ore 12 - Mixology. **Fresco al punto giusto: ghiaccio, temperatura e diluizione** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 12 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Nadav Malin* (Israele); *Luke Kennedy* (Canada).

Ore 12 (fino alle 20) - **Slow Food web radio** (Oval, stand Slow Food).

In italiano e inglese, la radio di Slow Food racconterà l'agricoltura familiare attraverso le esperienze delle Comunità del cibo e i prodotti dell'Arca del Gusto più curiosi e rappresentativi.

Ore 12 - Film. **Il cantico delle api** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Una produzione di Unaapi, Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani.

Ore 12 - **Pesce crudo e sushi homemade** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

L'abbattitore di temperatura insegna i segreti della sanificazione del pesce per la realizzazione di antipasti di pesce crudo e sushi in tutta sicurezza.

Ore 12 - Convegno. **Il biota nella filiera viticola** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Paola Bonfante*, Università di Torino; *Francesco Serafini*, Direttore Az. Agricola Serafini Vidotto; *Francesco Iacono*, Direttore Azienda Agricola Fratelli Muratori; *Angiolino Maule*, Azienda Agricola La Biancara.

Ore 12 (si ripete alle 14, 16, 18) - **Laboratori speciali: Alla scoperta del MATER-BI®!** (pad. 2, stand Novamont). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand Novamont.

Come trasformare un imballaggio o una stoviglia in Mater-Bi® in un simpatico regalo e creare animali immaginari con i sacchetti di Mater-Bi®. Laboratori scientifici alla scoperta del compost: ingredienti, tempi e caratteristiche.

Ore 12 - **Long Day Drink** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

I drink del buon auspicio, inizia bene la tua giornata con Compagnia dei Caraibi.

Ore 12 - **Dg Turismo** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura della Comunità della Valtrompia con prodotti tipici e vini della Strada dei vini longobardi.

Ore 12 - **Un paese e cento storie** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Le Marche, a cena in famiglia: racconto di un'esperienza di turismo responsabile. A cura dell'associazione culturale Storiememorie.

Ore 12 - **Una storia di famiglia, agricoltura ed energia: il Parco dell'Energia Rinnovabile di Guardea** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Ore 12.30 - **Presentazione del progetto Loveatwell - Cultura italiana del cibo** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Un nuovo portale e-commerce che propone e valorizza prodotti enogastronomici di alta qualità. Intervengono: Umberto Diamante, CEO & Founder Loveatwell, Jennifer Cordin, ex studentessa UNISG e Sales Manager Loveatwell; Michele Crippa, ex studente UNISG e ideatore di Gastronomist; Giuliano Capedri, Giroidea Comunicazione d'Impresa Multicanale.

Ore 12.30 (si ripete alle 14.30) - **Green lab** (pad. 2, area Ministero dell'Ambiente). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni al desk Giovani Genitori presso lo stand Novamont.

Dove conoscere, disegnare, scoprire la natura insieme al riccio, l'ape, il merlo e la farfalla, in una girandola colorata, ecologica e piena di sorprese! A cura di Giovani Genitori e di *Marta Vitale*, esperta di didattica ambientale e autrice di *Avventure e scoperte in giardino*.

Ore 12.30 (si ripete alle 13.30) - **Cocktail classici e rivisitazioni** (pad. 2, stand Campari). Ingresso gratuito.

Alla scoperta dei cocktail più famosi e delle loro rivisitazioni con Campari Academy.

Ore 12.30 (si ripete alle 18.30) - **È l'ora dell'aperitivo** (pad. 2, stand Turin Vermouth).

I classic cocktail con Martini e il Vermuttino di Anselmo. Costo: 5 € a consumazione.

Ore 12.30 - **Savona, una provincia di aromi da scoprire** (pad. 1, stand Slow Food Liguria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Degustazione di Presìdi Slow Food a cura di CCIAA Savona.

Ore 12.30 - **Fatti e rifatti** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazioni a cura di *Plinio* e *Graziella Peracca*, ristorante Aquila d'Oro, Dosso del Liro (Co). In abbinamento i vini Terre Lariane.

Ore 12.30 - **Pranzo ispirato alla cucina palermitana** (pad. 3, stand Sicilia). Prenotazioni presso lo stand.

A cura dello staff di cucina di Slow Food Sicilia.

