



**Salone Internazionale  
del Gusto**

Terra  
madre

Torino • Lingotto Fiere • **23-27** ottobre 2014



**Tutti a bordo!**  
Arriva l'Arca del Gusto

[slowfood.it](http://slowfood.it)

Programma

# CIBI DA MANGIARE, CIBI DA SALVARE

L'anno in corso è stato dichiarato dalle Nazioni Unite "Anno internazionale dell'agricoltura familiare" e non è una mera questione celebrativa. L'agricoltura familiare ha dovuto fare un bel po' di anticamera culturale e ora che un'istituzione sovranazionale la celebra, non dobbiamo pensare nemmeno per un attimo che sia una questione di poca importanza. Per questo sarà, insieme all'Arca del Gusto, uno dei due temi portanti dell'edizione 2014 del Salone del Gusto e Terra Madre.



Qualche decennio fa, con l'avvento della Rivoluzione verde, che portò con sé un modello agricolo monocolturale e un'agronomia basata sulla chimica di sintesi e sul lavoro meccanizzato, si iniziò a pensare all'agricoltura familiare come a qualcosa di inadeguato alle esigenze demografiche della contemporaneità, che vedeva una popolazione in costante aumento a fronte di una superficie coltivabile che non poteva estendersi a danno delle aree urbane e industriali che intanto si propagavano. Ci sono voluti decenni di resistenza economica, politica, educativa, ambientale, intellettuale e produttiva, a tutti i livelli, per arrivare alla proclamazione di oggi.

La differenza tra l'agricoltura familiare e quella di impostazione industriale non sta solo nelle dimensioni, che sono semmai una conseguenza della filosofia che le guida. L'agricoltura industriale è un business; in alcune zone del mondo si usa il termine agribusiness. Punta al profitto, è eminentemente orientata al mercato. Produce merci da vendere. Il mercato, quello che si nomina al singolare, quello delle borse merci, della grande distribuzione, quello delle export, quello in cui il cibo si chiama "derrata": per quel mercato bisogna produrre tanto, in modo uniforme e sganciandosi dai tempi della natura, aiutandosi con input energetici e chimici. Bisogna far lavorare la terra

con ritmi forzati. Quando parliamo degli animali allevati negli allevamenti intensivi, diciamo di come sono costretti in condizioni inaccettabili, che negano loro libertà, salute e spazio. Provate a pensare alla terra, e alla Terra, come un grande, delicato, complesso animale. L'agricoltura industriale le strappa via moltissime delle specie selvatiche che lei ospita, la inonda di chimica, intossica le sue acque, la trafigge con arature profonde, ne spinge i ritmi con prodotti di sintesi... e noi mangiamo il risultato di tutto questo. Ma l'importante, per l'agribusiness, non è che noi lo mangiamo. È che noi lo acquistiamo.

L'agricoltura familiare produce cibo. I suoi obiettivi sono le persone che lo mangeranno e anche la terra che, stagione dopo stagione, collabora con gli agricoltori. Produce cose da mangiare, non da vendere. L'importante è avere un raccolto, per questo diversifica il più possibile, cerca di inserirsi nei ritmi della natura, non di contrastarli. Semina patate, ma anche mais e fagioli, perché il clima che danneggerà uno di questi alimenti favorirà gli altri; semina ortaggi, ma anche fiori ed erbe aromatiche, perché gli insetti e i parassiti non li danneggino. Dietro all'agricoltura familiare non ci sono società di capitali, ma agricoltori, che saranno i primi a mangiare le loro produzioni, insieme alle loro famiglie. E ci saranno i mercati, al plurale, quel-

li di vicinanza, ma anche quelli alternativi, come i Gas, o le consegne via internet, o i negozi cooperativi.

L'agricoltura familiare va celebrata perché produce l'80% del cibo che viene mangiato dalla popolazione della terra. Quello che viene mangiato, attenzione, non quello che viene commercializzato. Le persone non si sfamano grazie ai grafici dei fatturati, ma se hanno qualcosa nel piatto. L'agricoltura familiare va celebrata, favorita e sostenuta politicamente perché consente a iniziative come l'Arca del Gusto di Slow Food, che cataloga cibi a rischio di estinzione, di non diventare una lista di mesti ricordi, ma di restare una lista di possibili progetti (i Presidi di Slow Food hanno origine proprio da quella lista). A Torino, dal 23 al 27 ottobre, lo spazio dell'Oval ospiterà oltre mille prodotti da tutto il mondo, saliti a bordo dell'Arca del Gusto. Una battaglia per la salvaguardia della biodiversità a cui potranno prendere parte tutti i visitatori, portando i cibi che vorrebbero salvare e candidare come prossimi passeggeri dell'Arca.

L'agricoltura familiare non va intesa come ciò che salverà il pianeta, ma come ciò che, finora, ha consentito al pianeta di non perdersi. Vi aspettiamo al Salone del Gusto e Terra Madre 2014, per capire facendo, assaggiando, ascoltando e raccontando.

L' a g r i c o l t u r a   f a m i l i a r e  
p r o d u c e   c i b o .   I   s u o i   o b i e t t i v i  
s o n o   l e   p e r s o n e   c h e   l o  
m a n g e r a n n o   e   a n c h e   l a   t e r r a  
c h e ,   s t a g i o n e   d o p o   s t a g i o n e ,  
c o l l a b o r a   c o n   g l i   a g r i c o l t o r i .

# Info utili

## Orari

Giovedì 23-domenica 26 - ore 11-23

Lunedì 27 - ore 11-20

Per scoprire il programma e prenotare i tuoi eventi:  
[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

Per raggiungere il Salone del Gusto e Terra Madre, usa i mezzi pubblici!

## Essere soci Slow Food conviene!

- sconto del **50%** sul **biglietto intero**:  
prezzo biglietto € 10
- sconto del **50%** sul **biglietto 2 giorni**:  
prezzo biglietto € 20
- sconto del **50%** sull'**abbonamento 5 giorni**:  
prezzo biglietto € 30
- sconti sugli **eventi su prenotazione**:  
Laboratori del Gusto, Mixology, Fucina Pizza&Pane, Incontri con l'Autore: sconto di € 3  
Scuola di Cucina: sconto di € 5  
Laboratori Sigaro Toscano: sconto di € 1
- sconto del **30%** sull'acquisto dei libri di Slow Food Editore, sconti speciali su tutti i gadget presenti nel catalogo di Slow Bazar e molti altri vantaggi.

## Ingresso

Acquista il tuo biglietto in prevendita su [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it): nessun costo aggiuntivo, ricevi il biglietto via mail ed eviti la coda!

**Intero: € 20**

**Ridotto: € 16**

- gruppi di almeno 25 persone
- possessori di un biglietto di ingresso per un evento su prenotazione  
(Laboratori del Gusto, Scuola di Cucina, Incontri con l'Autore e Appuntamenti a Tavola)
- ragazzi tra i 18 e i 30 anni
- accompagnatori di persone diversamente abili\*

**Biglietto ridotto: € 12**

- ragazzi tra gli 11 e i 18 anni
- over 65 anni

**Soci Slow Food: € 10**

**Biglietto scuole: € 5**

a studente, per ragazzi sopra gli 11 anni

**Gratuito:**

- bambini fino al compimento degli 11 anni\*
- visitatori diversamente abili\*
- classi di bambini sotto gli 11 anni

**Abbonamento 5 giorni intero: € 60**

## Vieni a trovarci con tutta la famiglia!

- 2 adulti e 2 ragazzi sotto i 18 anni: € 50\*
- 2 adulti e 3 ragazzi sotto i 18 anni: € 60\*

\* Biglietto non disponibile in prevendita

## Eventi su prenotazione

I posti disponibili per Laboratori del Gusto, Scuola di Cucina, Incontri con l'Autore e Appuntamenti a Tavola sono limitati, per cui è indispensabile prenotare.

**Il termine ultimo per le iscrizioni:** 16/10/2014.

**Il termine ultimo per disdire le prenotazioni:** 26/09/2014

Le disdette e le cancellazioni saranno rimborsate del 30%, **solo se pervenute entro il 26/09/2014.**

Ricorda: se sei socio Slow Food potrai avvalerti di ulteriori sconti. Tutte le info su [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) o scrivendo a [prenotazioni@slowfood.it](mailto:prenotazioni@slowfood.it).

## Le scuole al Salone del Gusto e Terra Madre

Slow Food Educa propone attività dedicate alle scuole: per dettagli e info visita il sito: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

## Un evento a misura di famiglia!

Le offerte *family friendly* permetteranno ai genitori e ai bambini in visita di vivere il Salone del Gusto nella maniera più confortevole possibile. In particolare, sarà allestita un'area con servizi ad hoc per mamme con bambini in età da allattamento: fasciatoio, parcheggio passeggini, dotazione di fasce portabebè, angolo per le poppate. E inoltre sono previsti appuntamenti riservati ai nuclei familiari: «Cuciniamo in famiglia», nella Cucina Didattica.

## Legenda

Gli appuntamenti così contrassegnati indicano la presenza di:



Presidi italiani e internazionali



Prodotti dell'Arca del Gusto



Prodotti delle comunità di Terra Madre

Per saperne di più: [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

Gli appuntamenti contrassegnati da:



sono tratti dai corsi Master of Food  
(Vino, Cucina senza sprechi, Birra).



sono tratti dai corsi di Alto Apprendistato dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

## EDIFICIO LINGOTTO FIERE

L'edificio Lingotto Fiere (Pad 1, 2 e 3) ospita il **mercato italiano**, con oltre 100 prodotti dei Presidi Slow Food, le comunità di Terra Madre e centinaia di espositori, le bancarelle e gli stand sono organizzati secondo le regioni italiane.

### Area Educazione

Pad 5. Le attività per famiglie, bambini e scolaresche (Slow Food Educa), i Laboratori del Gusto, gli Incontri con l'Autore e gli eventi di Scuola di Cucina, Mixology e Fucina Pizza&Pane.

### Conferenze Salone del Gusto e Terra Madre

Le sale conferenze ospitano un ricco calendario di incontri, lectio magistralis e tavole rotonde a più voci.

### Stand associativo di Slow Food Italia

Pad 2. Accoglienza, tesseramento, vendita libri di Slow Food Editore.



### Cucine di strada

Street food dall'Italia e dal mondo

### Piazza della Pizza

I pizzaioli napoletani lavorano gli ingredienti dei Presidi Slow Food.

## EDIFICIO OVAL

L'edificio Oval ospita il **mercato internazionale**, suddiviso in cinque macroaree, dove assaggiare prodotti unici al mondo, incontrare i protagonisti della rete di Terra Madre. Sono inoltre presenti oltre 100 Presidi Slow Food e i Mercati della Terra internazionali.

### Area Biodiversità

È dedicata al progetto dell'**Arca del Gusto**: oltre un migliaio di cereali, frutti, formaggi, legumi, pani, dolci provenienti da 60 Paesi, accompagnati da video e immagini per illustrare il grande patrimonio di biodiversità a rischio di estinzione nel mondo. Inoltre, all'interno della Casa della Biodiversità la Fondazione Slow Food presenta i suoi progetti insieme ai produttori dei Presidi e delle comunità del cibo.

# Per imparare al Salone del Gusto e Terra Madre

Slow Food vi aspetta al Salone del Gusto e Terra Madre offrendovi tante occasioni per... imparare! Adulti e bambini, famiglie e scolaresche potranno visitare i nostri spazi e partecipare alle numerose attività educative proposte. Nel Padiglione 5 del Lingotto Fiere quest'anno l'offerta sarà molto variegata: dai classici **Laboratori del Gusto** e **Incontri con l'Autore** per degustare e approfondire guidati da chef, produttori, birrai, vigneron ed esperti, alle **attività rivolte alle famiglie e alle scuole** (area Slow Food Educa), per arrivare alle novità di questa edizione. Il Salone del Gusto e Terra Madre 2014 si presenterà con nuovi spazi e nuove attività: la **Scuola di Cucina** – assaggio della Scuola di Cucina di Pollenzo, ideata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in collaborazione con Slow Food –, dove il pubblico, coinvolto in prima persona, potrà interagire con lo chef, seguendo il percorso di genesi di un piatto d'alta cucina o della tradizione popolare; **Mixology**, appuntamenti su prenotazione per chi vuole approfondire l'arte (e la cultura) dei cocktail con la guida dei migliori bartender sulla piazza; la **Fucina Pizza&Pane**, luogo didattico che accoglierà i gesti e le testimonianze dei maestri pizzaioli e panettieri di tutta Italia, coinvolti dal 2013 nei corsi di Alto Apprendistato dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e metterà i partecipanti alla prova con lieviti e farine.

Non mancheranno gli **Appuntamenti a Tavola**, per cenare in ambienti unici del Piemonte dove cucineranno i migliori chef italiani e internazionali. Come nel 2012, un grande **Mercato** prenderà vita nei padiglioni del Lingotto Fiere (1, 2, 3) e all'interno dell'Oval, animato dalle Comunità del cibo di Terra Madre, dai produttori dei Presidi Slow Food e dagli espositori in arrivo da tutto il mondo.

Da non perdere il ricco calendario di **incontri** in programma nei cinque giorni dell'appuntamento torinese: tavole rotonde, seminari, ma anche lectio magistralis offriranno momenti di dibattito e approfondimento sulle tante questioni legate al cibo, alla produzione sostenibile e alla salvaguardia della biodiversità.

Vi aspettiamo!

Per saperne di più: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

## MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE 2014

*Anteprima*

*Appuntamenti a Tavola*

**SA01**

**Un Baronetto nelle cucine del Cambio**

ore 20.30

Ristorante Del Cambio

Piazza Carignano, 2 – Torino

[www.delcambio.it](http://www.delcambio.it)

€ 150 (soci Slow Food € 140)

In piazza Carignano, il "salotto buono" di Torino, ritorna agli antichi splendori il Cambio. Questo locale, dove Camillo Benso conte di Cavour era di casa, ospita nella sala risorgimentale a lui dedicata la cena inaugurale del Salone del Gusto. Chef di casa il giovane Matteo Baronetto che, lasciate le cucine del milanese Cracco, propone una cucina moderna, senza tralasciare i classici del territorio. Grandi materie prime, tecnica di cucina precisa e di grande eleganza.

**SA02**

**L'Italia dei Presidi sotto la luna di Davide Scabin**

ore 20.30

Ristorante Combal.Zero

Piazza Mafalda di Savoia, Castello di Rivoli – Rivoli (To) /

13 km a ovest di Torino

[www.combal.it](http://www.combal.it)

€ 100 (soci Slow Food € 90)

L'Italia dei Presidi Slow Food, da nord a sud, interpretata dall'estro e dall'imprevedibile visione di Davide Scabin. Un matrimonio molte volte sussurrato, un flirt che dura da anni e che, alla vigilia dell'apertura del Salone del Gusto, si consuma. Accomunati dalla pretesa, riconosciuta, di essere unici, i prodotti dei Presidi saranno l'ennesimo stimolo creativo per mani, testa e cuore di Davide e del suo staff. Il ristorante Combal.Zero a Rivoli, come roccaforte di uno dei progetti più importanti di Slow Food e di convivialità, grandi prodotti e piatti unici a difesa di una storia tutta italiana.



# GIOVEDÌ 23 OTTOBRE 2014

## Laboratori del Gusto

**SL01**  
**Vino e territorio: il fascino del vulcano**  
ore 14.30  
€ 30

Frank Cornelissen e Marc De Grazia (Tenuta delle Terre Nere) vi introducono al concetto di terroir sull'Etna: degustazione di sei vini, tre da ciascun produttore.

**SL02**  
**Vino e territorio: lo Jura dei giovani**  
ore 14.30  
€ 30

Con LeRouge&leBlanc alla scoperta della nuova generazione di vigneron bio che sta facendo parlare di sé in Jura, regione francese della Franche-Comté.

**SL03**  
**Chimay Grande Réserve: verticale trappista**  
ore 14.30  
€ 23

Verticale della Chimay Grande Réserve, dagli anni Novanta sino alle recenti cote, guidati dal birraio della famosa abbazia trappista di Notre-Dame de Scourmont (Belgio).

