

Torino. Al via Terra Madre Salone del Gusto 2020

Terra Madre Salone del Gusto 2020 comincia giovedì 8 ottobre, e non sarà come le altre edizioni. Il motivo? Difficile trovarne uno soltanto: le novità, infatti, sono moltissime.

Durerà sei mesi e non più i classici 5 giorni – **dall'8 ottobre ad aprile 2021**, quando a Torino si celebrerà il Congresso Internazionale di Slow Food -, si svolgerà in tutto il mondo con centinaia di eventi organizzati dalla rete Slow Food, e sbarca on line. Ma andiamo con ordine.

«Abbiamo fatto una vera rivoluzione: la pandemia di Covid-19 ci ha stimolato a organizzare un evento diverso» ha raccontato **Carla Coccolo, responsabile degli eventi Slow Food**, presentando il programma ufficiale in conferenza stampa a Torino. «Abbiamo pensato a un format che coniughi eventi on line e in presenza, iniziative che portino il pubblico a incontrare direttamente i produttori nei loro luoghi di lavoro o assistere comodamente da casa a convegni con studiosi di tutto il mondo o, ancora, imparare i segreti per la preparazione di una focaccia o del sidro».

Come abbiamo detto più volte in questi mesi di realizzazione dell'evento: se tutto il mondo non può venire a Torino e in Piemonte per Terra Madre, allora porteremo Torino e il Piemonte in tutto il mondo, con le attività organizzate dalle persone che ci avrebbero raggiunto in questi giorni. «Tutto questo fa sì che non ci sia più un unico luogo di svolgimento dell'evento, bensì un unico punto di riferimento digitale: tutto questo articolato e ricchissimo programma, che unirà i contenuti web e le iniziative in presenza, è la piattaforma» ha proseguito Coccolo.

Terra Madre Salone del Gusto è la manifestazione più importante dedicata al cibo buono, pulito e giusto, organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte con il patrocinio di Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

In apertura di conferenza stampa l'**assessore all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte** ha dichiarato: «Tra le tantissime iniziative proposte ne sottolineo una in particolare, che ritengo molto significativa. L'Arca del Gusto entra nella scuola, un modo per avvicinare i nostri giovani al mondo del cibo, aiutandoli ad esplorare i grandi temi di Slow Food e farli diventare i futuri ambasciatori per la difesa della biodiversità. Su questa scia come Regione Piemonteosterremo sempre di più le nostre scuole agrarie e alberghiere perché confermino nella loro didattica questo principio importante».

«Manifestazioni come Terra Madre Salone del Gusto sono il miglior strumento di promozione di un territorio – ha sottolineato l'**assessore regionale al Turismo** -. Sarà una edizione diversa dal solito come diverso è il periodo che stiamo vivendo, ma ciò che desideriamo trasmettere è che il Piemonte è in salute ed è pronto con tutte le sue eccellenze, i suoi prodotti, il suo cibo, la sua storia e la sua cultura ad accogliere tutti, turisti per primi, con professionalità e sicurezza».

«La sfida delle Città, in questo particolare momento, è esplorare nuovi format usando innovazione e digitale. – sottolinea l'**assessore all'Innovazione della Città di Torino** -. Terra Madre Salone del Gusto è un'ottima occasione per dimostrare come un evento con una tradizione fisica possa essere accelerato da queste due forti spinte che hanno permesso alla Città di reagire in maniera unita e propositiva all'emergenza Covid. È sicuramente un'occasione importante per allungare il ciclo di questa rassegna propagandola, con l'aiuto del virtuale, nel tempo».

Per raggiungere il maggior numero possibile di persone nel mondo, i contenuti della piattaforma sono gratuiti, accessibili a chiunque e sottotitolati in inglese e in italiano. Chi vorrà sostenere le attività di Terra Madre, e soprattutto i progetti che Slow Food porta avanti giorno dopo giorno in ogni angolo del pianeta, può aderire alla **raccolta fondi Agire insieme per il bene comune**.