Ore 13 - Conferenza SGTm. **L'Arca del Gusto passa in America del Nord** (Oval, Sala Fondazione). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Scopriamo insieme i prodotti più interessanti e particolari dell'Arca nordamericana, conosciamo i territori di origine e incontriamo i produttori.

Ore 13 - **Il Rosso e i suoi fratelli** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il fagiolo Rosso di Lucca accompagna i suoi "fratelli" in un viaggio leguminoso.

Ore 13 - **Indigenous voices/videos** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Uno spazio libero all'interno del quale i delegati indigeni raccontano la loro storia e le questioni per loro importanti. Agli interventi possono alternarsi dei contributi video.

Ore 13 - Fucina Pizza&Pane. **Enrico Giacosa e Matteo Calzolari: fatti dello stesso impasto** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 13 - **I mieli monoflorali** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio a cura di Ami-Ambasciatori dei Mieli.



Ore 13 - **Il nuovo Presidio Slow Food del fagiolo di Casalbuono** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il recupero del seme locale, la realizzazione di campi sperimentali, la definizione del disciplinare di produzione, sono state le principali fasi di un percorso avvincente seppure non semplice.

Ore 13 - **A taste of Ukrainian organic products: a cooperation between Switzerland and Ukraine** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese.

L'Istituto di ricerche dell'Agricoltura Biologica (FIBL) sta lavorando a un progetto di sviluppo del commercio sostenuto dalla Confederazione Svizzera attraverso il Segretariato di Stato per l'Economia. Il progetto è qui illustrato dai produttori ucraini presenti al Salone. Segue degustazione.

Ore 13.30 - **Il pranzo dell'Alleanza** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 15 € a persona. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna.

Show cooking con *Mario Ferrara*, chef della trattoria Scacco Matto di Bologna.

Ore 13.30 - **La versatilità del fico** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Presentazione del Presidio del lonzino di fico.

Ore 14 - Conferenza SGTm. **Washoku, la cucina giapponese patrimonio dell'umanità** (Oval, Sala Fondazione). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La rete giapponese di Terra Madre analizza le ripercussioni dei recenti disastri naturali sulla produzione alimentare del paese e ci spiega perché il recente ingresso della cucina giapponese nella lista dell'Unesco rappresenti un'importante occasione di riscatto. Segue degustazione.

Ore 14 - Conferenza SGTm. **Da allevatore ad allevatore - Il benessere animale e i suoi benefici** (Oval, Sala Laboratori della Terra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Allevatori e scienziati si confrontano sul benessere animale e sui modi per trarne benefici.

Conferenza organizzata con la Commissione Europea e la FAO. Intervengono: Antonio Velarde, Direttore Gruppo di ricerca per il benessere animale, Spagna; Kalkoumbo Nosyama Gustave, Consigliere tecnico del CRUS, Comitato Regionale delle Unioni dei Produttori del Sahel, Burkina Faso; Gulmara Baimakova, allevatrice della Comunità del cibo dei latticini tradizionali di Aqmola, Kazakistan; Rita Moya, coordinatrice del Presidio della gallina dalle uova azzurre, Cile; Annechien Ten Have-Mellema, membro dell'Expert Group sui metodi alternativi alla castrazione chirurgica dei suini; Rubens Valentini, economista e Rural Producer, Brasile; Martina Tarantola, Università degli Studi di Torino. Modera Rupert Ebner, veterinario esperto del benessere animale, Germania.

Ore 14 - **Fisheries, setting the record straight. Restitutions and closing** (Oval, stand Slow Fish). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, francese, spagnola.

Chiusura dei lavori e degustazione di acciughe basche e del Presidio della tonnellata di Camogli.

Ore 14 (si ripete alle 17) - **Gioco libero** (pad. 5, Area Slow Food Educa). Ingresso libero.

Conoscere il mondo dell'alimentazione giocando e divertendosi: le carte del Go Gardening, il memory delle stagioni, il gioco della Gallina di Eataly e in anteprima il Pixel Orto nato grazie alla collaborazione tra Slow Food Italia e Quercetti.

Ore 14 - Presentazione del **Master in Cultura del Vino Italiano** (Oval, stand UNISG). Ingresso libero fino a esaurimento posti. A cura di *Michele Antonio Fino*, docente UNISG.