**SLV01**  
**Ethiopian Kafa Coffee, il primo caffè della storia. Viaggio sensoriale alle origini del caffè**  
ore 14.30  
€ 16

Assaggio di singole origini partendo dalla regione di Kafa (Etiopia) sino all'India, all'isola di Giava e al Brasile.

**SL04**  
**Viaggio alla scoperta delle tradizioni "prosciuttaie" d'Europa**  
ore 14.30  
€ 25

Assaggio di: San Daniele (Italia), jambon de Bigorre (Francia), jamón ibérico de Bellota (Spagna), domáci pršut (Croazia) e sorprese da Ungheria, Serbia e Montenegro.

**SL05**  
**Non è la solita zuppa**  
ore 14.30  
€ 25

Giuliana Saragoni del Gambero Rosso di Bagno di Romagna e il marito Moreno vi portano le zuppe tipiche dell'Appennino fatte con legumi e altri prodotti del bosco.

**SL06**  
**L'anfora delle meraviglie**  
ore 17.00  
€ 25

Viaggio dal Nord al Sud Italia tra i produttori che, da più o meno tempo, si stanno misurando con la vinificazione e la maturazione del vino in anfora.

**SL07**  
**Vino e territorio: la "wild side" della California**  
Ore 17.00  
€ 25

Provate i vini di produttori californiani emergenti (The Solum Project, Broc Cellars) che non seguono la mainstream, ma preferiscono vini naturali espressione della terra.

**SL08**  
**Dove va l'Inghilterra? Le nuove tendenze dell'Albione birraria**  
Ore 17.00  
€ 23

Venite a scoprire i birrifici artigianali inglesi protagonisti di una vera e propria new wave tra cui Moor, Siren, Wild Beers, Buxton Brewery, Oakham Ales.

**SL09**  
**I caffè dei Presidi Slow Food**  
Ore 17.00  
€ 16

Master of Food



Enrico Meschini, artigiano torrefattore e storico collaboratore di Slow Food per il caffè, vi guida alla scoperta dei caffè dei Presidi.

**SL10**  
**Freschi e freschissimi**  
ore 17.00  
€ 20



Degustazione di formaggi dei Presidi Slow Food come il ravaggiolo (Appennino tosco-romagnolo), l'agri di Valtorta (Val Brembana, Lombardia) e la vastèdda del Bèlice (Sicilia).

## Laboratori del Gusto

### SL11 Il tè in Giappone tra novità e tradizione

ore 17.00  
€ 25

Shimodozono, importante produttore di tè giapponese, vi propone una selezione di tè biologici in bottiglia, sia da singoli cru sia in blend. A chiudere il goishicha, un tè naturale molto raro, candidato all'Arca del Gusto di Slow Food.

### SL12 Vino e territorio: i Barolo di Castiglione Falletto

ore 19.30  
€ 40

Sei famosi produttori del Barolo di Castiglione Falletto vi propongono i loro vini dai vigneti più famosi, veri e propri grandi cru, della denominazione di questo comune.

### SL13 Vino e territorio: il Priorat, storia di una metamorfosi

ore 19.30  
€ 30

Da una denominazione eccezionale ecco i vini di Ricard Rofes del Celler Scala Dei, Dominik Huber di Terroir al Limit e Sara Pérez di Mas Martinet.

### SL14 Birre italiane: novità e tendenze, viste attraverso le pagine della Guida alle birre d'Italia di Slow Food Editore

ore 19.30  
€ 28

Con i due curatori Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni, assaggiando sei birre, facciamo il punto sulla situazione italiana. In omaggio, una copia del volume.

### SIA01 Emmanuel Rouget a colloquio con Jacky Rigaux

ore 19.30  
€ 45

Erede di Henry Jayer, maestro incontestato della viticoltura borgognona moderna, Emmanuel Rouget, intervistato da Jacky Rigaux, vi svelerà i segreti dei suoi vini. Sarete introdotti alla degustazione geo-sensoriale che associa la conoscenza del luogo dove nasce il vino all'arte di degustarlo.

### SL15 Sulle coste del Mediterraneo, alla ricerca delle antiche tradizioni casearie

ore 19.30  
€ 20

Cinque regioni del Mediterraneo, riunite dal progetto Lactimed, vi proporranno le loro antiche tradizioni casearie.

### SL16 La biodiversità del cuscus in Africa nordoccidentale

ore 19.30  
€ 20

La biodiversità del cuscus: dal Presidio del cuscus salato di miglio sunnà dell'isola di Fadiouth (Senegal), ai cuscus marocchini preparati dai cuochi dell'Alleanza Slow Food.

## Appuntamenti a Tavola

### SA03 La visione di Antonia

ore 20.30  
NH Lingotto-Tech Café Restaurant  
Via Nizza, 230 – Torino  
www.nh-hotels.it  
€ 95 (soci Slow Food € 85)

Antonia Klugmann, triestina di nascita, è una cuoca dai molti interessi, dotata di una personalità sfaccettata e di grande sensibilità. Nei suoi piatti cerca la profondità del gusto e abbinamenti unici, frutto della propria visione dell'ambiente circostante. Chef dal 2013 al Venissa, ristorante-ostello sull'Isola di Mazzorbo nella laguna di Venezia, il prossimo autunno aprirà L'Argine a Vencò a Dolegna del Collio. Il menù di Antonia vi sarà servito nell'ariosa e moderna cornice del NH Lingotto-Tech Café Restaurant.

### SA04 Mauro Uliassi e le Marche di mare e di terra

ore 20.30  
Eatly-Sala dei 200  
Via Nizza, 230 int. 14 – Torino  
www.eatlytorino.it  
€ 120 (soci Slow Food € 110)

Mauro Uliassi, cuoco bistellato di Senigallia, è il grande interprete della cucina marchigiana in grado di destreggiarsi abilmente tanto tra i classici di mare quanto tra quelli di terra. Dall'Adriatico il pescato del giorno, interpretato con tecniche moderne e ricette curate; dalle colline e dai monti, che sovrastano la costa, grande selvaggina e prodotti della terra.

### SA05 Zheng Yang, la Cina è servita

ore 20.30

Zheng Yang

Via Principi d'Acaja, 61 – Torino

[www.ristorantezhengyang.com](http://www.ristorantezhengyang.com)

€ 55 (soci Slow Food € 50)

La cucina cinese è stata per anni penalizzata dai locali che servivano prodotti di bassa qualità. Grazie a personaggi come Piero Ling del ristorante Zheng Yang, sostenuto dalla sua famiglia, è stata riscoperta e valorizzata. In occasione del Salone, vi proporranno una cucina caratterizzata da profumi che combinano spezie e ingredienti d'Oriente a prodotti piemontesi, di origine cinese ma coltivati a pochi chilometri da Torino, e Presidi Slow Food. In abbinamento, diverse varietà di tè cinesi.

### SA06 Da Vico a Sorrento, Gennaro e i due Peppe

ore 20.30

Albergo dell'Agenzia

Via Fossano, 21 – Pollenzo

[www.albergoagenzia.it](http://www.albergoagenzia.it)

62 km a sud di Torino

Autostrada A6, uscita Marene

€ 100 (soci Slow Food € 90)

Un viaggio attraverso la miglior gastronomia della Penisola Sorrentina. Da Vico Equense con Gennaro Esposito del ristorante Torre del Saracino, e con Peppe Guida dell'Antica Osteria Nonna Rosa, si arriva a Sorrento per gustare la cucina di Peppe Aversa del ristorante il Buco. Tre chef che porteranno nelle sale dell'Albergo di Pollenzo i gusti mediterranei.

### SA07 I Vivalda di Cervere

ore 20.30

Antica Corona Reale

Via Fossano, 13 – Cervere (Cn)

[www.anticacoronareale.com](http://www.anticacoronareale.com)

60 km a sud di Torino - Autostrada A6, uscita Marene

€ 130 (soci Slow Food € 120)

Giampiero Vivalda, coadiuvato dal padre Renzo, ha imparato le tecniche di cucina in grandi ristoranti, uno su tutti il francese Michel Blanc, rimanendo però fedele alla tradizione dei piatti dell'osteria di famiglia. Oggi l'Antica Corona Reale ha conquistato i gourmet di tutto il mondo (due Stelle Michelin) grazie a proposte fatte di grandi materie prime locali per i piatti di terra, e liguri per il pesce.



### SA08 Crippa: sorprese sotto il duomo

ore 20.30

Piazza Duomo

Vicolo dell'Arco, 1 angolo piazza Risorgimento, 4 – Alba (Cn)

[www.piazzaduomo.it](http://www.piazzaduomo.it)

75 km a sud di Torino

Autostrada A6, uscita Marene

€ 220 (soci Slow Food € 210)

Ascesa rapida e inarrestabile quella di questo giovane brianzolo che ha conquistato, non scontatamente, un territorio notoriamente restio alle novità come la Langa. C'è della stoffa, oltre che precisa esecuzione ed equilibrata sintesi di esperienze culinarie per raggiungere i vertici della cucina internazionale (tre Stelle Michelin dal 2012). Enrico Crippa, cuoco del Piazza Duomo, vi stupirà traendo ispirazione dai temi della nona edizione del Salone del Gusto – l'Arca del Gusto e l'agricoltura familiare. Accompagnamento con una selezione della cantina di casa, Ceretto.

## Scuola di Cucina

### SC00 Richard Toix (Francia) Alta gastronomia e creatività: matrimonio d'ecceellenza tra la cucina francese e l'espresso italiano

ore 12.00

€ 35

La filosofia di Richard Toix, francese originario di Perpignan e chef stellato del Ristorante Passions&Gourmandises, aperto nel 2007 a Saint-Benoît (Poitiers) in Aquitania, è quella di una cucina senza frontiere che si esprime al meglio attraverso l'incontro di aromi e gusti lontani tra loro. La sua passione per l'espresso entra come ingrediente, spezia o aroma, nelle sue creazioni in affiancamento ai prodotti simbolo della gastronomia francese. Lo chef si racconterà attraverso tre piatti ideati in collaborazione con Lavazza: il *burger café*, la *langoustine et son sabayon espresso* (lo scampo e il suo zabaione espresso) e *chèvre et café* (capra e caffè) facendovi vivere un'esperienza sensoriale unica.



Per i soci Slow Food sconti su tutti gli appuntamenti a pagamento e molti altri vantaggi.  
Per tutte le info: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

## Scuola di Cucina

SC01

**Gilberto Venturini**

**La cucina del recupero: i mille usi del riso**

ore 15.30

€ 30

Master  
of Food

Lo sapevate che con un avanzo di riso lessato, unito ad altri ingredienti, si possono realizzare degli ottimi gnocchi di riso da accompagnare col brodo e, come da tradizione emiliana e lombarda, con un ottimo grana d'alpeggio? In questo viaggio ideale tra le ricette del recupero a base di riso vi porteremo attraverso l'Italia, approdando al sud con le ganeffe siciliane: pallottoline realizzate con avanzi di riso amalgamati con burro, uova, formaggio grana e zafferano che, una volta fritte, sono tuffate nel brodo di carne. Queste sono solo alcune delle preparazioni che verranno realizzate durante la lezione da Gilberto Venturini, ex ristoratore e coordinatore del corso Master of Food "Tecniche di Cucina", insieme a sua moglie Marcella Cicognetti.

SC02

**Davide Scabin**

**Quando un vegano invita a cena un terrestre**

ore 15.30

€ 35

Ci siamo concessi un po' di leggerezza nel titolo di questa lezione, anche se molto spesso i carnivori vedono gli "abitanti di Vega" come delle entità elevatesi a uno stato superiore, quasi ascetico o come esseri umani che si autoinfliggono masochisticamente una pena, rifiutando di mangiare non solo la carne e il pesce ma tutto ciò che viene prodotto dal mondo animale. Ma come fanno a sopravvivere? Di che cosa si nutrono? Tutti giorni insalata o al massimo un po' di tofu? Cari terrestri, il mondo gastronomico a disposizione di un vegano è ricchissimo e molto spesso esalta la creatività e le tecniche in cucina. Se poi Davide Scabin si mette in testa di stupire entrambi i pianeti, proponendo per due ore una cucina completamente vegana, beh, non vi resta che sperare di trovare posto a bordo dell'Enterprise.



SC03

**Andres Ugaz (Perù)**

**I cebiche del Perù**

ore 19.00

€ 35

Urrò  
m&B&I

Andres Ugaz, cuoco, ricercatore e promotore delle tradizioni culinarie peruviane è specializzato nelle preparazioni del *cebiche*, piatto considerato patrimonio culturale del Perù. L'origine del *cebiche* risale all'epoca precolombiana e gli ingredienti sono pesce crudo marinato nella *leche de tigre*, salsa a base di limone, coriandolo e aromi naturali. Andres sostiene che il piatto abbia il carattere caparbio dei pescatori e paragona il suo sapore a una meravigliosa giornata di sole al mare. Scoprirete diverse tecniche di preparazione e varianti: dal *cebiche* classico a base di pesce crudo, a quello ai frutti di mare, dal *tibio* – in cui il pesce viene avvolto in una foglia di mais – al *tiradito*, dove il pescato viene abbinato al peperoncino giallo.

SC04

**Christian Milone, Giuseppe Iannotti, Eugenio Boer**

**Il tartufo in cucina**

ore 19.00

€ 40

Un evento per imparare a conoscere il tartufo bianco d'Alba e lo scorzone nero estivo, grazie a Tartuflanghe, che a Piobesi d'Alba da anni seleziona e vende i tuberi migliori. E con la complicità di tre giovani chef emergenti che, attraverso le loro ricette, sapranno insegnarvi a esaltare questo prodotto unico. Christian Milone della Trattoria Zappatori di Pinerolo, Giuseppe Iannotti del Kresios di Telesse Terme, Stella Michelin nel 2014, ed Eugenio Boer, chef istriano e carismatico del Fish Bar a Milano, vi presenteranno una cucina originale, esaltata dal tartufo. In abbinamento ai vini del Consorzio Alta Langa.

## Fucina Pizza&Pane

SLP01

**Graziano Monogrammi: la Divina Pizza**

ore 13.00

€ 20

Come Dante Alighieri, che nel Trecento riuscì a rendere divina una commedia, sette secoli dopo, Graziano Monogrammi si è ritagliato uno spazio nel cuore di Firenze, La Divina Pizza, dove mette a frutto le conoscenze acquisite all'Università della Pizza di Vighizzolo d'Este. Prodotti freschi e lievito madre sono gli ingredienti che utilizzerà per proporvi pizze come "cibo degli dei".

## SLP02

**Andrea Perino e Gianfranco Fagnola:**  
**amici nostri**

ore 16.00

€ 15

Un'amicizia nata in meno di 60 chilometri, un mestiere ereditato e reinterpretato, due storie di successo. Andrea Perino, di Perino Vesco-Fornai in Torino e Gianfranco Fagnola dell'omonimo panificio di Bra, impasteranno in aula due capolavori, offrendovi la loro visione della biodiversità e testimoniando "con gusto" il loro supporto alle comunità contadine locali.

## SLP03

**Corrado Scaglione:**  
**Lipen, ovvero della nobiltà**

ore 19.00

€ 20

A Canonica Lambro, nel territorio della provincia di Monza-Brianza, da oltre 100 anni esiste un luogo dedicato alla ricerca in cucina: Lipen. Qui risiedeva il cuoco della nobile famiglia Taverna, qui oggi abita la verace pizza napoletana del maestro Corrado Scaglione. Il dialogo tra nord e sud del Belpaese sarà la chiave di volta per deliziare i vostri palati.

## Mixology

## SLX01

**Storie di gin**

ore 14.30

€ 25

Tutti lo vogliono, tutti lo cercano. Uomini, donne, giovani e meno giovani, sono stati letteralmente stregati negli ultimi anni da questo distillato, a tal punto che se non conosci almeno cinque differenti gin rischi di esser tagliato fuori da una buona fetta di conversazioni al bancone del bar. Una tendenza esplosa negli ultimi anni, grazie alla nuova *allure* di uno tra i drink più classici: il Gin&Tonic. Ma dove è nato il gin? Qual è la sua storia? Come ha influenzato il mondo del bere miscelato? Michele Di Carlo, presidente del Classic Cocktail Club e docente Master of Food sui distillati, vi condurrà nel mondo del gin attraverso drink classici e moderni dal fascino intramontabile.