On line, infatti, saranno trasmesse le Conferenze, i Food Talk, i forum della rete e tanti altri format innovativi ideati per questa edizione e riassunti dal tema *Our Food, Our Planet, Our Future*.

Si parte giovedì 8 ottobre alle 12 con gli interventi video del presidente del Parlamento europeo, David Sassoli, della vicepresidente del Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo (IFAD), Marie Haga, e del presidente di Slow Food, Carlo Petrini. Nel pomeriggio di giovedì, alle 17, entreremo nel vivo dei lavori con la conferenza inaugurale, intitolata *Nuove geografie e futuri possibili*, a cui prendono parte **Franco Farinelli**, già professore ordinario di Geografia all'Università di Bologna e docente presso le Università di Ginevra, Los Angeles, Berkeley, e alla Sorbona di Parigi, **Paul Collier**, direttore del centro di ricerca economica londinese International Growth Centre (IGC), e **Virginie Raisson**, analista in relazioni internazionali e direttrice del centro studi francese Lépac.

Perché cominciare con una conferenza in cui si discute di come superare i confini nazionali e unire i popoli a partire dall'ecosistema in cui vivono? La risposta è semplice: perché Terra Madre vuole offrire chiavi di lettura di quanto sta accadendo nel mondo e rappresentare l'occasione per ragionare su come assicurare un futuro migliore al pianeta e a chi lo vive. Secondo Slow Food l'unica strada percorribile per garantire a tutti un cibo buono, pulito, sano e giusto è proteggere la biodiversità in tutte le sue accezioni: dal livello invisibile dei batteri a quello delle specie, dei

saperi e delle culture.

«Abbiamo la responsabilità di informarci, di conoscere, e il potere di impegnarci per salvare la biodiversità, proteggere la bellezza, difendere l'acqua e l'aria pulita, assicurare il benessere e la salute» ha spiegato **Serena Milano**, responsabile dei progetti Slow Food sulla biodiversità. A Terra Madre Salone del Gusto 2020 si parlerà di questo, di come rigenerare la fertilità del terreno, consapevoli che possiamo cambiare il clima anche stando seduti al tavolo di un ristorante. «Il mondo è interconnesso e i rapporti di causa-effetto spesso sfuggono ai nostri occhi» ha proseguito Serena Milano. «Lo spiega bene **Larissa Bombardi**, la protagonista del Food Talk del prossimo 11 ottobre. La docente sudamericana racconta di come il Brasile consumi il 25% dei pesticidi di tutto il mondo, spargendoli in particolare sulle enormi piantagioni di soia e mais, colture destinate a diventare mangimi per animali (i cui prodotti, poi, finiscono anche sulle nostre tavole) e che richiedono così tanta terra da costringere a deforestare larghe porzioni di Amazzonia». E questo è solo uno degli appuntamenti in programma dall'8 al 12 ottobre che arricchiscono il programma Digital della piattaforma.

Tantissimi eventi in tutto il mondo

Nonostante le difficoltà dovute alla crisi sanitaria vissuta quest'anno, non rinunceremo a incontrarci di persona: Terra Madre ha un ricco calendario di eventi. Quest'anno, come detto, l'appuntamento non è soltanto a Torino, come vuole la tradizione, ma in tutto il mondo. La 13esima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, infatti, toccherà 160 Paesi del mondo, quelli in cui è attiva la rete Slow Food, che sta organizzando centinaia di iniziative a livello locale.

A Torino e in Piemonte

Un'edizione diffusa, quella del 2020, in cui Torino e il Piemonte sono come sempre al centro: è qui che, nel 1996, è cominciato il viaggio del Salone del Gusto, ed è da qui che simbolicamente comincia anche l'edizione di quest'anno, con una serie di eventi in programma tra l'8 e il 12 ottobre: un kick-off ricco di appuntamenti, tra cene, degustazioni, incontri e conferenze, che fanno da antipasto agli oltre 200 eventi che nell'arco dei sei mesi di Terra Madre Salone del Gusto animeranno la regione e il capoluogo.