Ore 14 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Ibrahim Tounkara* (Mali); *Aldo Arellanes* e *Timothy Knab* (Messico).

Ore 14 - **I mieli monoflorali** (Oval, Honey Bar). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio a cura di Ami-Ambasciatori dei Mieli.

Ore 14 - **Facciamo quattro chiacchiere sui distillati: il Gin Mare** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi).

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Compagnia dei Caraibi vi fa viaggiare in tutto il mondo sulle onde del suo Mediterranean Gin.

Ore 14 - **Spirito olandese e "aria" italiana** (pad. 3, Enoteca del Toscano). Ingresso libero, riservato ai maggiori di 18 anni, fino a esaurimento posti.

Il Genever e lo spettacolare whisky della storica azienda olandese Zuidam, in abbinamento con l'edizione limitata uscita per i 200 anni dell'arma dei carabinieri: il Toscano Pastrengo.

Ore 14 (si ripete alle 17) - **Ragionar di gusto** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Incontro letterario e culturale su cibo e vino a cura di *Bruno Boveri* e *Luca Iaccarino*, con ospiti a sorpresa.

Ore 14.30 - **Conferenza stampa di chiusura del Salone del Gusto e Terra Madre** (pad. 2, Caffè Letterario, stand Slow Food). Ingresso riservato ai giornalisti.

Ore 14.30 - **Commons** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese, portoghese, russa.

Intervengono: *Zayaan Khan* e *Themba Chauke*, Sudafrica; *Jaqueline Alvarez do Santos* e *Mauricio Fonseca*, Brasile; *Mulok Saban*, Malaysia; *Elena Posvolskaia*, Russia. Modera *Toby Hodgkin*, Platform for Agrobiodiversity Research.

Ore 14.30 - Inizio dei seguenti Laboratori del Gusto (pad. 5):

- **Quanto invecchiano i bianchi italiani?**

- **Vino e territorio: la Champagne**

- **Dove va la birra tedesca?**

- **Extraomnes: Schigi alias Luigi d'Amelio**

- **La rete internazionale degli affinatori**

- **Conoscere e degustare i tè pu'er**

Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 14.30 - Mixology. **Molecular mixology** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 14.30 - **La "scuola di Stresa". Un lago da gustare: percorsi enogastronomici del Lago Maggiore** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La tradizione walser dell'Ossola, tra formaggi d'alpeggio e vini di montagna, e quella sabauda delle margheritine di Stresa.

Ore 14.30 - **Verdure di stagione: risparmio e qualità** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Comprare prodotti di stagione freschi e locali, fa bene a noi e all'ambiente. Come conservare in casa i prodotti stagionali per mesi? Fresco ce lo insegna!

Ore 14.30 - **La terra è viva!** (pad. 3, stand Slow Food Lazio). Dedicato alle scuole primarie.

A passi lenti ci muoviamo tra il cielo e lo sconosciuto spazio sotterraneo, scoprendo gli attori che rendono viva la terra. Al termine del laboratorio, i bambini fanno merenda con pane e miele.

Ore 14.30 - **Slow coffee time** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 3 €. Prenotazioni presso lo stand.

Art Caffè presenta il caffè dei Presidi e i monorigine della sua torrefazione. Degustazione di dolci di farina di castagne di *Andrea Forcella*, ristorante Ol Fa, Osio di Sotto (Bg). In abbinamento i vini dell'azienda agricola Cascina Piano, Angera (Va).

Ore 14.30 - **Atelier: prova il mestiere del cioccolatiere** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