## SLX02

**Frutta, cachaça, Caipirinha = Brasil ao cubo**

ore 17.00

€ 25

Deise Novakoski è una bartender brasiliana tra le più esperte e rispettate del Paese. Insegna cocktaileria all'Università La Salle di San Paolo e collabora con alcune riviste specializzate, oltre a gestire una sua rubrica sul quotidiano *O Globo*. Sta inoltre coordinando la creazione del Museo brasiliano della cachaça nel quale saranno previsti corsi di formazione, conferenze e laboratori di costruzione di alambicchi. Maria Boa dal Rio Grande do Norte, Mariana e Asa Branca dal Minas Gerais, São Miguel da Rio de Janeiro sono solo alcune delle cachaça, che ci presenterà lisce e miscelate in esotiche Caipirinha, classiche e moderne.

## SLX03

**La banda di mezcal**

Ore 19.30

€ 25

Il mezcal è un distillato del succo fermentato dell'agave. Si tratta di un prodotto emblematico degli altipiani centrali del Messico, e i piccoli produttori, i *mezcaleros*, usano oltre venti varietà endemiche per la produzione di questo prezioso liquido. Il risultato finale è un liquore intenso, dalle note affumicate, che si può gustare *jóven*, *reposado* o *añejo*. Occasione imperdibile per assaggiare diversi mezcal artigianali (tra loro Los Danzantes e Alipus), proposti in abbinamento a un altro prodotto simbolo della terra messicana: il cacao della Chontalpa, Presidio Slow Food, interpretato da Guido Gobino.

**Per le famiglie** ore 17.30

**Cuciniamo in famiglia: La merenda Buona Pulita e Giusta**

€ 10 per adulto

€ 5 per bambini e ragazzi (dai 6 ai 14 anni)

**Per le scuole** ore 10.30 e 13.00

**A tutto legume: Pisarei e fasò**

€ 25 a gruppo classe

Sconti per i soci Slow Food

Iscrizioni: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

**Personal shopper (a cura della condotta Unisg)**

**Personal shopper regionale € 10**

ore 11.30; 12.15; 13.00; 13.15; 15.00; 16.30; 18.00; 18.30

**Personal shopper internazionale € 10**

ore 12.00; 12.45; 16.00; 17.30

**Personal shopper tematico € 10**

ore 11.45; 12.30; 13.30; 15.30; 17.00; 19.00

Sconti per i soci Slow Food

Iscrizioni: [condotta@studenti.unisg.it](mailto:condotta@studenti.unisg.it)

# VENERDÌ 24 OTTOBRE 2014

## Laboratori del Gusto

**SL17**  
**Vino e territorio: verticale di Terlaner**  
ore 12.00  
€ 30

Provate l'evoluzione nel tempo del bianco Terlaner della storica cantina dell'Alto Adige che ha un archivio incredibile di vecchie annate.

**SL18**  
**Croazia e Slovenia: alla ricerca dell'autentico**  
ore 12.00  
€ 25

Alla scoperta delle produzioni vinicole poco conosciute, ma naturali e vere, di Croazia e Slovenia con Marko Kovac e Niko Dukan.

**SL19**  
**Belgio: rivoluzione di stili**  
ore 12.00  
€ 23

Molte cose stanno cambiando in Belgio, patria delle birre artigianali. In questo Laboratorio, le novità e le nuove tendenze con Lorenzo Dabovè.

**SIA02**  
**Joan Asens: dall'Ermita a Orto Vins**  
ore 12.00  
€ 25

A colloquio con Joan Asens, creatore con Álvaro Palacios dell'Ermita, vino culto, e ora leader del progetto Orto Vins nella zona del Montsant.

**SL20**  
**Neri di Sicilia**  
ore 12.00  
€ 25

Il nero come filo conduttore di assaggi di prodotti siciliani d'alta qualità e artigianalità: salumi (Nebrodi), lenticchie (Monti Erei), tuma persa di latte ovino, pane nero (Castelvetrano), vini (Nero d'Avola).

Master  
of Food



**SL21**  
**La cucina degli avanzi: non si butta via niente**  
ore 12.00  
€ 25

La tradizione contadina del tratto del fiume Po che scorre in Lombardia fatta di piatti poveri dove non si spreca mai niente. Abbinamento con i vini classici delle colline che lambiscono il grande fiume.

**SL22**  
**Quali macerazioni?**  
ore 14.30  
€ 25

Da nord a sud, viaggio nell'Italia dei vini macerati da uve di differenti varietà autoctone: albana, ribolla, nosiola, fiano, malvasia, garganega e cortese.

**SL23**  
**Il nebbiolo nelle sue più naturali e alte interpretazioni**  
ore 14.30  
€ 45

Scopriamo il nebbiolo nei tre territori d'elezione di Barbaresco, Barolo e Boca con i produttori Roberto Conterno, Luca Roagna e Christof Künzli (Le Piane) e Jacky Rigaux, professore all'Università di Borgogna.

**SL24**  
**C'è fermento in Scandinavia**  
ore 14.30  
€ 23



Cosa succede sulla scena birraria artigianale nei paesi nordici di Danimarca, Svezia, Finlandia e Norvegia? Venite ad assaggiare.

**SLV02**  
**Progetto ¡Tierra! Lavazza: viaggio nella sostenibilità attraverso l'aroma delle sue miscele**

ore 14.30  
€ 16

¡Tierra! progetto di sostenibilità voluto da Lavazza e realizzato nelle comunità di caficultori in Honduras, Colombia, Perù, Brasile, India e Tanzania. Assaggi dei caffè.

**SL25**  
**L'aceto balsamico della tradizione familiare**  
ore 14.30  
€ 30

Due storiche famiglie modenesi, tra cui quella degli Agazzotti, vi aprono le loro acetate e vi portano in assaggio i loro migliori aceti balsamici tradizionali.

### SL26

#### A Parigi, il sergente recluta il meglio

ore 14.30

€ 35

Antonin Bonnet, chef del Sergent Recruteur di Parigi, vi presenterà alcuni piatti della sua cucina frutto della sua complicità con artigiani e produttori.

### SL27

#### Decennale Veronelli, revival anni '70

ore 17.00

€ 50

La leggendaria cantina di Gino Veronelli apre le sue porte e vi propone un assaggio di vini emblematici degli anni Settanta.

### SL28

#### L'importanza del suolo: perché la Borgogna?

ore 17.00

€ 35

Incontro con Claude e Lydia Bourguignon per comprendere i suoli su cui nascono i vini di tre terroir borgognoni: Sylvaine Pataille (Côte de Nuits), Château de Pommard (Côte de Beaune) e Domaine des Vignes du Maynes (Maçonnais).

### SL29

#### La nuova Spagna birraria

ore 17.00

€ 23

Con Kuaska e Guillem Laporta, *publican* e sommelier, alla scoperta delle novità birrarie in terra spagnola. In degustazione sei birre rappresentative di tale realtà.

### SLV03

#### L'espresso italiano diventa dessert

ore 17.00

€ 16

Un laboratorio sui diversi modi di interpretare l'espresso per creare dessert e bevande che stupiranno i vostri ospiti.

### SL30

#### I formaggi d'alpeggio tra Carso e Slovenia

ore 17.00

€ 25

I formaggi a latte crudo di Tolmin (Alpi Giulie) di Valter Kramar e quelli del Carso di Dario Zidarich. In abbinamento, vini friulani e sloveni.

### SL31

#### La pasticceria tedesca: dolce Berlino

ore 17.00

€ 20

La käsekuchen (cheese cake) interpretata dai pasticciere del mercato coperto di Kreuzberg del "Nashmarkt" e da Lea Moser, giovane pasticciera di Princess Cheese Cake. Con vini dolci e dessert regionali tedeschi.



### SL32

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

ore 19.30

€ 25

Ha senso parlare di zonazione del Chianti Classico? Venite a provare come si esprimono i Chianti da diverse aree di produzione: Panzano, Castellina, Radda, Gaiole e altre ancora.

Master of Food

### SL33

#### Magia, magia... questa è vera magia!

ore 19.30

€ 43

Come invecchiano in anfora saké, shochu e vino? Verificate in questo Laboratorio, che attraverso prodotti straordinari, vi propone un viaggio tra Giappone, Europa e Georgia.



### SL34

#### Londra, le sue birre e i suoi birrifici

ore 19.30

€ 23

Insieme a Steven Crouch, giudice e membro del Camra, facciamo il punto sulla vivace scena londinese dei microbirrifici artigianali.

Master of Food

### SL35

#### L'autentico rum dei Caraibi

ore 19.30

€ 25

Neil Morris di West Indies Rum&Spirits Producers Association (Wirspa) vi presenterà il marchio Authentic Caribbean Rum (Acr) e sei rum di sei diversi paesi dei Caraibi in assaggio.

### SL36

#### Marco Bernini, creatore di formaggi

ore 19.30

€ 25

Le incredibili e gustosissime creazioni di Marco Bernini, casaro sperimentatore a Pozzol Groppo sui colli tortonesi, in abbinamento a birre e vini locali.

## Laboratori del Gusto

### SL37 Nobili legumi indigeni, extravergini e vini laziali

ore 19.30  
€ 20

arriv  
mòda



Le preparazioni di Vincenzo D'Amato, chef dell'osteria La Polledrara (Paliano, Fr) nella rete di Terra Madre, a base di legumi rari (Presìdi Slow Food e Arca del Gusto) e oli extravergini. Abbinamento con Frascati e Cesanese del Piglio.

### SIG01 Riuscirà lo champagne a incendiare il sigaro Toscano?

ore 20.30  
€ 15

Cuvée Rosé, Brut Millésimé 2004 e Grand Siècle dello Champagne Laurent-Perrier e il sigaro Toscano Mascagni. Stefano Fanticelli conduce la fumata; moderatore il giornalista Alberto Lupetti. *Degustazione riservata ai maggiori di anni 18.*

## Appuntamenti a Tavola

### SA09 Eataly for Eataly

ore 20.30  
Eataly-Sala dei 200  
Via Nizza, 230 int. 14 – Torino  
www.eatalytorino.it  
€ 110 (soci Slow Food € 100)

Gli chef dei ristoranti di Eataly si ritrovano per una cena a più mani. Alla testa della brigata Ugo Alciati e la tradizione piemontese delle cucine di Guido Villa Reale di Serralunga. A seguire i canavesani Vicina di Casa Vicina Torino; Viviana Varese del ristorante Alice di Eataly Milano; Gianluca Esposito del Nuovo Ristorante Italia di Eataly Roma; Enrico Panero del Davinci di Eataly Firenze, vi proporranno i loro piatti.

### SA10 Da Peppino ad Arcangelo, alle pendici della Majella

ore 20.30  
Pastificio Defilippis  
Via Lagrange, 39 – Torino  
www.pastificiodefilippis.com  
€ 70 (soci Slow Food € 60)

La grande cucina di Villa Maiella interpretata da Arcangelo Tinari, erede di questa straordinaria famiglia. Forte dei suoi quattro anni passati alla corte del cuoco francese Michel Bras, Tre Stelle Michelin, di Laguiole, Arcangelo coniuga la classica cucina di casa con quella più innovativa che ha appreso nei suoi stage all'estero. Una cena dai sapori decisi, alleggeriti da una mano creativa.

## Scuola di Cucina

### SC05 Mauro Uliassi Il mare e la terra, il percorso culinario di Mauro Uliassi

Ore 12.00  
€ 35

Negli anni Mauro ha saputo proporre una cucina dedicata al mare, fatta di grandi materie prime e di perfezione stilistica. Con il passare del tempo, ha saputo affiancare a questi temi quello della cacciagione, sua grande passione. In questa lezione Mauro vi introdurrà alla preparazione di alcune ricette legate a questi due temi, avvicinandovi alle tecniche più appropriate per cucinare due ingredienti assai differenti, ma che danno grandi soddisfazioni sensoriali.

### SC06 Antonio Tubelli La cucina del recupero: reinterpretare la pasta

Ore 12.00  
€ 30

Master  
of Food

Gli avanzi di pasta sono dei preziosi alleati per preparare piatti che nulla hanno da invidiare ai piatti di partenza. Insieme ad Antonio Tubelli, cuoco del ristorante napoletano Timpani e Tempura e docente del corso Master of Food "Tecniche di cucina", scoprirete che la pasta si presta ad essere trasformata e rielaborata in molti modi appetitosi, aggiungendo ingredienti secondo fantasia e disponibilità. Esistono preparazioni storiche e tradizionali in ogni territorio che scoprirete durante questo laboratorio tra cui: timballi, pasticci o ancora il famoso timpano napoletano!

SC07

**Peppino Tinari****La cucina del recupero: il quinto quarto**

ore 15.30

€ 30

Le interiora degli animali, ritenute dai nostri nonni vere e proprie prelibatezze, sono fonte inesauribile di “scarti” che invece, lavorati nel modo giusto, si prestano a preparazioni da veri gourmand. In questa lezione, Giuseppe Tinari, chef del ristorante abruzzese Villa Mariella di Guardiagrele (Ch), realizzerà alcuni piatti della tradizione, utilizzando il quinto quarto dell'agnello. Vi insegnerà quali cotture e quali accompagnamenti utilizzare per valorizzare al meglio la materia prima e per ottenere piatti delicati dagli equilibri perfetti!

SC08

**Viviana Varese****Mondo vegetale**

ore 15.30

€ 35

Viviana Varese da quest'anno ha trasferito il suo ristorante Alice, una stella Michelin, all'interno di Eatly Milano. La sua carta è varia, come del resto la sua abilità nel trattare le materie prime; carne, tanto pesce e molte verdure e legumi compongono il menù. Viviana, pur non essendo vegetariana, sostiene fermamente che il futuro della nutrizione e della cucina, sarà fatto di verdure, cereali e legumi. Ma come trasformare questi ingredienti in un grande piatto? Lo scoprirete in questa lezione che guarda al futuro.

SC09

**Marilù Terrasi****Il cuscus: l'alta cucina della quotidianità**

ore 19.00

€ 30

Viaggio alla scoperta dell'antica tradizione del cuscus del Trapanese, da semola biologica di grano duro siciliano tagliata per essere “incocciata” a mano e cotta al vapore. Marilù Terrasi, cuoca e albergatrice presso il Pocho di San Vito lo Capo, nonché istrionica portabandiera del cuscus nel mondo, vi insegnerà le tecniche di preparazione e cottura di questo piatto, entrato a fare parte della quotidianità e tramandato dalle donne, di generazione in generazione, secondo un rito antico. Ne preparerete e assaggerete diversi tipi.



Per i soci Slow Food sconti su tutti gli appuntamenti a pagamento e molti altri vantaggi.  
Per tutte le info: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

Master  
of Food

SC10

**Aldo Zivieri****L'arte del norcino: Zivieri,  
il demiurgo delle carni**

ore 19.00

€ 35

«Sei un salame!»... Già, ma quale? Ogni campanile tricolore custodisce una tradizione diversa: dal felino al toscano, dal milano al fabriano, cotto o crudo, di maiale o di cinghiale. Eppure, nell'arte del norcino, il salame è solo una delle innumerevoli declinazioni in cui trasformare il maiale: salsicce, pancette, prosciutti, capicolli, coppe, culatelli, soppressate, ciccioli, lardo, guanciale, cotecchini, mortadella, speck sono un elenco estremamente ridotto della “norciversità”. Quella del norcino è dunque un'arte demiurgica, che richiede la conoscenza approfondita della multisensorialità, come racconta Aldo Zivieri, maestro e norcino di Monzuno (Bo) il quale, tra aneddoti e storie di vita vissuta, vi condurrà a scoprire la nascita di... una salsiccia e di un salame. E molto altro ancora!