Il programma del kick-off (8-12 ottobre 2020)

Nei cinque giorni inaugurali, tra l'8 e il 12 ottobre, Torino e il Piemonte si popolano di eventi. Si parte l'8 ottobre alle 9.30, alle Ogr, dove si svolgerà il convegno inaugurale dal titolo **Le sfide per ripartire: il modello Piemonte. Biodiversità, enogastronomia, accoglienza turistica: alla ricerca della sostenibilità buona pulita e giusta.** Interverranno Alberto Cirio, presidente della Regione Piemonte, Chiara Appendino, sindaca della Città di Torino, Dario Gallina, presidente della Camera di Commercio di Torino, Francesco Profumo, presidente della Fondazione Compagnia di San Paolo, Giovanni Quaglia, presidente della Fondazione CRT, Giandomenico Genta, presidente della Fondazione CRC, e naturalmente Carlo Petrini, presidente di Slow Food.

L'11 ottobre, presso Nuvola Lavazza, è poi in calendario la conferenza dal titolo **Sistemi territoriali per contrastare la povertà alimentare in tempo di Covid-19: Uno sguardo al futuro.** Voluta da Fondazione Compagnia di San Paolo e Slow Food, e realizzata in collaborazione con Fondazione Cariplo, la Città di Torino, la Città di Genova e la Città di Milano, sarà l'occasione per riflettere sulle lezioni impartite dalla crisi sanitaria della scorsa primavera e immaginare nuovi modelli con cui affrontare la povertà alimentare, innescando sistemi virtuosi di redistribuzione di eccedenze e donazioni, di solidarietà, di prossimità e di emersione anche di altre forme della povertà.

Conferenze, presentazioni (da segnalare quella dell'**ultimo libro di Carlo Petrini, Terrafutura**. Dialoghi con Papa Francesco sull'ecologia integrale, in calendario il 9 ottobre alle Ogr), convegni, ma anche cene e degustazioni: presso Eataly Lingotto Torino, sono in programma i primi quattro Appuntamenti a Tavola, le tradizionali cene organizzate nel quadro di Terra Madre e che vedono in cucina grandi chef, alcuni membri dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food e altri stellati. Sempre nei giorni del kick-off, Eataly ospiterà anche i primi Laboratori del Gusto, le classiche degustazioni di Terra Madre. Una novità importante: alle degustazioni di quest'anno, per la prima volta, si potrà partecipare anche a distanza, comodamente da casa propria, acquistando e ricevendo a casa i kit dei prodotti scelti. I kit degustazione sono prenotabili fino al 3 ottobre, mentre ci si può assicurare un posto a tavola per gli eventi in presenza fino al 7 ottobre. Bella anche la serie di appuntamenti dedicati al caffè e ospitati, ovviamente, alla Nuvola Lavazza.

Non solo: visite guidate nelle aziende dei Presìdi Slow Food, Mercati della Terra, proiezioni cinematografiche, concerti, degustazioni con i Maestri del Gusto di Torino e provincia, iniziative nei musei e tour enogastronomici con i consigli di Slow Food. Ce n'è per tutti i gusti!

In Italia

Tra gli appuntamenti diffusi in tutta la penisola, nel corso dei sei mesi, spicca quello in programma a **Bergamo il 23 e il 24 ottobre**: Slow Food Italia, con il Comune di Bergamo e il Comune di Milano, organizza un incontro tra le città italiane firmatarie del Milan Urban Food Policy Pact. Sarà una preziosa occasione per confrontarsi su come nutrire le città senza intaccare tutte le risorse del pianeta.