In questo laboratorio si realizzano i cioccolatini con le proprie mani e si scopre di più sul dolce successo del cioccolato. A cura dello Swiss Science Center Technorama.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Cibo senza territorio** (pad. 2, Sala Blu). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Gastronomie migranti: un incontro per raccontare le esperienze delle comunità le cui culture gastronomiche si sono create o consolidate lontano dai propri territori d'origine. Saluto e introduzione: *Rafram Chaddad*, artista e cuoco tunisino-israeliano. Intervengono: *Kevin Mitchell*, esperto di cultura afroamericana e professore presso Charleston Culinary Institute, Usa; *Hedai Offaim*, giornalista presso Haaretz, Israele; *Rachel Black*, studente PhD presso Università di Lione, Francia; *Nedim Atilla*, giornalista enogastronomica presso Aksam, Turchia; *Nilhan Aras*, Direttore responsabile MetroGastro, Turchia; *Gherda Gherghiceanu*, produttore sassone dell'area Tarnava Mare, Romania. Modera *Simone Cinotto*, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Agricoltura urbana** (pad. 3, Sala Azzurra). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Fornire alle città una parte del fabbisogno alimentare utilizzando cibo locale, e consentire anche alle popolazioni urbane di prendere parte al processo produttivo del proprio cibo, è possibile se l'agricoltura urbana inizia a essere incentivata come un'attività di tipo economico, ambientale e sociale. Intervengono: *Marcos José de Abreu*, Slow Food Brasile e CONSEA, Consiglio Nazionale di Sicurezza Alimentare e Nutrizionale, Brasile; *Kathryn Underwood*, co-fondatore di Slow Food Detroit Central city, Usa; *Claudio Arbib*, Università della Sapienza.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Ogm: una questione di regole, diritti, responsabilità** (pad. 1, Sala Agricoltura Familiare-Sala Rossa). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

A che punto siamo, in Europa e non solo, con le normative sugli OGM? Qual è la situazione attuale e quali sono i prossimi passi? Questa conferenza è realizzata nell'ambito del progetto "Oltre Rio+20 - Seminaicambiamento.org", grazie al contributo del Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale. Intervengono: *Jorge Rulli*, GRR, Grupo de Reflexión Rural, Argentina; *Adelita San Vicente Telo*, direttrice esecutiva Fundacion Semillas de Vida, Messico; *Manuela Giovannetti*, Università degli Studi di Pisa; *Marco Contiero*, Greenpeace Unione Europea. Modera *Stefano Masini*, Task Force per un'Italia Libera da OGM.

Ore 15 (si ripete alle 16.30 e 18) - **Alla scoperta dell'Appleton Estate Jamaica Rum** (pad. 2, stand Campari). Degustazione gratuita.

Ore 15 - Conferenza SGTM. **Lectio Magistralis. Tomaso Montanari, docente di Storia dell'Arte moderna, Università di Napoli Federico II** (galleria visitatori, Sala Gialla). Ingresso libero fino a esaurimento posti.  
Il patrimonio culturale italiano: di chi è e come si protegge.

Ore 15 - **Incontri di pizza. Attilio Bachetti in: L'oro di Napoli** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

Ad *Attilio Bachetti*, che ogni giorno accoglie i clienti dal suo banco "a vista strada", è universalmente riconosciuto il merito di lavorare con lo stesso entusiasmo con cui nel 1938 i suoi nonni intrapresero l'attività.

Ore 15 - **Chiusura raccolta del materiale genetico dei mais antichi del mondo** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Conclusioni del Network dei Mais Antichi.

Ore 15 - **Sistema Po** (pad. 2, stand Lombardia, Sala dei Sapori di Lombardia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

Degustazione a cura di Sistema Po con prodotti e vini del territorio confinante il grande fiume.

Ore 15 - **Slow Beans!** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio di degustazione: la rete dei Presìdi sui legumi e la cicerchia di Serra de' Conti.

Ore 15 - **Ma che pancetta e pancetta** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La tarese del Valdarno presentata dai produttori del Presidio Slow Food.

Ore 15.30 - Scuola di Cucina. **Chicco Cerea. A cavar sangue dalle rape** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 15.30 - Scuola di Cucina. **Pier Giorgio Parini. L'altra Romagna, uova e farina** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 15.30 - **Viaggio nel mondo del caffè** (Area Slow Food Educa, pad. 5). Per i bambini. Ingresso libero su prenotazione.

Laboratorio ludico didattico in collaborazione con Lavazza per scoprire tutte le tappe della lavorazione del caffè, dalla coltivazione della pianta sino alla preparazione della bevanda.

Ore 15.30 - **Itinerari del gusto da Torino alle valli della sua provincia** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Otto imperdibili itinerari che si snodano da Chivasso a Ivrea, dal Gran Paradiso alle valli di Lanzo, in Val Susa, nel Pinerolese, fino alla Collina Torinese.

Ore 15.30 - **Turchi e saraceni** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Art Caffè presenta il caffè dei Presìdi e i monorigine della sua torrefazione. Degustazione di dolci di farina di castagne di *Andrea Forcella*, ristorante Ol Fa, Osio di Sotto (Bg). In abbinamento i vini dell'azienda agricola Cascina Piano, Angera (Va).