## *Fucina Pizza&Pane*

SLP04

**Franco Pepe feat. Patrick Ricci:  
grani e artigiani**

ore 13.00

€ 20

A Caiazzo, nell'Alto Casertano, una lunga fila di persone attende ogni giorno di vivere l'emozione di una degustazione di pizza da Pepe in Grani. A San Mauro Torinese, alle porte della prima capitale del Regno d'Italia, ogni giorno Pomodoro&Basilico, l'Officina Artigianale della Pizza, si racconta con un linguaggio emozionale e forbito. Un incontro tra nord e sud per riconoscersi fratelli d'Italia.

SLP05

**Stefano Callegari: Sforno**

ore 16.00

€ 20

Può il tanto celebre, quanto succulento, *cacio e pepe* essere accolto su una pizza? A rispondere al quesito è Stefano Callegari che a Roma, a due passi da Cinecittà, «sforna veramente di tutto» come sottolinea nella presentazione del suo locale, Sforno. Quale tentazione proporrà agli avventori della Fucina?



## Fucina Pizza&Pane

### SLP06

#### Ciro Salvo: veramente kalò

ore 19.00

€ 20

C'era una volta un giovane pizzaiolo, detentore della tradizione e, nel contempo, innovatore ma senza smanie di protagonismo. Oggi quel pizzaiolo è ancora giovane ma con un nome che per il mondo della pizza è sinonimo di buono... anzi, di kalò! Ritorna al Salone del Gusto *Ciro Salvo*, patron della pizzeria 50 Kalò sul lungomare partenopeo, per raccontare il pulito e il giusto della verace pizza napoletana.

## Mixology

### SLX04

#### Presidi sotto spirito!

ore 12.00

€ 25

La frutta è un ingrediente fondamentale nella preparazione della maggior parte dei drink; dagli esotici Tiki ai classici Frozen, per non parlare delle basi lime e limone dei pestati. La sensibilità e la voglia di ricercare della maggior parte dei barman di livello sta contribuendo ad innalzare la qualità e la stagionalità della frutta dietro al bancone, dandogli la dovuta importanza al pari dei distillati, del ghiaccio e di tutti gli ingredienti di un cocktail. Michele Di Carlo, presidente del Cocktail Classic Club e docente Master of Food sui distillati, vi presenterà diversi frutti dei Presidi Slow Food, italiani e internazionali, in una veste inedita: miscelati in un drink.

### SLX05

#### La storia del cocktail

ore 14.30

€ 25

Dom Costa, uno dei bartender italiani più noti a livello internazionale, è considerato uno storico del cocktail in grado di raccontare l'evoluzione del bere miscelato attraverso particolari dettagli, aneddoti e leggende. In questo Laboratorio il tema sarà affrontato da differenti prospettive che definiranno non solo gli aspetti puramente tecnici, ma soprattutto racconteranno le trasformazioni che hanno caratterizzato le "drink era". Dom vi guiderà attraverso la storia del cocktail, dagli albori fino ai giorni nostri, scandendone le tappe: dalla Jazz Age al proibizionismo, dal Club de cantineros de Cuba alla Tiki mania, dall'era della disco music al ritorno dei classici. Cosa aspettate a prenotare il biglietto per questo viaggio?

### SLX06

#### Thomas Kuuttanen, master blender di Purity Vodka e i drink di Luca Picchi

ore 17.00

€ 25

Imperdibile appuntamento con Purity Vodka e Thomas Kuuttanen, master blender svedese di fama mondiale e creatore della vodka, che ve la presenterà personalmente. La Purity è una vodka ultra-premium, pluripremiata, ottenuta in un alambicco artigianale in rame e in oro di 600 litri in cui, per raggiungere la gradazione finale di 96%, viene distillata 34 volte, sino a perdere il 90% del volume iniziale. La proverete sia liscia che secondo l'interpretazione di Luca Picchi, bartender professionista presso il Caffè Rivoire di Piazza della Signoria di Firenze, e ambasciatore della Purity per l'Italia.

### SLX07

#### La liquoristica: dall'alchimia araba alla moderna proposta biologica

ore 19.30

€ 25

Fulvio Piccinino, torinese classe '67, è uno dei massimi esperti di merceologia del settore *beverage*, nonché grande studioso della storia liquoristica italiana. Vi guiderà nel mondo dei liquori in un percorso ricco di approfondimenti tecnici e culturali, partendo dalle origini per poi definire metodi produttivi e classificazioni.

#### Per le famiglie ore 17.30

##### Cuciniamo in famiglia: La merenda Buona Pulita e Giusta

€ 10 per adulto

€ 5 per bambini e ragazzi (dai 6 ai 14 anni)

#### Per le scuole ore 10.30 e 13.00

##### A tutto legume: Calcionetti

€ 25 a gruppo classe

Sconti per i soci Slow Food

Iscrizioni: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

#### Personal shopper (a cura della condotta Unisg)

Personal shopper regionale € 10

ore 11.30; 11.45; 12.45; 13.00; 15.00; 15.30; 17.30; 18.00

Personal shopper internazionale € 10

ore 12.30; 13.15; 17.00; 18.30

Personal shopper tematico € 10

ore 12.00; 12.15; 13.30; 16.00; 16.30; 19.00

Sconti per i soci Slow Food

Iscrizioni: [condotta@studenti.unisg.it](mailto:condotta@studenti.unisg.it)

# SABATO 25 OTTOBRE 2014

## Laboratori del Gusto

**SL38**  
**Franciacorta: il fenomeno Dosaggio Zero**  
ore 12.00  
€ 25

Le più note cantine della Franciacorta (Ca' del Bosco, Ferghettina, Bosio, Barone Pizzini, F.lli Berlucci, Villa Crespia-F.lli Muratori) vi presentano i loro spumanti nella tipologia Dosaggio Zero.

**SL39**  
**La Spagna dei vini naturali**  
ore 12.00  
€ 25

Joan Goméz Pallarès, giornalista e autore del libro *Vinos Naturales en España*, vi guida all'assaggio dei vini naturali spagnoli.

**SL40**  
**Italia, Paese di birre acide**  
ore 12.00  
€ 28

Quattro tra i migliori *publcan* italiani – Alessandro Belli dell'Arrogant Pub di Reggio Emilia, Manuele Colonna del Ma che siete venuti a fà di Roma, Michele Galati del The Dome di Nembro (Bg) e Nino Maiorano del Lambiczoom di Milano – sceglieranno per voi birre acide made in Italy per parlare della tendenza attuale del consumo di questa tipologia. In omaggio una copia della *Guida alle birre d'Italia 2015* di Slow Food.

**SIA03**  
**Da homebrewer a mastribirrai:  
la via dell'Alto Apprendistato**  
ore 12.00  
€ 20

Incontro con gli studenti del corso di Alto Apprendistato dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e i mastri birrai che li hanno accolti e insegnato la loro professione.

**SL41**  
**Antiche norcinerie d'avanguardia**  
ore 12.00  
€ 25



Lazio: nuove storie di norcini che vi propongono le loro selezioni di salumi, differenti per tipologia e lavorazione. Accompagnano i vini regionali di Sergio Mottura e Marco Carpineti.

**SL42**  
**Alle radici dell'Etiopia**  
ore 12.00  
€ 25



I colori, i sapori e la storia della gastronomia etiopica: dall'*enjera*, sorta di crêpe spugnosa al *berberè*, miscela di spezie per insaporire carni. Non mancherà il caffè selvatico di Harena (Presidio Slow Food).

**SL43**  
**Vino e territorio:  
Carso, un luogo unico da scoprire**  
ore 14.30  
€ 30

L'interpretazione della vitovska, varietà regina del Carso, secondo Zidarich, Kante e Skerk (tutte chioccioline di *Slow Wine*) e Lupinc di Duino Aurisina e la minuscola azienda chiocciolata Skerli di Sgonico (Ts).

**SL44**  
**Vino e territorio: l'altro Beaujolais**  
ore 14.30  
€ 25

Insieme a Jean-Claude Chanudet (Domaine Joseph Chamonard) e Jean Foillard scoprirete il Beaujolais naturale e autentico attraverso i suoi cru più longevi e significativi: Moulin à Vent, Morgon, Fleurie e Côte de Brouilly.

**SL45**  
**I nuovi luppoli**  
ore 14.30  
€ 23

In compagnia di Jack Teagle, manager della britannica Simply Hops, si discute delle nuove varietà di luppolo, valutandone l'effetto su alcune birre in degustazione.

**SLV04**  
**Il caffè in tutte le lingue del mondo**  
ore 14.30  
€ 16

Alla scoperta di affascinanti preparazioni e di abitudini di consumo in terre lontane: dalla Turchia al Brasile passando per il Senegal.

## Laboratori del Gusto

### SL46 Formaggi e bevande dal Canada

ore 14.30  
€ 20



Degustazione di cinque formaggi canadesi e altrettanti abbinamenti con idromele, distillati d'acero, vini da dessert e il tipico "sidro del ghiaccio" (Arca del Gusto di Slow Food).

### SL47 Jang, la salsa fermentata simbolo della cucina coreana

ore 14.30  
€ 25



Laboratorio per scoprire l'affascinante mondo del *jang*, che nella cucina coreana rappresenta più di un mero ingrediente. Piatti cucinati dai cuochi della rete di Terra Madre Corea.

### SL48 Vino e territorio: la terra del Barolo fa la differenza

ore 17.00  
€ 30

Scoprirete come il tipo di terreno – tortoniano ed elveziano – caratterizzi il vino. Sei Barolo di Mirafiore, Brandini e Borgogno da Serralunga, La Morra e Barolo si confrontano.

### SL49 La degustazione geo-sensoriale: il Domaine P. et A. de Villaine

ore 17.00  
€ 45

Aubert de Villaine (Domaine de la Romanée-Conti) con il nipote Pierre de Benoist (Domaine P. et A. de Villaine) aiutati da Jacky Rigaux vi presentano i vini del Domaine di Bouzeron con la tecnica della degustazione geo-sensoriale.

### SL50 Il miracolo della mela: sidri (e perry) del mondo

ore 17.00  
€ 18



Giro per il mondo assaggiando sidri e perry (sidro ottenuto dalle pere) da Australia, Regno Unito, Francia, Germania e Italia, tra cui molti prodotti dei Presidi Slow Food.

### SLV05 I primi passi nell'assaggio del caffè come un esperto assaggiatore

ore 17.00  
€ 16

L'assaggiatore di caffè: parliamo di coloro che creano gusti e aromi su misura per ogni palato, che sanno dare di ogni caffè una descrizione attenta e puntuale.

### SL51 Sapori e gusti buoni, puliti e giusti di Maremma

ore 17.00  
€ 20



La comunità del cibo maremmana a Energie Rinnovabili presenta la propria produzione casearia: cinque formaggi particolari, realizzati grazie al vapore geotermico.

### SL52 A Walk through Delhi's Street Food

ore 17.00  
€ 20



Gunjan Goela, cuoca, filosofa, curatrice di svariate rubriche enogastronomiche, vi conduce per le strade della capitale indiana alla scoperta dei sapori dell'autentico Delhi street food.

### SIG02 Il sigaro Toscano incontra i cocktail

ore 17.00  
€ 15

Il mondo della miscelazione con due bartender di Drinkable di Milano, a connubio col sigaro Antico Toscano spiegato da Stefano Fanticelli. *Degustazione riservata ai maggiori di anni 18.*

### SL53 Vino e territorio: il concetto di cru in Valtellina

ore 19.30  
€ 30

Attraverso i vini di Alfio Mozzi, Ar.Pe.Pe, Dirupi, Fay, Nino Negri e Rainoldi esplorerete le terrazze della Valtellina, uno dei terroir del vino più caratterizzanti.

### SL54 Vino e territorio: la Rioja Alavesa

ore 19.30  
€ 25

I vini tradizionali di Amaren (Luis Cañas) e Ostatu; i txacoli di Señorío de Astobiza di Okendo e Bat Gara di Amurrio e i rivoluzionari Tentenublo Wines del giovane enologo Roberto Oliván Iglesias.

**SL55**  
**Alla scoperta delle birre della Nuova Zelanda**

ore 19.30  
 € 23

La vivace scena dei microbirrifici neozelandesi e i luppoli di Nelson per cui il Paese è famoso vi saranno presentati da Simon Kelly di Renaissance Brewery di Blenheim. In degustazione birre di diversi stili di birrifici neozelandesi.

**SL56**  
**Spirito svizzero: esistono i distillati di terroir?**

ore 19.30  
 € 20

Carrellata di distillati svizzeri: dal Kirsch di Basilea (Presidio Slow Food) all'assenzio della Val de Travers (Neuchâtel), al damassine (Jura) e abricotine (Valais) per finire con la fée jaune (Vaud). Accompagnamento con alcuni tipici prodotti svizzeri.

**SL57**  
**Dove la storia ebbe inizio: i cioccolati delle Americhe**

ore 19.30  
 € 25

Confronto tra dark single origin dell'America Latina (Pacari, Amazonas Chocolates, Amma) e alcuni dei migliori prodotti artigianali nordamericani (Amano e Askinosie). Finale con le grappe della storica distilleria piemontese Romano Levi.

**SL58**  
**Giovani cuochi portoghesi crescono**

ore 19.30  
 € 35

Leandro Carreira (ex sous chef del Viajante di Londra di Nuno Mendes) e David Jesus (sous chef del Belacanto di Lisbona), giovani chef portoghesi emergenti, vi fanno assaggiare la loro cucina.

**SIG03**  
**Le donne lucchesi fra artigianalità e imprenditoria**

ore 20.30  
 € 15

Laboratorio tutto in "rosa" tra il sigaro Toscano Originale, le birre di Birroir, il vino dolce di Barbara Chelini e i dolci lucchesi di Valentina Pracchia, chef della Cucina dello Scompiglio di Vorno (Lu). *Degustazione riservata ai maggiori di anni 18.*



**Appuntamenti a Tavola**

**SA11**  
**Bruxelles a tavola**

ore 20.30  
 NH Lingotto-Tech Café Restaurant  
 Via Nizza, 230 – Torino  
 www.nh-hotels.it  
 € 70 (soci Slow Food € 60)

Un bruxellois, un fiammingo e un francese ai fornelli. Sapori, originalità e materie prime d'alta qualità per una cena realizzata in complicità. Siamo a Bruxelles, crocevia di culture e di gastronomie, e vi parliamo dei cuochi Dirk Myny (Restaurant Les Brigittines), chef di una bella maison dove la birra è un ingrediente non secondario; Philippe Renoux (Restaurant Orphyse Chaussette), catalano del Roussillon; Jean Van Roy (Brasserie Cantillon) che proporrà i suoi lambic, in accompagnamento ai piatti.

**SA12**  
**Bertrand Grébaud: il giovane artista di Septime**

ore 20.30  
 Osteria Antiche Sere  
 Via Cenischia, 9 – Torino  
 € 80 (soci Slow Food € 70)

Un'adolescenza da graffitario, la prima Stella Michelin a 26 anni, il suo attuale ristorante nella lista dei 50 top al mondo: Bertrand Grébaud, cuoco del ristorante parigino Septime, nell'undicesimo arrondissement, rischiava un futuro da artista. E invece ha scelto un profilo basso, un ristorante il cui nome richiama la parodia della grande ristorazione fatta da Louis de Funès negli anni Sessanta e un compagno d'avventura, Theo Pourriat, con cui condivide la passione per i vini naturali. Da scoprire in una delle (poche) osterie storiche di Torino, quali sono Le Antiche Sere. Vini di cinque vigneronne: Occhipinti (Sicilia), Padovani (Toscana), Pantaleoni (Emilia-Romagna), Bera (Piemonte) e Verrua (Piemonte).

**SA13**  
**Giro d'Italia al tartufo**

ore 20.30  
 Località Catena Rossa 7, Piobesi d'Alba  
 www.tartuflanghe.it  
 € 120 (soci Slow Food € 110)

Christian Milone della Trattoria Zappatori di Pinerolo (Torino), Giuseppe Iannotti del Kresios di Telesse Terme (Benevento), Ivan Milani del S.Quintino Resort di Busca (Cn) ed Eugenio Boer, chef italo-olandese, celebrano il pregiato tartufo bianco d'Alba con un menù studiato per l'occasione e servito nella sede di Tartuflanghe azienda leader nel settore.



