

La News



Presidi, il patrimonio di Slow Food

Il primo cibo a varcare la frontiera italiana dall'Africa è stato il berberè, un misto di spezie tipico dell'Etiopia. E, come questo, sono moltissimi i prodotti di tutto il Pianeta arrivati a Terra Madre Salone del Gusto a Torino, alcuni per la prima volta, per colorare e profumare il Mercato, che torna al Lingotto, con 1.000 produttori da più di 80 Paesi. E dove, accanto alle Comunità del Cibo, ci saranno anche 30 nuovi Presidi italiani, dal Fusillo di Felitto alle albicocche del Vesuvio, e 15 dal mondo, dal gurpi di renna dalla Svezia (un salume) al Clairin, il rum agricolo di Haiti, 200 in tutto, vero patrimonio della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Terra Madre non è Off, ma In Torino

Un Terra Madre Off? No, In: il più importante evento a cadenza biennale di Slow Food rivoluziona anche la formula, ormai tradizionale, dei Saloni di un programma di eventi nell'evento chiamato Off: a Terra Madre Salone del Gusto niente è "fuori", perché l'edizione n. 12 pur tornando "con il cuore" al Lingotto, è "In" ogni evento organizzato in tutta la città di Torino (da domani al 24 settembre), che lo promuove insieme alla Regione Piemonte. Torino che, a sua volta, abbraccia le Comunità del cibo in arrivo da tutto il mondo con oltre 50 realtà, tra Musei e Università, quartieri, enti ed associazioni che hanno risposto all'invito della Chiocciola promuovendo i loro eventi, ben 400 (per un totale di 900 per tutto il Salone), che sono entrati a far parte del ricco programma di Terra Madre Salone del Gusto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Da Woody Allen a Makkox, per Coop

Dal pioniere Ugo Gregoretti che inaugurò la pubblicità-non pubblicità di Coop con i canti delle mondine alla penna di Makkox, dal cibo portato sulla luna a Woody Allen in un esilarante vernissage della carne come scultura, dal tenente Colombo all'ultima testimonial, Luciana Littizzetto: ecco come Coop celebra 70 anni di prodotti a marchio, dal primo panettone agli attuali 4.000, nel lancio della mostra-evento in Triennale di Milano (a novembre), il 22 settembre a Torino, unica impresa della gdo a Terra Madre Salone del Gusto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Le "politiche" della Chiocciola per il futuro del cibo a Terra Madre Salone del Gusto

Se Slow Meat, Slow Fish, Semi, Cibo e salute, Api e insetti, più una dedicata ai migranti, sono la novità dell'edizione n. 12 di Terra Madre Salone del Gusto, 5 aree tematiche che declinano la campagna #FoodforChange, attorno all'evento più importante di Slow Food ruotano tutte le "politiche" della Chiocciola. E così, nei Forum al Lingotto, domani si parlerà di agricoltura biologica e lotta agli sprechi con il Commissario Ue per la Salute Vytenis Andriukaitis (che incontrerà anche i cittadini al Circolo dei Lettori), e di cambiamento climatico con il presidente internazionale di Slow Food Carlo Petrini e Richard Mc Carthy, presidente Slow Food Usa. Petrini che, il 22 settembre, si confronterà su come resistere allo spopolamento con Wen Tie-jun, presidente Comitato scientifico Slow Food Great China. E, ancora di Pac, etichettatura, di cibo come integrazione, caporalato, di Libera Terra, pesticidi e Ogm, biodiversità, orti scolastici, piccoli produttori e gdo e di agricoltura urbana. Tra i Convegni, invece, domani sempre al Lingotto si parlerà di enoturismo, e di good economy e del movimento B Corp con l'economista Stefano Zamagni, Marcello Palazzi, global ambassador B Corp, e il professor americano John Ikerd, mentre Petrini e Andrea Guerra, presidente Eataly, lanceranno il progetto Bee the Future-100 ettari per il futuro delle api. Il 21 settembre la Cia presenta il progetto con PMorgan Chase Foundation che porta in vendita su Amazon i prodotti dell'Appennino. Il 22 settembre, se da Fiorfood, Coop e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, si confrontano sul cibo naturale, al Lingotto si parla di educazione alimentare con Petrini e Ewa Rembalkowska, coordinatrice del progetto Susplus. Petrini che, con l'attivista Alice Waters e Roberto Burdese dell'Esecutivo internazionale di Slow Food, illustrerà le sfide future di #FoodforChange. E, ancora con Ismea e Ministero delle Politiche Agricole si parla anche di dieta equilibrata con il professor Giorgio Calabrese, sempre al Lingotto, mentre all'Hotel Turin Palace Slow Wine, Sagna SpA e Campari International si confrontano sui mestieri del vino. Infine, il 23 settembre, tra gli argomenti di dibattito al Lingotto ci sarà lo "Slow Money", con Woody Tasch, fondatore di Slow Money, e tutta Torino sarà invasa dai colori della Parata di Terra Madre.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Dalla tavola all'arte, la cultura del cibo in tutte le forme