Ore 16 - Fucina Pizza&Pane. **Alta Langa: ascesa della bollicina piemontese** (pad. 5). Per informazioni e prenotazioni: reception eventi, pad. 5.

Ore 16 - **Incontri di pizza. Salvatore Santucci e Giovanni Improta in: Fatte 'na pizza** (Piazza della Pizza). Ingresso 5 €, devoluti a sostegno delle Comunità del cibo e dei Presìdi Slow Food di grani e cereali.

Due strenui difensori dell'autenticità della pizza napoletana: uno – Salvatore – con trent'anni di esperienza, l'altro – Giovanni – con ottant'anni di storia familiare.

Ore 16 - **Facciamo quattro chiacchiere sui distillati: il rum Diplomatico** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Compagnia dei Caraibi vi fa viaggiare in Venezuela con il mitico rum Diplomatico.

Ore 16 - **La birra artigianale campana e il paniere dei Presìdi Slow Food del Cilento** (pad. 3, stand Slow Food Campania e Basilicata). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Le piccole produzioni artigianali della Campania brassicola incontrano i Presìdi Slow Food del Cilento in un viaggio sensoriale.

Ore 16 - **Degustazione-aperitivo con aceti balsamici tradizionali** (pad. 1, stand Emilia Romagna). Ingresso: 5 € a persona. Iscrizioni presso lo stand Emilia Romagna.

Ore 16 - **Presìdi d'Italia** (pad. 1, stand Slow Food Friuli Venezia Giulia). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Festa conclusiva, incontro con i produttori di Presìdi da tutta Italia e degustazione guidata.

Ore 16 - **I grani antichi siciliani** (pad. 3, stand Sicilia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Si parla dei cannoli albanesi e della Comunità del cibo dei grani antichi siciliani. Della comunità fanno parte, oltre a produttori e panificatori, anche esperti della materia, ristoratori, pizzaioli e medici e biologi nutrizionisti.

Ore 16 - **La merenda buona e sana: il paniere delle feste per i bambini** (pad. 2, stand Slow Food Umbria). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazioni presso lo stand.

A cura dell'Università dei Sapori.

Ore 16 - **Food Culture Lab Basel: sensing food and aesthetics** (Oval, stand La Svizzera da Mangiare). Ingresso libero fino a esaurimento posti. In lingua inglese.

Il Food Culture Lab dell'Università di Scienze Applicate della Svizzera Nordoccidentale (Basilea) è un punto d'incontro fra arte e cultura del cibo, in cui l'attenzione alla sostenibilità dei prodotti agricoli è posta in primo piano. In questo workshop viene presentato attraverso un video il progetto di ricerca *Cooking and aesthetics*.

Ore 16.30 - Conferenza SGT.M. **Naturali o selezionati? Il ruolo dei fermenti per un formaggio di qualità** (Oval, Sala Terra Madre). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Non solo nella caseificazione industriale, ma anche in molte realtà artigianali, la fermentazione è sempre più affidata a starter selezionati e preconfezionati. Ma produrre diversamente si può.

Ore 16.30 - **Pinerolo città del gusto. Panettone in vetrina!** (pad. 2, stand Regione Piemonte). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

La città di Pinerolo si presenta con le sue eccellenze enogastronomiche e il suo prodotto protagonista di una grande vetrina per le festività natalizie.

Ore 16.30 - **La carne e il segreto della cottura a bassa temperatura** (pad. 2, stand Irinox). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il segreto per gustare carne e pesce morbidi e succulenti sta nella delicatezza della loro cottura. Grazie a Fresco, la cucina a bassa temperatura è realizzabile anche in casa.

Ore 16.30 - **Racconti e pozioni nell'orto** (pad. 3, stand Slow Food Lazio). Dedicato alle famiglie.

Racconti di miti e leggende dal mondo. Attraverso una danza in cerchio si creerà una sinergia nel gruppo per entrare nelle alchimie di semplici preparazioni culinarie. Al termine del laboratorio i bambini fanno merenda con quello che hanno preparato.

Ore 16.30 - **Forno delle mie breme** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €.  
Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio con *Marco Locatelli*, Il paradiso della pizza, Vimercate (Mb). In abbinamento, birre artigianali.