## Scuola di Cucina

### SC11

**Vittorio Fusari**  
Nutrire la Franciacorta

ore 12.00

€ 35



Vittorio Fusari della Dispensa Pani e Vini, forte di un'esperienza quarantennale nelle cucine di alcuni dei migliori ristoranti della Franciacorta, conosce le materie prime di qualità della zona. Interprete di una cucina semplice, sana e gustosa, Vittorio propone alcune delle ricette che lo hanno reso famoso: sardina essiccata del Lago d'Iseo con polenta di vecchie varietà di mais, risotto ai formaggi dei Presidi e il "leggendario" manzo all'olio. Essiccazione, mantecatura e cotture tradizionali e a bassa temperatura sono gli ingredienti di questa lezione a tutta Franciacorta.

### SC12

**Niko Romito**  
Le cotture delle carni

ore 12.00

€ 35

Niko Romito è nell'Olimpo della cucina, grazie al riconoscimento più alto: le tre Stelle Michelin arrivate quest'anno. Da qualche anno, oltre al Reale, il suo ristorante a Castel di Sangro, è stata avviata la Niko Romito Formazione, scuola di cucina che prepara cuochi con una visione allargata all'intera gestione di un ristorante. La sua lezione al Salone del Gusto sarà dedicata alle tecniche di cottura delle carni, con l'utilizzo di metodologie moderne per la conservazione, lo stoccaggio e la rigenerazione al fine di mantenere un percorso di qualità nutrizionale e igienica dell'alimento. Vi illustrerà i principi fisici e biochimici delle proteine e la loro denaturazione modificando i tempi, le temperature e le pressioni atmosferiche durante la fase di cottura.

### SC13

**Regina Tchelly (Brasile)**  
La cucina del recupero: l'esperienza brasiliana

ore 15.30

€ 30



Regina Tchelly, cuoca e interprete della nuova gastronomia brasiliana, promotrice del progetto Favela Organica a Rio de Janeiro, vi darà la prova di come la creatività in cucina possa dar vita a piatti che soddisfino sani obiettivi nutrizionali, ma che siano anche capaci di sorprendere e conquistare il palato. Regina vi dimostrerà come pochi e semplici ingredienti possano essere punto di partenza per cucinare pietanze gustose come i cannelloni di cavolo e melanzana e patate gratinate con peperoni.

### SC14

**Alessandra e Roberto Casamenti**  
La cucina del recupero: le polpette

ore 15.30

€ 30

Master  
of Food

Il pane è da sempre grande protagonista della cucina povera. Portatore di significati simbolici e religiosi, e quindi mai sprecato, diventa ingrediente di partenza per piatti che fanno del riutilizzo la loro forza, come insalate, minestre e dolci. Ma il contributo di un buon pane è fondamentale nella riuscita di una delle ricette più golose: le polpette. Alessandra e Roberto Casamenti dell'Osteria La Campanara di Galeata (Fc) vi insegneranno come il pane possa diventare un ottimo alleato, pronto a sposare ingredienti diversi tra i quali carne, verdura, formaggio e pesce. Con il racconto di alcuni matrimoni ben riusciti, vi saranno svelati i segreti per ottenere piatti impeccabili.

### SC15

**Josean Alija (Spagna)**  
L'essenza della materia

ore 19.00

€ 35

La cucina di Josean Alija – una Stella Michelin per il Nerua, ristorante all'interno del Museo Guggenheim di Bilbao – è una cucina pura e d'avanguardia, frutto di uno studio continuo della materia prima. L'approccio di Josean alla gastronomia è fisico e mentale; ogni prodotto (del territorio) viene studiato e analizzato per distillarne l'essenza, con lo scopo di comprendere al meglio quali tecniche e quali cotture utilizzare per rispettarlo e trasformarlo in un grande piatto. In questa lezione vi parlerà della sua visione e vi presenterà le sue ricette.

### SC16

**Massimo Spigaroli**  
Tra terra e fuoco: un norcino in cucina

ore 19.00

€ 35



Nella Bassa Parmense, fra culatelli, fiocchi, strolghini, coppe, mariole, salami gentili e cresponetto, Massimo Spigaroli, cuoco agricoltore, vi conduce fra i tagli e le lavorazioni che quotidianamente realizza nella sua Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense. Passeggiando fra orti, frutteti e vigneti e visitando sale di stagionatura e affinamento, finiremo per accomodarci a una ricca tavola imbandita. Non prima però di avere trasformato, sotto la sua sapiente guida, una coscia in culatello.

Massimo è un esaltatore della "cucina del tutto", ma saprà deliziarvi anche con la semplicità di un assortimento di salumi in cui ogni insaccato sarà abbinato a un pane scelto ad hoc.

## Fucina Pizza&Pane

SLP07

**Renato Bosco: Saporè di Pizza**

ore 13.00

€ 20

Gli integralisti della pizza classica, quelli che preferiscono la versione croccante, i sostenitori della pizza soffice e gli amanti di quella in teglia o a metro sanno che esiste un solo nome in grado di mettere d'accordo tutti: Renato Bosco di Saporè, a San Martino Buon Albergo (Vr). Curiosi di scoprire cosa proporrà questo Charming Italian Chef?

SLP08

**Lello Ravagnan:  
Grigoris, Grecia mon amour**

ore 16.00

€ 20

Farine macinate a pietra, lievito naturale e Presidi Slow Food sono il biglietto da visita di Lello Ravagnan, gli strumenti che dalla sua pizzeria di Mestre gli rendono più semplice il check in per l'Arca del Gusto. In Grigoris, la passione per la cultura greca trasuda sin dalle mura e, unita alla ricerca costante, rende ogni pizza un prodotto di intelligenza affettiva che merita di essere (ri)scoperto ed esaltato nella Fucina Pizza&Pane.

SLP09

**'O Fiore mio: alchimie italiane**

ore 19.00

€ 20

Il primo ingrediente di ogni progetto ben riuscito è la passione. Lo sanno bene Davide Fiorentini e Matteo Tambini che, tra Faenza e Milano Marittima, hanno costruito una squadra che parla la lingua universale della pizza. Il loro locale 'O Fiore Mio racconta quotidianamente la magica alchimia di impasti, temperature e gesti attenti che fanno del disco di acqua e farina il prodotto made in Italy per eccellenza.



## Mixology

SLX08

**Birra: ingrediente speciale per la miscelazione moderna**

ore 12.00

€ 25

L'utilizzo della birra nella preparazione di cocktail è inusuale quanto innovativo benché sia una pratica che vanta origini lontane. Sebastiano Garbellini, bartender e giornalista, con differenti collaborazioni alle spalle tra cui *Il Mondo della Birra*, vi farà scoprire la bevanda di Gamberinus in una veste completamente nuova e differente: un incontro che analizzerà le caratteristiche delle birre per determinarne l'utilizzo nella miscelazione. La birra come fonte di ispirazione per drink classici e moderni fino ad arrivare a un alternativo beer service e a un abbinamento non convenzionale col cibo.

SLX09

**Miscelazione futurista: le polibibite 1930-1933**

ore 14.30

€ 25

Il futurismo è stato l'unico movimento italiano che abbia realmente influenzato la scena artistica europea, affrontando anche le tematiche della cucina e della miscelazione. Negli anni Venti e Trenta, infatti, grazie agli artisti aderenti al futurismo furono create le miscele più azzardate e originali della storia del cocktail, utilizzando quasi esclusivamente prodotti nazionali, in particolar modo vermouth e liquori di territorio. Fulvio Piccinino, uno dei più grandi conoscitori della storia liquoristica italiana, vi parlerà di futurismo dal punto di vista del drink ed elaborerà alcune "polibibite", e "placafame" in abbinamento, tratti da *La cucina futurista* di Marinetti e Fillia del 1932. Ritorno al futurismo!

SLX10

**Tequila, storia e leggenda del distillato messicano per eccellenza**

ore 17.00

€ 25

Dom Costa, uno dei più noti bartender italiani a livello internazionale, vi accompagnerà in un viaggio attraverso la storia e la cultura di un mondo lontano e affascinante, ma ancora velato da mistero. Un viaggio che vi porterà alla scoperta di sapori e profumi dei distillati messicani, simbolo di un territorio ricco di straordinarie tradizioni. Affronterà un percorso storico dalle origini del tequila, passando dal *pulque* al *vino mezcal*, fino ad arrivare alla contemporanea Denominazione d'Origine, approfondendo le differenti tipologie e le differenti classificazioni, secondo l'invecchiamento e secondo la zona di produzione. Ovviamente non mancheranno le degustazioni di cocktail storici a base di tequila.

## Mixology

### SLX11 Slow Food American Speakeasy

ore 19.30  
€ 25

Il cocktail nella tradizione enogastronomica americana è considerato un elemento e un momento molto importante della quotidianità. Qui nasce la storia della miscelazione, la codificazione delle ricette, la spettacolarizzazione, grazie al padre di tutti i bartender: Jerry Thomas. Oggi, sempre di più, i professionisti del settore atualizzano il modo di interpretare la mixologia, ricercando prodotti di qualità e artigianali, dai distillati alla frutta fino al ghiaccio. Slow Food Usa, per celebrare il cocktail americano, ha indetto un concorso per professionisti, lo Slow Food Speakeasy, in cui i barman dovranno proporre una ricetta seguendo valori slow, utilizzando prodotti dell'Arca del Gusto e promuovendo la loro cultura regionale. Venite a scoprire i loro drink, attraverso il racconto di una storia che dura dal 1850.

#### Per le famiglie

Cuciniamo in famiglia:

I ravioli con mamma e papà ore 11.00 e 13.30

La merenda Buona Pulita e Giusta ore 16.00

Tutti pazzi per la pizza! ore 18.30

€ 10 per adulto

€ 5 per bambini e ragazzi (dai 6 ai 14 anni)

Sconto per soci Slow Food

Iscrizioni: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

#### Personal shopper (a cura della condotta Unisg)

Personal shopper regionale € 10

ore 11.30; 12.15; 13.00; 13.15; 15.00; 16.30; 18.00; 18.30

Personal shopper internazionale € 10

ore 12.00; 12.45; 16.00; 17.30

Personal shopper tematico € 10

ore 11.45; 12.30; 13.30; 15.30; 17.00; 19.00

Sconto per soci Slow Food

Iscrizioni: [condotta@studenti.unisg.it](mailto:condotta@studenti.unisg.it)

arriv  
moda



# DOMENICA 26 OTTOBRE 2014

## Laboratori del Gusto

**SL59**  
**Franciacorta Bellavista, dalle basi alle cuvée**  
ore 12.00  
€ 25

Mattia Vezzola, direttore tecnico di Bellavista, una delle più importanti cantine di Franciacorta, vi spiega come nasce una cuvée: dai vini appena fermentati (vendemmia 2014), ai vini di Riserva sino ai vini ufficiali pronti per il mercato.

**SL60**  
**Vino e territorio:  
il Pinot noir dell'Oregon**  
ore 12.00  
€ 30

Assaggio dei Pinot Neri di Ayers, Brick House, Brooks, Cameron, Evesham Wood, Eyrie Vineyards, Lemelson, Walter Scott e Westrey, uniti nel gruppo Deep Roots Coalition, che rifiuta di irrigare i vigneti.

**SL61**  
**Il Belgio, la culla della birra**  
ore 12.00  
€ 23

Andiamo a vedere da dove è partito il Belgio, patria per eccellenza delle birre artigianali. Con Kuaska assaggio di Saison de Pipaix, Fantôme, Witkap Pater e altre tra cui blanche e trappiste.

**SIA04**  
**Il gastronomo di sala:  
il front office del mangiare all'italiana**  
ore 12.00  
€ 20

Il saper fare in sala è importante quanto la cucina. Oggi però la figura di chi è deputato all'accoglienza è in declino. Ne parliamo con Beppe Palmieri (Osteria Francescana), Roberto Casamenti (La Campanara), Diego Sorba (Il Tabarro) e Marisa Torta (Da Marisa Al Castello): sono gli uomini e le donne di sala – dall'osteria alla mescita con dispensa sino alle Stella Michelin – che vi sveleranno i segreti della buona accoglienza italiana.

**SL62**  
**Storie di maiali felici**  
ore 12.00  
€ 25



Confronto tra i salumi da maiali italiani ed europei: cerdo ibérico (Spagna) e noir de Bigorre (Francia); euskal txerria (Spagna) e mangalica (Ungheria) entrambi Presidi Slow Food.

**SL63**  
**Cose di un altro mondo: Saturne a Parigi**  
ore 12.00  
€ 35



Sven Chartier, cuoco del ristorante Saturne di Parigi, vi propone la sua cucina, fatta di prodotti stagionali – verdure (italiane dei Presidi e francesi di Terroir d'Avenir) su tutti – in abbinamento ai vini naturali di Les Caves de Pyrene di Alba.

**SL64**  
**A trazione animale:  
i vini a cavallo d'Italia e di Francia**  
ore 14.30  
€ 30

Il cavallo usato per la conduzione della vigna. Ne parliamo con Henry Finzi-Constantine (Castello di Tassarolo) e Patrice Texier, bretone entrambi istruttori. Assaggio di sei vini, italiani e francesi.

**SL65**  
**Vino e territorio:  
il Rancio sec del Roussillon**  
ore 14.30  
€ 30



Insieme ai fratelli Danjou di Espira de l'Agly alla scoperta di questa tipologia di vini in stile ossidativo prodotti dal Presidio Slow Food e ora dall'Igp.

**SL66**  
**Birre&distillati, due universi s'incontrano  
a San Diego**  
ore 14.30  
€ 23

Yuseff Cherney di Ballast Point Brewing and Spirits di San Diego e Kuaska vi guidano all'assaggio di incredibili birre e distillati di questa rinomatissima azienda californiana dalla doppia anima.

**SLV06**  
**I caffè regionali d'Italia**  
ore 14.30  
€ 16

Viaggio alla scoperta della tradizione del caffè italiano e delle diverse abitudini di consumo nel nostro Paese.

Master  
of Food



## Laboratori del Gusto

SL67

### Formaggi e vini dalla Turchia

ore 14.30

€ 20

Degustazione dei formaggi dell'Anatolia, patria di una delle più ricche tradizioni casearie al mondo, identificati dal progetto Essedra e catalogati nell'Arca del Gusto. Accompagnano i vini dell'associazione Wines of Turkey.

SL68

### Insetti

ore 14.30

€ 20

Ben Reade e Josh Evans del Nordic Food Lab di Copenhagen hanno girato il mondo alla ricerca dei migliori insetti edibili. Vi proporranno assaggi di piatti e storie di produttori e prodotti.

SL69

### Vino e territorio: il Lambrusco di Sorbara di Vincenzo Venturelli

ore 17.00

€ 20

Degustazione degli incredibili Lambruschi di Vincenzo Venturelli ottenuti dalla sola cultivar sorbara con l'ancestrale pratica della fermentazione in bottiglia da lieviti indigeni o seguendo il metodo classico.

SL70

### L'importanza del suolo: i grandi bianchi della Loira

ore 17.00

€ 30

Claude e Lydia Bourguignon, microbiologi del suolo, vi conducono nell'assaggio di tre terroir della Loira: il Sancerre Domaine Vacheron, i vini di Montlouis-sur-Loire di François Chidaine e il Muscadet di Sèvre-et-Maine del Domaine de l'Ecu.

SL71

### Open mind: guida alla fisiologia del gusto della birra

ore 17.00

€ 23

Proviamo con Kuaska e Sam Calagione di Dogfish Head a descrivere le birre, in base al nostro bagaglio personale di esperienze e memoria olfattiva, con la tecnica dell'open mind.

SLV07

### I coffee maker, la storia della caffettiera raccontata e gustata da Lavazza ed Enrico Maltoni

ore 17.00

€ 16

Con Enrico Maltoni, studioso e collezionista di macchine da caffè d'epoca, ripercorriamo 400 anni di storia del chicco.