Da non perdere, poi, la prima edizione di **Terramare, a Napoli**

tra il 12 e il 15 novembre. Quattro giorni per scoprire le eccellenze di un territorio capace di esprimere al meglio sia i prodotti del mare sia quelli della terra: in programma incontri sul mondo dell'agroalimentare campano, una mostra-mercato con circa cento banchetti di legumi, pescato a miglio zero, grano e suoi derivati e tante eccellenze campane, tra cui i Presìdi Slow Food.

A proposito di Presìdi, come non citare Presìdi Aperti, la festa per i 20 anni dall'avvio del progetto con cui Slow Food promuove la biodiversità e tutela le produzioni tradizionali che fanno bene alla terra. L'evento si terrà in tutta Italia, domenica 18 ottobre, quando i produttori apriranno le porte delle loro aziende e dei loro laboratori di trasformazione per far vivere ai visitatori un pezzo della loro quotidianità, assaggiare i prodotti e conoscere le storie dei custodi della biodiversità. Sabato 17, nel capoluogo piemontese e in streaming sulla piattaforma, è in programma anche una conferenza presso Nuvola Lavazza, durante la quale sveleremo i nostri progetti per il futuro.

Nel mondo

Da Terra Madre Brasile, dal 17 al 22 novembre, all'Uganda, dove il prossimo 27 novembre è in programma Food Wise 2020, passando per Terra Madre Philippines, in tutto il mondo si discuterà di sovranità alimentare, di agricoltura rigenerativa per i suoli, di come combattere il cambiamento climatico, di educazione al cibo e sicurezza alimentare. Tutti temi per i quali Slow Food si impegna da oltre trent'anni. Sono già decine gli appuntamenti in programma: scopri i primi qui!

L'e-commerce e le opportunità per le aziende

Il Mercato dei produttori italiani e internazionali è sempre stato il cuore di Terra Madre, ma la pandemia ha annullato questa e altre occasioni di vendita diretta e visibilità per i

cibi buoni, puliti e giusti in tutto il mondo. Come fare dunque a sostenerli anche in questa situazione? Ospitando il Mercato sulla piattaforma con vere e proprie vetrine virtuali, ricche di contenuti testuali, video e fotografici, oltre ai contatti diretti degli espositori, e con un e-commerce, attivo da ottobre e disponibile per tutti i sei mesi, grazie al quale i produttori possono commercializzare una selezione dei loro prodotti in Italia e all'estero. Inoltre, grazie alla collaborazione con la Camera di commercio di Torino e a Unioncamere Piemonte, quest'anno diventa ancora più prezioso il B2B, un'area digitale in cui buyer e agenti di commercio possono conoscere gli espositori di Terra Madre per finalizzare accordi di business. Ma non è tutto! Un sistema digitale, realizzato con il sostegno di In.HR e SCAI Comunicazione, permetterà di organizzare on line gli incontri one to one tra gli espositori e i cuochi della rete Slow Food, negozianti specializzati e agenti della Gdo.

A raccontare i format di Terra Madre Salone del Gusto hanno contribuito i protagonisti di alcuni eventi in programma: Cesare Battisti, ristorante Ratanà di Milano che ha raccontato l'esperienza degli Appuntamenti a Tavola; Aurora Cavallo, aka cooker girl, per i nuovi format digitali; Carlo Masseroni, del Presidio Slow Food della cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto (No), in rappresentanza degli espositori presenti sul marketplace e Carlo Vergnano, sindaco del Comune di Cambiano (To), che ha svelato la staffetta che coinvolge tutte le Città di Terra Madre.

L'edizione 2020 di Terra Madre Salone del Gusto, un evento organizzato da Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino, è possibile grazie al sostegno delle aziende che credono nel progetto. Tra tutte citiamo i Platinum partner: Pastificio Di Martino, Unicredit, Lavazza, Acqua S.Bernardo, Quality Beer Academy; i Gold partner: Agugiario&Figna, Astoria, BBBell. Con il sostegno di Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Associazione delle fondazioni di

origine bancaria del Piemonte. Con il contributo di IFAD, UE.
In collaborazione con SANA e Turismo Torino e Provincia.