Ore 16.30 - **Il poeta e la sua mensa** (pad. 2, stand Marche). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Memorie e sapori nella vita e nell'opera di Giacomo Leopardi, con una selezione di ricette dell'epoca: presentazione del libro con la presenza dell'autore, *Tommaso Lucchetti*.

Ore 17 - **Opera collettiva Pixel Art** (pad. 5, area Slow Food Educa). Ingresso libero.

Per quelli che vogliono giocare e contribuire a realizzare una spettacolare opera d'arte collettiva: un'installazione composta da 172.800 chiodini in soli 6 colori da inserire in 144 tavolette modulari. A cura di Quercetti.

Ore 17 - **Indigenous voices/videos** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Uno spazio libero all'interno del quale i delegati indigeni raccontano la loro storia e le questioni per loro importanti. Agli interventi possono alternarsi dei contributi video.

Ore 17 - **Benessere: il giusto equilibrio tra cibo e sport** (pad. 2, stand Assessorato allo Sport del Comune di Torino). Per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni. Prenotazioni presso lo stand.

Un'attività pensata per sensibilizzare i visitatori ai temi della corretta alimentazione e del mantenimento di uno stile di vita salutare attraverso l'attività fisica.

Ore 17 - **L'aperitivo di Compagnia dei Caraibi** (Oval, stand Compagnia dei Caraibi). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Top bartender, con l'arte della miscelazione, creano speciali drink list per voi.

Ore 17 - **Appuntamento con la Scuola di Cucina di Pollenzo** (pad. 2, spazio Kenwood). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Show cooking con *Lapo Querci*, chef Tavole Accademiche UNISG e docente Master of Food.

Ore 17 - **Energia minerale naturale** (pad. 2, stand Lurisia). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Lurisia Fonte Santa Barbara è un'acqua minerale naturale che nasce sul monte Pigna a 1.460 metri sul livello del mare in un ambiente incontaminato, è pura, fresca e leggera. Segue degustazione.

Ore 17 (continua fino alle 19) - **Radio Capital al Salone** (pad. 2 stand Slow Food).

Non c'è duo senza tè: Mary Cacciola e Andrea Lucatello in diretta dal Salone del Gusto e Terra Madre con numerosi ospiti e tante sorprese.

Ore 17 - Convegno. **La filiera dei cereali e le micotossine** (pad. 2, area La cattedra del contadino). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Intervengono: *Roberto Causin*, Dipartimento di Territorio e Sistemi Agro-Forestali Università di Padova, membro della Commissione Nazionale Micotossine; *Giorgio Borreani*, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino; *Rossana Beccarelli*, Direttore Ospedale San Giovanni Vecchio.

Ore 17 - **Da un territorio estremo la pasta cotta nei testi di ghisa** (pad. 2, stand Slow Food Toscana). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Laboratorio sul Presidio Slow Food del testarolo artigianale pontremolese.

Ore 17.30 - **Alto condimento** (pad. 2, stand Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta). Ingresso libero fino a esaurimento posti. Uno show da gustare, a cura di CucinaClandestina (Grp Radio), con chef, musicisti, giornalisti, poeti e naviganti.

Ore 18 - **Cucina di Terra Madre** (Oval). Ticket acquistabili direttamente presso lo spazio.

Gli chef della rete di Terra Madre ai fornelli. Piatti e ricette di: *Nguyen Manh Hung* e *Nguyen Van Khu* (Vietnam); *Julio Alpizar* (Costarica).

Ore 18 - **Indigenous music** (Oval, sala Itm Network). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Tutti i delegati indigeni sono invitati a portare i loro strumenti per suonare durante questo momento dedicato alla musica e alle attività culturali.

Ore 18 - **Slow hour. Tredici lune** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso 5 €. Prenotazioni presso lo stand.

Laboratorio con *Enrica Agosti* e *Lorenzo Berlendis*, Progetto di filiera dei salumi di Lombardia. In abbinamento vini di Franciacorta San Cristoforo.

Ore 19 - **Underture** (pad. 2, stand Lombardia, Piazza della Biodiversità). Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Arrivederci al 2016 con degustazione di prodotti tipici grazie al contributo dei partner dello stand Lombardia.

**Ore 20 chiusura del Salone del Gusto e Terra Made 2014.  
Arrivederci al 2016!**