SL72

### Tredicilune, progetto di sostenibilità e filiera dei salumi di Lombardia

ore 17.00

€ 20

Degustazione di salami delle province lombarde e della rêt, salume dell'Arca, che si differenzia per l'aggiunta di erbe aromatiche e limone. In abbinamento, le selezioni di Franciacorta della cantina San Cristoforo.

SL73

### Bruxelles: birra, cioccolato e cucina

ore 17.00

€ 30

Laurent Gerbaud, mastro cioccolatiere, Nicolas Sheidt, cuoco alsaziano del ristorante La Buvette, e le birre belghe di Brasserie de la Senne e del beershop Mi orge mi houblon, saranno protagonisti di piatti e abbinamenti d'alta scuola.

SIG04

### La dolcezza incontra la sapidità: vino da meditazione e sigaro Toscano

ore 17.00

€ 15

I passiti dalla tenuta Bukkuram di Pantelleria di Marco De Bartoli, spiegati da Sebastiano De Bartoli, incontrano il sigaro Toscano Originale descritto da Stefano Fanticelli affiancato da Luca Martini, campione del mondo sommelier Ais 2013. *Degustazione riservata ai maggiori di anni 18.*

SL74

### Vino e territorio: Montalcino e tutti i colori del Brunello

Ore 19.30

€ 40

Le sfaccettature dei diversi versanti del Brunello viste attraverso i vini di alcuni produttori, provenienti da ogni area della denominazione. In degustazione le bottiglie di: Baricci, Paradiso di Manfredi, Piancornello, Fattoi, Tenuta di Sesta e Poggio di Sotto. Assaggerete tutti i colori del Brunello.

Master  
of Food

**SL75**  
**Anselme Selosse e David Lefebvre:**  
**cos'è la mineralità?**

ore 19.30  
 € 45

Capiamo cos'è la mineralità con l'aiuto di Anselme Selosse, vigneron della Champagne e David Lefebvre, enologo e giornalista francese. Assaggi di acque, Champagne e formaggi a differente grado di mineralizzazione.

**SL76**  
**Birra e uva in Italia:**  
**questo matrimonio s'ha da fare**

ore 19.30  
 € 28

L'uso dell'uva (frutta, mosto o vino) nella fabbricazione della birra è una prerogativa del tutto italiana. Degustazione di diversi esempi di birre per capirne risultati, limiti e potenzialità. In omaggio ai partecipanti una copia della *Guida alle birre d'Italia 2015* di Slow Food Editore.

**SIA05**  
**Sebastien Chatillon:**  
**l'abbinamento tra vino e uomo**

ore 19.30  
 € 25

L'abbinamento del vino al piatto e al carattere o umore di ciascuno, visto attraverso la mente di Sebastien Chatillon, sommelier dello Chateaubriand di Parigi che eccelle in questa tecnica.

**SL77**  
**L'eredità culinaria delle Alpi**

ore 19.30  
 € 20

Insieme a Dominik Flammer, storico dell'alimentazione e autore del libro *L'eredità culinaria delle Alpi*, percorrete un incredibile viaggio attraverso Svizzera, Italia, Francia, Austria, Germania e Slovenia alla scoperta dei prodotti che caratterizzano la gastronomia di queste montagne.

**SL78**  
**I chiles del Messico secondo Zurita**

ore 19.30  
 € 25

Ricardo Muñoz Zurita, uno degli chef più apprezzati del Messico, vi presenta i *chiles* (peperoncini) – di cui il Messico detiene la più alta biodiversità del pianeta – attraverso alcuni piatti preparati secondo diverse ricette tradizionali.

**SIG05**  
**Negroni e Toscano Originale**

ore 20.30  
 € 15

Il club Negroni di Viareggio presenta in esclusiva "Il Conte", Negroni invecchiato in bottiglia. Assaggio di salame e salsiccia al Negroni di Michelangelo Masoni abbinati al sigaro Toscano Originale. *Degustazione riservata ai maggiori di anni 18.*

**SW15**  
**Guida Slow Wine 2015**

Centro Congressi di Lingotto Fiere  
 ore 15.00

€ 39 ingresso al pubblico comprensivo di una copia di *Slow Wine 2015*

€ 29 ingresso soci Slow Food comprensivo di una copia di *Slow Wine 2015*

Mille vini di 500 aziende italiane saranno i protagonisti assoluti 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* e per assaggiare tanti mostri sacri della nostra enologia. La bellezza di questa degustazione è data dalla presenza dei produttori che serviranno i loro vini e li racconteranno, ma anche dalla selezione, attenta e indipendente, che è stata effettuata dai 200 collaboratori della guida, puntando sui tre aggettivi che per Slow Food connotano la qualità: buono, pulito e giusto.

Urgo  
 mb&ri



Urgo  
 mb&ri



## Appuntamenti a Tavola

### SA14 Il Bastimento dentro le Mura

ore 12.30 / Pranzo

Ristorante Il Bastimento  
Via Della Rocca, 10 – Torino  
www.ristorantebastimento.it  
€ 70 (soci Slow Food € 60)



Il Bastimento, neo-bistrot di mare di Torino, parte del progetto dell'Alleanza di Slow Food, ospita l'osteria moderna Dentro le Mura di Termoli per una cena a quattro mani. I classici della cucina di mare del Molise preparati da Antonio e Lina Terzano e la tradizione della Puglia Jonica proposta da Gigi, cuoco di casa.

### SA15 Pascal Barbot: la sublime cucina dell'Astrance

ore 12.30 / Pranzo

Grand Hotel Sitea  
Via Carlo Alberto, 35 – Torino  
www.grandhotelsitea.it  
€ 190 (soci Slow Food € 180)

L'Astrance è un piccolo ristorante parigino con 25 coperti e tre Stelle Michelin, dove Pascal Barbot in cucina e Christophe Rohat in sala, fanno dell'accoglienza un'arte sublime. Una cucina minimalista, giocata su un sottile equilibrio tra improvvisazione e precisione, un uso sapiente delle spezie e un alto rispetto delle materie prime. Al Grand Hotel Sitea, il menù sarà abbinato a una selezione di etichette di Vino&Design di Reggio Emilia, importatore e distributore di vini scelti da Dick Ten Voorde e dalla sua équipe tra i produttori italiani e internazionali più legati al territorio.

### SA16 Moreno Cedroni: la Madonnina ne fa 30

ore 20.30

Eataly-Sala dei 200  
Via Nizza, 230 int. 14 – Torino  
www.eatalytorino.it  
€ 120 (soci Slow Food € 110)

Trent'anni, questa l'età compiuta ad aprile dalla Madonnina del Pescatore di Senigallia. E non sentirli, come Moreno Cedroni, la sua anima: grande professionalità, sperimentatore instancabile che ha raggiunto la meritata maturità, dopo aver anticipato i tempi con coraggiosi piatti creativi. Potete ancora scorrere la storia culinaria del ristorante, leggendone il menù che riporta gli anni in cui i piatti sono apparsi in carta. Moreno, attraverso una sequenza di portate, proverà a tracciare a ritroso una bella storia italiana di successo.

### SA17 La Francescana profuma di rosa

ore 20.30

NH Lingotto-Tech Café Restaurant  
Via Nizza, 230 – Torino  
www.nh-hotels.it  
€ 190 (soci Slow Food € 180)

Per Massimo Bottura la cucina non ha limiti: si parte dalla sua terra, Modena, per esplorare i confini verso i quali si può spingere. In questo appuntamento unico non vi serviamo una *carte blanche* (come amano dire i francesi), bensì rosa. La storia al femminile dell'Osteria Francescana da Lidia Cristoni ai nostri giorni è il tema della cena che vi sarà servita nelle sale dell'Hotel Golden Palace: dalla *rezdora* sua maestra alla trattoria Campazzo di Nonantola sino a Laura Cattani, Sara Pica e Jessica Rosval che hanno ora un ruolo chiave nella *brigade* del ristorante tristellato modenese.

### SA18 Mago Baldin: nella giacca dell'altro

ore 20.30

Ristorante Magorabin  
Corso San Maurizio, 61 – Torino  
www.magorabin.com  
€ 80 (soci Slow Food € 70)

Mettiamo che due chef, due amici, decidano di scambiarsi giacca e dispensa per una sera, e mettiamo che siano di due regioni vicine ma una bagnata dal mare e l'altra caratterizzata dai monti. Che cosa ne uscirebbe fuori? Grandi cose, ne siamo certi! Soprattutto se i protagonisti sono Marcello Trentini alias Magorabin, riferimento dell'alta cucina sotto la Mole, e Luca Collami, del ristorante Baldin di Genova, posto del cuore per chi ama il pesce *comme il faut*.

### SA19 Josean Alija: alta brasserie al Petit Baladin

ore 20.30

Petit Baladin  
Via Saluzzo, 21 – Torino  
www.baladin.it  
€ 85 (soci Slow Food € 75)

La cucina del Petit Baladin, bar à bière nel cuore del quartiere San Salvario, sarà territorio dello chef Josean Alija del Nerua, ristorante all'interno del Museo Guggenheim di Bilbao. Per l'occasione, la cucina di Josean sarà ispirata dalle birre Baladin di Teo Musso.

## Scuola di Cucina

### SC17

**Luca Collami**

**I cefalopodi: cottura e utilizzo**

ore 12.00

€ 35

Luca Collami, chef e patron del Ristorante Baldin a Genova, propone da sempre una cucina di pesce delicata e precisa. Da qualche anno, insieme alla moglie Barbara ha dato vita, a pochi metri dal ristorante, alla scuola di cucina dove propongono corsi o singole lezioni riscuotendo grande successo. Per il Salone del Gusto, Luca affronta un tema in cui molti aspiranti chef si saranno imbattuti, nella maggior parte dei casi affidandosi a lunghe cotture: i cefalopodi. Luca ci insegnerà a trattare polpi, seppie e calamaretti con cotture veloci, preservando il sapore pur mantenendo morbida la carne.

### SC18

**Christian & Manuel Costardi**

**A scuola di riso**

ore 12.00

€ 35

Il riso italiano sta diventando velocemente una commodity, offerto senza differenze qualitative sul mercato; stanno scomparendo le varietà tipiche del nostro territorio e della nostra storia. Approfondiremo il tema con i cuochi Christian e Manuel Costardi dell'Hotel Cinzia di Vercelli, al centro delle aree risicole piemontesi, in collaborazione con l'Accademia degustatori di riso – fondata nel 2013 da Igeia Adami, Matteo Bermide e Davide Gramegna. Quali le caratteristiche delle differenti varietà di riso e come si comportano in cucina? E quali scegliere, a seconda del piatto che vogliamo realizzare? Per un risotto o un timballo è meglio un carnaroli, un vialone nano o un arborio? Dal salato al dolce scoprirete i segreti del riso e le sue tecniche di cottura. Oltre ai piatti cucinati dai due fratelli chef, valuterete con gli esperti dell'Accademia, i chicchi a crudo per riconoscerne pregi e difetti della pilatura, uniformità della pezzatura, qualità degli aromi; quindi ne assaggerete i campioni cotti.



Per i soci Slow Food sconti su tutti gli appuntamenti a pagamento e molti altri vantaggi.  
Per tutte le info: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

### SC19

**Massimo Bottura**

**La forza della squadra e l'identità in cucina**

ore 15.30

€ 35

Dalla fine degli anni Novanta con l'apertura della Francescana in centro a Modena passando per la prima Stella del 2002 sino alle tre del 2012. Ripercorriamo non tanto la storia degli ultimi 10 anni di questo grande ristorante italiano, ma piuttosto di come nasce un piatto della Francescana e come evolve nel tempo. Massimo vi condurrà all'interno delle sue cucine e lo farà con l'aiuto di due suoi fedeli allievi: Takahiko Kondo e Davide Di Fabio, che lo seguono proprio da 10 anni. Scoprirete come le storie personali si siano intrecciate con alcuni dei più noti piatti della Francescana e sarete guidati in un'esperienza unica, che tenterà di decifrare il concetto di identità in cucina.

### SC20

**Fabio Picchi**

**La cucina del recupero: senza vizi e senza sprechi**

ore 15.30

€ 30

Master  
of Food

Quando ci ritroviamo tra le mani un avanzo di cibo, siamo in una situazione fortunata: «...un momento magico di sospensione tra ciò che è stato, ciò che è e ciò che sarà...». È quanto sostiene lo chef Fabio Picchi, padre fondatore del ristorante Cibrè, a Firenze, che ha fatto del recupero della tradizione una delle peculiarità della sua cucina. Fabio vi aiuterà a scoprire che l'avanzo di un pasto può trasformarsi in antipasto o diventare protagonista di una merenda. E il recupero diventa arte!

### SC21

**Luigi Taglienti e Tommaso Cecca**

**Dishes&Drinks: esposizioni creative chez Trussardi**

ore 19.00

€ 35

In Piazza della Scala, a Milano, la maison Trussardi è un punto di riferimento polivalente: moda, arte, design, cucina e mixologia convivono in armonia sotto lo stesso tetto. Luigi Taglienti, chef del ristorante Trussardi alla Scala e Tommaso Cecca, head mixologist al Caffè Trussardi, sono la prova della scommessa fatta e vinta dalla proprietà, che ha puntato forte su giovani creativi e di talento. La contaminazione tra il Caffè e il ristorante è palpabile e lo scambio di idee, informazioni, concetti è continua. Al punto che, in vista dell'Expo 2015 a Milano, esposizione culturale a livello mondiale che avrà come focus il cibo e l'alimentazione, si sono chiesti come unire l'alta cucina all'alta mixologia. Un cocktail può essere abbinato a un piatto? E ancora, si può bere un piatto e mangiare un drink? Lo scoprirete in anteprima in questa imperdibile lezione di cucina miscelata.

## Scuola di Cucina

SC22

**Marlena Buscemi**

**La cucina del recupero: con quel che resta del Salone-appuntamento di improvvisazione culinaria**

ore 19.00

€ 30

Master  
of Food

Durante questo appuntamento scoprirete che preparare un piatto di recupero non è un mero assemblaggio casuale di avanzi bensì un'arte. E come tale richiede che capacità tecnica e intelligenza creativa si alleino per dare nuova vita a cibi destinati a non avere più nessuna chance tra i fornelli. Scoprirete che il principale spreco è... quello di non avere abilità nel vedere in un cibo tutte le sue potenzialità. A condurre l'incontro Anna Marlena Buscemi, laureata presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, e animatrice dell'associazione Palati educati Palati appagati (PePa), che forma adulti e bambini in ambito di educazione alimentare.

## Fucina Pizza&Pane

SLP10

**Davide Longoni: infarinature**

ore 13.00

€ 15

Arriva alla Fucina Pizza&Pane il senso per la farina. A narrarlo è Davide Longoni, geografo, che gestisce due negozi, uno a Milano, l'altro a Monza, e ha ristrutturato un laboratorio a Rozzano, circondato dai campi di cereali. Protagonista del Mercato della Terra di Milano, Davide fa di tutto per facilitare il percorso dei milanesi da consumatori a coproduttori. In aula, il profumo degli impasti e un grande patrimonio di gustosa biodiversità.

SLP11

**Beniamino Bilali: scienza e conoscenza**

ore 16.00

€ 20

Pizzaiolo freelance, consulente e docente per l'Università della Pizza di Vighizzolo d'Este. Per la prima volta, al Salone del Gusto arriva Beniamino Bilali (Benji per gli amici), originario di Durazzo (Albania), figlio di una famiglia di fornai, in Italia dall'età di 13 anni. Con lui, la pizza diventa strumento di conoscenza e sperimentazione: una esaltazione dei sensi a partire dalla matematica certezza del piacere in pizzeria.