Dalla tavola all'arte, la cultura del cibo conviviale e multietnica, con Terra Madre In, si respira in ogni angolo di Torino. Che si scopre con visite guidate con il Fai, dalla settecentesca Accademia di Agricoltura al ristorante Del Cambio, o con una Merenda reale nei caffè storici. Unica, l'esperienza "In tram con l'Osteria del Boccondivino di Bra", l'osteria nata nella sede storica di Slow Food (domani, da Piazza Castello). Ma c'è anche il Migrantour di Porta Palazzo, una lettura della città attraverso le storie di migrazione. E se ad aprire le porte sono cucine d'eccezione come quelle della Palazzina di Caccia di Stupinigi (21 settembre), tantissime sono le tavolate, da Casa Ozanam dove i cuochi italiani preparano ricette etniche e i cuochi stranieri quelle italiane (domani) a "Qualcosa di sinistra ... Cena di riscatto per i mancini" al Circolo della Stampa (21 settembre), fino a "Indovina chi viene a cena?" nelle case degli abitanti di Torino che ospitano famiglie da tutto il mondo (22 settembre). Lo Spazio Mrf a Mirafiori Sud ospita una mostra fotografica di Oliviero Toscani dedicata a Terra Madre, mentre al Museo Lavazza si viaggia tra i caffè d'Italia e del mondo. Ma, da Torino al Piemonte, ci sono anche i Tour DiVini, alla scoperta delle Langhe di Slow Food e del Barolo, e dal Barbaresco al Roero, dall'Asti al Gavi, per citarne alcuni.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

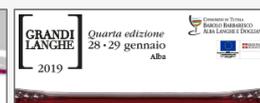


Wine & Food

Grandi vini d'Italia e del mondo, e i loro territori, si raccontano con Slow Food

Tra i Laboratori del Gusto (oltre 100) che invaderanno tutta Torino, ci sono anche i "classici" di Slow Food dedicati ai grandi vini, dal Palazzo Reale (con 600 etichette nell'Enoteca con Slow Wine e Triple A) al Palazzo della Giunta Regionale, da Bolaffi a Eataly: dallo Champagne Bruno Paillard (con Alice Paillard) ai Barolo di Domenico Clerico, Renato Ratti, Elio Grasso e Borgogno dalla Barbera d'Asti di Giacomo Bologna ai Cru del Nizza con Michele Chiarlo, dall'universo Lunelli al viaggio in Francia con Ceretto, dal Barbaresco al Roero, dal Chianti Classico alla Valtellina, dal Morellino ai grandi bianchi di cantine come Marisa Cuomo e Tasca d'Almerita. Tra le verticali, il Soave di Pieropan, l'Amarone Bertani (con Emilio Pedron), il Fiano di Pietracupa e il Montepulciano di Emidio Pepe, ma anche lo Chateau Musar, mentre il Montepulciano d'Abruzzo celebra 50 anni di Doc.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Buono, pulito e ... giusto: la sfida di Slow Food per un cibo libero dalle mafie

La legalità e la lotta alle agromafie si fanno sempre più urgenti, in un dibattito che abbraccia tutta la produzione, dove le dinamiche di prezzo troppo spesso svantaggiano l'agricoltura: se ne parlerà a Torino, ma ad anticipare, a WineNews, la posizione di Slow Food, è Giuseppe Orefice, tecnologo alimentare del Comitato scientifico della Chiocciola. "La consapevolezza del consumatore deve passare per il "giusto", che vuol dire un cibo libero da agromafie, sfruttamento di agricoltori e ambiente, che ci deve rendere felici sapendo che è nato dal rispetto".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)