SLP12

**Saracco: 10 anni di Moscato d'Autunno**

ore 19.00

€ 20

L'azienda Saracco si trova a Castiglione Tinella, dove le ultime colline di Langa si affacciano sul Monferrato, in un territorio fortemente vocato al Moscato. I vigneti dell'azienda sono gestiti con cura e passione da Paolo, la terza generazione della famiglia. A lui va il merito di aver creato un movimento di piccoli vignaioli legati al Moscato d'Asti, che ne hanno innalzato sensibilmente il livello qualitativo rispetto a quello industriale, facendolo apprezzare in tutto il mondo. Per l'occasione Paolo ha deciso di aprire la sua *réserve secrète* e proporvi una verticale di oltre 10 anni del suo Moscato d'Autunno, vino slow nella guida *Slow Wine 2014*. In accompagnamento, alcune pizze realizzate per l'occasione.



## Mixology

### SLX12 Dieci anni di fashion cocktail

ore 12.00  
€ 25

Tommaso Cecca è l'head mixologist del Caffè Trussardi, in Piazza della Scala a Milano. Il suo racconto testimonierà i primi dieci anni di servizio all'interno dei luoghi più rappresentativi della moda italiana, dalla prima esperienza presso lo stilista Roberto Cavalli fino all'approdo alla maison del levriero. La sua filosofia, le sue esperienze e i suoi storici cocktail legati ai blasoni del fashion style. Tommaso metterà l'accento sulla mixologia contemporanea dove materia prima, trasparenza ed eleganza la fanno da padrona e racconterà da quali intuizioni sono nati i suoi cocktail più celebri, come il Beer Americano e il Liquid Salad, seguiti dalle sue recenti scoperte liquoristiche. Alcune anteprime, inoltre, saranno protagoniste del viaggio verso la ricerca del gusto assoluto e dell'essenza dell'aperitivo, per concludere l'esperienza con un distillato antico dal carattere bohemian.

### SLX13 The Connaught Hotel: storia del bar d'albergo

ore 14.30  
€ 25

Nominato Best International Bartender al Tales of the Cocktail 2010, Agostino Perrone è head mixologist del Connaught Bar dell'omonimo luxury hotel londinese. Pluripremiato Best Hotel Bar, la cocktail room rappresenta l'esempio perfetto di come il bar d'albergo possa raggiungere l'apice del successo grazie alla sinergia dell'intera struttura. Agostino vi racconterà l'evoluzione del bar d'albergo e di come la visione globale e il lavoro di squadra possa innalzare il livello qualitativo della proposta: ricerca del prodotto, collaborazione con gli chef, innovazione, elaborazione del concetto "twist on classic".



Per i soci Slow Food sconti su tutti gli appuntamenti a pagamento e molti altri vantaggi.  
Per tutte le info: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

### SLX14 Cocktail and botanical

ore 17.00  
€ 25

Simone Caporale è uno dei più famosi bartender italiani al mondo e mixologist presso l'Artesian Bar del Langham Hotel di Londra, nominato Best Bar 2013, e considerato tra i cinque migliori locali del pianeta. Giovane e creativo, Simone Caporale affronterà una delle tematiche più attuali del mondo della miscelazione: l'utilizzo dei botanici nella preparazione dei cocktail. Sarà analizzato l'uso di spezie ed erbe aromatiche e di come lavorare con gli aromi per proporre particolari creazioni. Ovviamente tutto sarà da assaggiare!

### SLX15 Nordic Rock 'n' Roll

ore 19.30  
€ 25

Geoffrey Canilao, mixologist professionista e newyorkese di nascita, è chef barman del The Union di Copenhagen. Nella capitale danese ha incontrato Ben Reade, dottore in Scienze Gastronomiche, background da cuoco, e responsabile del reparto di ricerca culinaria e sviluppo del Nordic Food Lab, istituto fondato da Redzepi, chef del Noma, e da Claus Meyer, imprenditore gastronomico. In questo appuntamento Geoffrey e Ben collaboreranno per creare nuovi, inattesi drink e vi guideranno in una rivisitazione dei classici senza paura di spingersi sino agli estremi limiti del mondo dei cocktail. Are you ready to rock 'n' roll?

### Per le famiglie

**Cuciniamo in famiglia:**

**Piccoli buongustai crescono** ore 11.00

€ 10 per pubblico adulto interessato

**La merenda Buona Pulita e Giusta** ore 16.00

**Tutti pazzi per la pizza!** ore 18.30

€ 10 per adulto

€ 5 per bambini (dai 6 ai 14 anni)

Sconto per soci Slow Food

Iscrizioni: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

### Personal shopper (a cura della condotta Unisg)

**Personal shopper regionale** € 10

ore 11.30; 11.45; 12.45; 13.00; 15.00; ; 15.30; 17.30; 18.00

**Personal shopper internazionale** € 10

ore 12.30; 13.15; 17.00; 18.30

**Personal shopper tematico** € 10

ore 12.00; 12.15; 13.30; 16.00; 16.30; 19.00

Sconto per soci Slow Food

Iscrizioni: [condotta@studenti.unisg.it](mailto:condotta@studenti.unisg.it)

# LUNEDÌ 27 OTTOBRE 2014

## Laboratori del Gusto

### SL79

#### Champagne: Extra-Brut e nature, quale dosaggio?

ore 12.00  
€ 35

Il Blanc de Blancs Grand Cru Simon Seloisse di Avize e il Carte Blanche Grand Cru di Etienne Lefèvre di Verzy (maggioranza pinot nero) proposti nelle versioni Nature, Brut e Demi-sec a differente dosaggio.

### SL80

#### Vino e territorio: i differenti territori della grenache in Côte du Rhone

ore 12.00  
€ 30

La grenache del sud della Valle del Rodano declinata attraverso sette denominazioni: dai vin de Pays, alle Côtes du Rhône passando per Châteauneuf-du-Pape e Gigondas. Vini da millesimi dei primi anni 2000 per verificare la tenuta all'invecchiamento.

### SL81

#### 1996-2014: i 18 anni della birra artigianale italiana

ore 12.00  
€ 28

Maggiorenni! I primi pionieristici debutti di Turbacci, Baladin, Beba, Birrificio Italiano, Lambrate al saldo del tempo. Da cosa si è partiti e dove si arrivati? Assaggio delle ultime birre nate. In omaggio ai partecipanti una copia della *Guida alle birre d'Italia 2015* di Slow Food Editore.

### SLV08

#### L'autentico espresso italiano: la tostatura, la miscela e l'estrazione

ore 12.00  
€ 16

Laboratorio dedicato ai tre elementi cardine che caratterizzano l'espresso ovvero la tostatura, la miscelazione e i parametri di estrazione. Assaggio di origini in purezza e miscele per espresso create "in diretta" durante il Laboratorio.

### SL82

#### I nuovi Presidi dei salumi

ore 12.00  
€ 25

Panoramica sulla tradizione norcina europea raccontata attraverso i salumi dei Presidi di Slow Food: dai Paesi Baschi francesi fino alla Bulgaria, passando per l'Italia.

### SL83

#### Carlo Crisci: al vertice dei sapori

ore 12.00  
€ 35

Carlo Crisci, chef del Le Cerf, ristorante bistellato di Cossonay (zona del lago di Ginevra), vi propone tre piatti simbolo della propria cucina e filosofia. Abbinamento con altrettanti vini svizzeri bianchi e rossi.

### SL84

#### Quanto invecchiano i bianchi italiani?

ore 14.30  
€ 30

La potenzialità di affinamento dei bianchi italiani testimoniata dalle bottiglie, di almeno 10 anni, di F. M. Martinetti, Ampelio Bucci, Edi Keber, Alois Lageder, Pietracupa e Pieropan.

### SL85

#### Vino e territorio: la Champagne

ore 14.30  
€ 50

Sei nomi da *dream team* delle bollicine d'Oltralpe si confrontano nel bicchiere: Alexandre Chartogne-Taillet, Jérôme Prévost, Ulysse Collin, Michel Fallon, Georges Laval e Vouette&Sorbée.

### SL86

#### Dove va la birra tedesca?

ore 14.30  
€ 23

Cosa succede nella Germania brassicola? Scopriamolo insieme ai tre birrai di Bamberg e della Franconia: Georg Rittmayer (Brauerei Rittmayer), Stephan Michel (Mahrs Bräu) e Stephan Zehendner (Brauerei Zehendner).

### SIA06

#### Extraomnes: Schigi alias Luigi d'Amelio

ore 14.30  
€ 20

Incontro tra Luigi "Schigi" D'Amelio, Birraio dell'Anno 2013, e Kuaska per conoscere meglio cosa c'è dietro il progetto Extraomnes. Assaggio di birre, aneddoti e racconti inediti.



Master of Food



**SL87**

### La rete internazionale degli affinatori

ore 14.30  
€ 25

URRÒ  
SARÀ



Degustazione dei formaggi simbolo degli affinatori europei che, a Cheese 2013, hanno fondato la Confédération Internationale des Fromagers Détaillants. L'occasione per capire meglio la figura dell'affinatore e il suo ruolo, a metà tra produttore e consumatore.

**SL88**

### Conoscere e degustare i tè pu'er

ore 14.30  
€ 25

URRÒ  
SARÀ



Dalla provincia cinese dello Yunnan, degustazione di differenti tipi di tè pu'er delle foreste di montagna (prodotto dell'Arca del Gusto): da uno giovane sino a un tè invecchiato 10 anni.

## Appuntamenti a Tavola

**SA20**

### Vamos a cenar

ore 20.30

Ristorante Consorzio

Via Monte di Pietà, 23 – Torino

[www.ristoranteconsorzio.it](http://www.ristoranteconsorzio.it)

€ 70 (soci Slow Food € 60)



Carlos Orta Cimas, cuoco del ristorante Villa Mas di Sant Feliu de Guixols in Costa Brava, duetta con Miro Mattalia, cuoco del Consorzio di Torino, l'osteria nuova per eccellenza della capitale sabauda. Vini naturali del marchio Triple A della Velier di Genova e il Presidio Slow Food spagnolo della Malvasia di Sitges, a pochi chilometri da Barcellona.

### Per le scuole

A tutto legume: hamburger vegetale ore 10.30 e 13.00

€ 25 a gruppo classe

Iscrizioni: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

## Scuola di Cucina

**SC23**

### Moreno Cedroni

#### 10, 20 e 30 anni della Madonnina del Pescatore

ore 12.00

€ 35

Buon compleanno Madonnina! Festeggiamo l'anniversario di uno dei ristoranti – la Madonnina del Pescatore sul lungomare di Marzocca a Sinigallia (An) – simbolo della cucina italiana di pesce, ripercorrendo con Moreno e la sua brigata trent'anni di storia del locale attraverso i piatti che l'hanno reso celebre. Dal *susci all'italiana* passando per altri classici sino alle ultime novità, avrete la possibilità di rivivere, fianco a fianco del suo creatore, i momenti in cui dall'idea si passa al piatto vero e proprio e tutto trova il suo posto. Tre piatti a dieci anni di distanza uno dall'altro e realizzati davanti ai vostri occhi.

**SC24**

### Alice Delcourt

#### La cucina del recupero: che pesci prendere?

ore 12.00

€ 30

Master  
of Food

Pensate a quanti piatti di pesce conoscete... e ora a quante specie sono necessarie per realizzarli. Purtroppo delle migliaia di specie commestibili ben poche sono quelle che ritroviamo nei nostri piatti. La chef Alice Delcourt, fondatrice e chef del ristorante con orto L'Erba Brusca di Milano, vi guiderà alla scoperta di piatti realizzati con pesci di specie neglette ma altrettanto saporiti, combinati abilmente con verdure di stagione e ingredienti del territorio. Una gustosa alternativa... e a guadagnarci saranno sia il palato che l'ambiente!

**SC25**

### Chicco Cerea

#### A cavar sangue dalle rape

ore 15.30

€ 35

Chicco Cerea, chef del tristellato Da Vittorio di Brusaporto in provincia di Bergamo, quando ci si mette riesce a "cavar" straordinaria cucina dal poco. Un cuoco che rispetta la terra e che ha consapevolezza e cultura ecogastronomica, capace di trasformare i prodotti poveri, le materie seconde e i tagli negletti in un'avventura gustativa sempre nuova e diversa.

La scuola di cucina finisce con il botto e con l'insegnamento di un grande chef come Chicco Cerea, che ci educa a utilizzare le materie prime minori per fare grandi piatti.

**SC26****Pier Giorgio Parini****L'altra Romagna, uova e farina**

ore 15.30

€ 35

Un grande giovane chef, Pier Giorgio Parini dell'Osteria del Povero Diavolo di Torriana in provincia di Rimini, interprete di una cucina fatta di materie prime locali: l'orto e i prati attorno a Torriana, una fucina di prodotti semplici che lui trasforma in capolavori. Per l'occasione, Pier Giorgio si cimenterà con uno dei capisaldi della cucina romagnola, la pasta, dove i prodotti basilari sono le uova e la farina. Una lezione che introduce alle tecniche di preparazione e ai formati di pasta, ma che aiuterà i neofiti nella scelta anche delle materie prime. Non mancheranno suggerimenti per l'abbinamento con i condimenti più appropriati e i vini da degustare insieme agli assaggi di Pier Giorgio.

**Fucina Pizza&Pane****SLP13****Enrico Giacosa e Matteo Calzolari: fatti dello stesso impasto**

ore 13.00

€ 15

Giovani, affamati di conoscenza e con un amore per le sfide, avviano ciascuno un progetto per tornare a lavorare farine di grani antichi: poco glutine, poca forza ma tanti più sapori. Il primo alleato di Matteo Calzolari, patron de Il forno di Calzolari a Monghidoro (Bo) è Luca Minarini, giovane agricoltore; per Enrico Giacosa della omonima panetteria di Alba (Cn), e Presidente del Consorzio di Tutela del *Pan ed Langa*, c'è invece Renzo Sobrino, del Mulino Sobrino di La Morra (Cn). Grazie a loro, i risultati sono pronti al test... anzi al *taste!*

**SLP14****Alta Langa: ascesa della bollicina piemontese**

ore 16.00

€ 20

L'Alta Langa con i suoi scorci, i suoi profumi e i suoi silenzi è un'ottima soluzione per evadere dalla quotidianità e dalla frenesia dei centri urbani. Diversi pensatori, artisti e scrittori ci hanno tramandato storie incredibili di questo territorio; dal *Partigiano Johnny* di Beppe Fenoglio ai falò di Cesare Pavese. Dai primi anni del Duemila Alta Langa è anche sinonimo di bollicina di qualità: è la denominazione del metodo classico prodotto in questi territori con uve chardonnay e pinot nero. Degustazione di sei annate di altrettanti produttori del Consorzio Alta Langa. I vini saranno accompagnati da alcune pizze ad hoc della Fucina.

**Mixology****SLX16****Fresco al punto giusto: ghiaccio, temperatura e diluizione**

ore 12.00

€ 25

Il Fresco, capitanato da Simone Maci, è un locale di Como che nasce dal concetto di spesa quotidiana. Quando ancora non si parlava di valorizzazione della stagionalità e di chilometro zero nei bar ma solo nelle cucine, questo locale anticipava le tendenze. Oggi Simone affronterà il tema del ghiaccio, con particolare attenzione all'approfondimento dell'importanza delle temperature. Saranno inoltre affrontate le diverse tecniche di diluizione. Molto spesso, infatti, si sottovaluta l'utilizzo del ghiaccio in un cocktail, prestando attenzione esclusivamente al prodotto e alla tecnica di servizio. Il Laboratorio sul freddo sarà d'impatto e unico: da non perdere.

**SLX17****Molecular mixology**

ore 14.30

€ 25

Considerato il tempio della miscelazione molecolare, il Nottingham Forest di Milano è nella lista dei 50 migliori cocktail bar del mondo. Deus ex machina è il pioniere e visionario Dario Comini, uno dei padri e massimo esperto della molecular mixology a livello internazionale. Il team del Nottingham Forest vi racconterà il mondo della miscelazione moderna attraverso la presentazione di tecniche all'avanguardia applicate alla preparazione di cocktail, in grado di creare nuove esperienze sensoriali al fine di stupire e appagare il palato dei clienti.



## Per le famiglie

### Cuciniamo in famiglia

Nella Cucina Didattica le famiglie potranno mettersi in gioco, seguite da cuochi ed esperti, riscoprendo il valore del cibo e preparando alcuni piatti facilmente riproducibili anche a casa. Per la prima volta, un appuntamento sarà destinato ai genitori di piccoli buongustai nella delicata fase dello svezzamento.

Iscrizioni: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

### La merenda Buona Pulita e Giusta

In quanti modi può essere preparata una merenda? In questa attività le famiglie si diletteranno a preparare gustosi e appetitosi spuntini, da rifare anche a casa. Tra le ricette proposte, il croccante di nocciole e miele, le torte della tradizione e i dolci del recupero.

Per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni in visita con la famiglia.

### I ravioli con mamma e papà

Rimboccatevi le maniche: è arrivato il momento di fare la pasta in casa! Questo laboratorio insegnerà alle famiglie a collaborare, diventando un'ottima squadra anche in cucina. Adulti e piccini, seguiti da un cuoco esperto, impareranno a preparare dei ravioli di pasta fresca con un ripieno gustoso che li lascerà sorpresi!

Per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni in visita con la famiglia.

### Tutti pazzi per la pizza!

La pizza è un grande classico della nostra tradizione che darà l'occasione di cimentarsi con acqua e farina. Le famiglie, seguite dai maestri pizzaioli del corso di Alto Apprendistato dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, impareranno a scegliere gli ingredienti e a rispettare i tempi di preparazione.

Per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni in visita con la famiglia.

### Piccoli buongustai crescono

Le tappe dello svezzamento sono spesso presentate come rigide regole da seguire alla lettera, guai a sbagliare! Ma siamo proprio sicuri che questo sia l'approccio corretto? Da alcuni esperti, i suggerimenti utili per trovare gli ingredienti salutarci e gustosi da proporre ai bambini in questa delicata fase di crescita.

Per pubblico adulto interessato.

## Per le scuole

### A tutto legume!

Lo sapevate che i legumi sono un'ottima fonte di proteine di qualità, che non dovrebbero mancare nella dieta quo-

tidiana? Allo stato secco ne contengono dal 20 al 40%, una percentuale molto vicina anche a quella dei prodotti di origine animale. Negli ultimi decenni, tuttavia, il loro consumo è diminuito drasticamente a favore delle proteine animali. Con la magistrale regia di un cuoco, alunni e insegnanti realizzeranno golosi piatti a base di legumi. A goderne, oltre il palato, sarà anche l'ambiente!

Per studenti dai 9 ai 13 anni (max 25 alunni e 2 accompagnatori)

Iscrizioni: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

### Per bambini del pubblico

Molte attività e giochi vi aspettano nello spazio Slow Food Educa. Scopritele sul sito del Salone!

## Personal shopper

### a cura degli studenti della condotta Slow Food dell'Università di Scienze Gastronomiche

Iscrizioni: [condotta@studenti.unisg.it](mailto:condotta@studenti.unisg.it)

### Personal shopper regionale

Un tour enogastronomico alla scoperta di sapori, tradizioni e peculiarità di una regione a scelta tra otto destinazioni: Veneto, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise, Campania, Sicilia. Ognuna di queste terre vi offrirà un'esperienza sensoriale e umana unica, che accompagna alla degustazione il confronto diretto con i singoli produttori.

### Personal shopper internazionali

Il Salone del Gusto e Terra Madre vi offrono l'occasione di fare il giro del mondo! Fatevi guidare dai nostri esperti in un itinerario che dalla Svizzera e dai Paesi del Nord Europa vi condurrà alla scoperta di territori lontani come il Maghreb e il Sudamerica, presentandovi i sapori e i protagonisti che li abitano.

### Personal shopper tematici

Qual è il percorso del miele dal fiore al vasetto? Come si amalgamano farine, lieviti madre e passione per la panificazione? Dove nasce la pianta di cacao e quali sono le tecniche di lavorazione? Come si fa la birra? Chi sono i giovani protagonisti della "rivoluzione del cibo"? Quali sono i prodotti della cultura culinaria dello Stivale? Questi i sei itinerari dedicati a un singolo prodotto o a un argomento specifico tra cui potrete scegliere. Ogni tour si concluderà con una degustazione guidata e offrirà l'occasione di confrontarvi con artigiani e produttori.

### DEGUSTAZIONI GUIDATE IN ENOTECA

a cura della condotta Unisg

Presso l'enoteca del Salone del Gusto gli studenti di Pollenzo condurranno alcune degustazioni territoriali e a tema: l'importanza delle vecchie annate, i segreti del metodo classico, il mondo degli Orange Wine, le caratteristiche dei vini d'alta quota e le peculiarità dei vini passiti e fortificati.

# Conferenze

---

Anche quest'anno il programma delle conferenze, degli incontri e dei convegni del Salone del Gusto e Terra Madre, sarà molto ricco. Fanno il loro esordio al Lingotto le **lectio magistralis**, che si articoleranno in diverse discipline – le nuove economie, i diritti, la comunicazione, i cambiamenti climatici... – per ognuna delle quali relatori di fama ci regaleranno un intervento di 45 minuti, al quale seguirà una sessione di domande da parte del pubblico. Tra i nomi già confermati, Eric Holt-Giménez, Silvia Perez-Vitoria, Woody Tasch, Corby Kummer, Stefano Rodotà, Luca Mercalli, Tomaso Montanari, Tom Mueller, Maurizio Pallante... Naturalmente ci sono le **conferenze "classiche"**, alcune delle quali saranno arricchite con degustazioni che serviranno a "sentire" meglio quel che i relatori racconteranno: c'è sicuramente il tema che vi sta a cuore, non avrete che da scegliere tra l'agricoltura familiare e la possibilità di nutrirci di insetti; tra gli OGM e il land grabbing; tra l'acquacoltura e le contraffazioni alimentari... Aumenta infine il numero degli appuntamenti di fine giornata con film e spettacoli teatrali: dall'ultimo lavoro di Johnatan Nossiter, *Resistenza naturale*, al "mocumentary" del giovane Davide Minnella, *Ci vorrebbe un miracolo*. Qui di seguito il calendario aggiornato al momento in cui la rivista va in stampa, ma tenete d'occhio il sito, che sarà aggiornato costantemente.

---

## Giovedì 23 ottobre

---

ore 12.00

### Birra agricola (conferenza con degustazione)

Ce lo ricordiamo ancora che la birra è connessa all'agricoltura?

ore 12.00

### Land grabbing e ocean grabbing: giù le mani dalla terra e dal mare!

A chi appartengono le risorse del pianeta?

ore 12.00

### L'agricoltura familiare e i cambiamenti climatici

Produrre cibo senza surriscaldare il pianeta.

ore 12.00

### Lectio magistralis / Memet Ali Alabora, attore

Spazi collettivi urbani: come proteggerli. L'esperienza turca.

ore 15.00

### Dalla salute del suolo alla salute dei consumatori

I prodotti che nascono in un suolo curato e ricco di diversità microbica portano in dono una promessa di salute.

ore 15.00

### Lectio magistralis / Claudia Roden, copresidente dell'Oxford Symposium on Food and Cookery

Eredità gastronomiche del bacino del Mediterraneo.

ore 15.00

### Eating City: un'altra idea di città

Una nuova idea di città in cui c'è spazio per l'agricoltura.

ore 15.00

### Diecimila orti per il futuro dell'Africa

Sostenere l'agricoltura di piccola scala nei Paesi africani: consegnare alle comunità uno strumento di resistenza e di futuro.

ore 15.00

### Coltivare la biodiversità per Nutrire il Pianeta: Slow Food a Expo 2015

Senza biodiversità, non sarà possibile nutrire il pianeta. A Expo 2015 Slow Food racconterà questo concetto.

ore 18.00

### Il Manuale delle buone pratiche

Slow Food presenta la seconda edizione del *Manuale delle buone pratiche*.

ore 18.00

### Il volo spaziale dei Presidi Slow Food

Quattro legumi Presidi Slow Food andranno in orbita e saranno il cibo di un'astronauta.

ore 18.00

### Il nostro spreco quotidiano

Quale modello produttivo ha portato alle attuali percentuali di spreco alimentare e come possiamo, tutti insieme, invertire la rotta.

ore 18.00

### Lectio magistralis / Luca Mercalli, presidente della Società Meteorologica Italiana

Il clima influisce sull'orto o viceversa?

---

## Venerdì 24 ottobre

---

ore 12.00

### Dagli Appennini alle Alpi: la montagna racconta e tesse il futuro

Le comunità montane hanno un ruolo chiave nella progettazione e realizzazione di un futuro di sostenibilità.

ore 12.00

### L'agricoltura familiare contro la fame e la povertà

Non sono le grandi produzioni orientate al mercato a proteggere le popolazioni più povere della terra.

ore 12.00

**Lectio magistralis / Maurizio Pallante, presidente del Movimento per la Decrescita Felice**

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

ore 15.00

**Misurare (e pagare!) la qualità del latte. Il caso del latte Nobile**

Quali sono i criteri della qualità del latte? Il caso del latte Nobile è un modello da cui trarre indicazioni e spunti per il futuro: i progetti in Campania, Piemonte e Molise.

ore 15.00

**Lectio magistralis / Woody Tasch, fondatore di Slow Money**

L'economia della restituzione alla Terra, dal capitalismo del denaro a quello delle risorse: Slow Money

ore 15.00

**Benessere animale: il piacere è rispettoso dei diritti**

Cosa dobbiamo sapere e cosa possiamo fare per produrre e consumare prodotti animali eticamente e culturalmente sostenibili.

ore 18.00

**Torino capitale del cibo**

La città di Torino si propone come punto di riferimento nel settore alimentare per lo sviluppo economico, turistico e culturale.

ore 18.00

**Lectio magistralis / Tristram Stuart, ideatore della campagna "Feeding the 5000" e saggista**

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

ore 18.00

**Gli eventi sistemici Slow Food e il premio Slow Pack 2014**

Realizzare eventi con un impatto ambientale minimo: gli eventi Slow Food e il premio Slow Pack (dedicato agli eco-imballaggi).

ore 18.00

**Il Protocollo di Milano: le politiche alimentari dal 2015**

Il Protocollo di Milano si propone come il documento programmatico di Expo e, soprattutto, del dopo Expo. Come nutriremo il pianeta?

ore 20.30

**Film: "Resistenza naturale" di Jonathan Nossiter, alla presenza del regista**

## *Sabato 25 ottobre*

.....

ore 12.00

**Origine, diversità e territorio**

Un dibattito sulle indicazioni di origine e sul loro valore per l'agricoltura familiare.

ore 12.00

**La memoria guida i ribelli**

I Granai della memoria, dell'Università di Pollenzo, sono un serbatoio di progettazione per un nuovo "mondo ribelle".

ore 12.00

**L'Arca dei sapori da salvare**

L'Arca del Gusto cataloga l'immenso patrimonio di biodiversità che stiamo perdendo.

ore 12.00

**Lectio magistralis / Stefano Rodotà, giurista e professore nell'Università della Sapienza**

Beni comuni e democrazia: un destino comune?

ore 15.00

**Insetti ed "erbacce" nei nostri piatti (conferenza con degustazione)**

Circa 1900 specie di insetti e un'infinità di piante selvatiche per una dieta sostenibile.

ore 15.00

**Lectio magistralis / Corby Kummer, giornalista**

Scrivere di cibo: come si comunica la gastronomia, con quali registri e grazie a quali competenze.

ore 15.00

**L'agricoltura familiare a protezione delle montagne**

Le aree rurali: da zone svantaggiate a opportunità di futuro.

ore 15.00

**Le popolazioni indigene e i loro saperi**

Le conoscenze delle popolazioni native come guida per il futuro di tutti.

ore 18.00

**Il futuro delle rinnovabili si chiama sostenibilità. Ma che facciamo nell'attesa?**

La seconda generazione di biocarburanti promette l'impatto zero.

ore 18.00

**Il suolo è finito**

In Italia quasi 22mila chilometri quadrati sono già compromessi. È tempo di dire basta!

## Sabato 25 ottobre

---

ore 18.00

### Quanta acqua mangiamo?

Il 92% della nostra acqua quotidiana è nascosto nel cibo: ricordiamocelo quando facciamo la spesa.

ore 20.30

### Presentazione di "2015x6", il progetto filmico legato ai temi dell'Expo

ore 20.30

### Film: "Ci vorrebbe un miracolo" di Davide Minnella

---

## Domenica 26 ottobre

---

ore 12.00

### Indovina chi viene a mensa. L'interscambio gastronomico e interculturale nell'Italia multietnica

Le mense italiane sono luoghi d'incontro, con il cibo a farsi mezzo e fine dell'accoglienza e del riconoscimento dell'altro.

ore 12.00

### L'acquacoltura: soluzione o problema?

Davvero l'acquacoltura può salvare i mari dalla sovrappesca? Parliamone!

ore 12.00

### Lectio magistralis / Eric Holt-Giménez, direttore di Food First

Sicurezza, giustizia, sovranità: come cambiare il nostro sistema alimentare.

ore 15.00

### Gusto e salute iniziano in pancia! (conferenza con degustazione)

Le mamme in gravidanza riflettono su come si nutrono, assaggiando omogeneizzati artigianali e industriali.

ore 15.00

### Lectio magistralis / Vincenzo Ferrara, climatologo

Cambiamenti climatici e vita quotidiana.

ore 15.00

### In principio era un seme

Quali leggi e quali competenze ci servono, quali le azioni da intraprendere.

ore 15.00

### 2004-2014: buon compleanno Terra Madre!

Come è cresciuta in 10 anni la rete mondiale delle comunità del cibo.

ore 15.00

### The Future of Food is Ours!

Slow Food Youth Network si ritrova a Terra Madre per discutere nuove idee per un modello alimentare più sostenibile.

ore 18.00

### Mente sana in corpo attivo e ben nutrito

Alimentazione e attività fisica riguardano non solo il fisico, ma anche lo spirito e l'intelletto.

ore 18.00

### Lectio magistralis / Tom Mueller, giornalista

Quando incontriamo il nostro cibo a tavola, chiediamogli da dove arriva. Il caso dell'olio d'oliva.

ore 18.00

### Quando la terra cura

Verso un'agricoltura fonte di benessere sociale e inclusione lavorativa.

ore 20.30

### Documentario "Piccole aragoste crescono" di Francesco Cabras e Alberto Molinari

---

## Lunedì 27 ottobre

---

ore 12.00

### L'Alleanza dei cuochi libera la gastronomia

La rete internazionale dei cuochi dell'Alleanza cresce in tutto il mondo per conservare e trasmettere i saperi gastronomici locali.

ore 12.00

### Se stermina le api... è ancora agricoltura?

La chimica in agricoltura è la principale causa delle morie di api nel mondo: e noi come stiamo?

ore 12.00

### Lectio magistralis / Silvia Pérez-Vitoria, sociologa

Il ritorno dei contadini: un'opportunità per le nostre società.

ore 15.00

### Cibo senza territorio

Dalle comunità ebraiche e armene, agli emigrati italo-americani fino a quelli turchi e greci: le gastronomie in viaggio.

ore 15.00

### **Agricoltura urbana**

Tetti, davanzali, balconi e giardini, oltre a terreni municipali diventano i luoghi della nuova agricoltura.

ore 15.00

### **OGM: una questione di regole, diritti, responsabilità**

A che punto siamo, in Europa e in Italia e quali sono le esperienze degli altri continenti.

ore 15.00

### **Lectio magistralis / Tomaso Montanari, docente di Storia dell'Arte moderna, Università di Napoli Federico II**

Il patrimonio culturale italiano: di chi è e come si protegge.

## **Conferenze della Casa della Biodiversità**

All'Oval, nel cuore dell'Arca del Gusto, torna la **Casa della Biodiversità** con incontri e conferenze aperti al pubblico. Uno spazio dedicato ai progetti di Slow Food a tutela della biodiversità agroalimentare: Presidi, Arca del Gusto, orti in Africa, Mercati della Terra.

### **Giovedì 23 ottobre**

ore 14.00

**L'Arca del Gusto passa in Islanda**

ore 15.00

**L'Arca del Gusto passa in Asia**

ore 16.00

**La trasparenza è un'autentica rivoluzione**

ore 18.30

**Qual è l'impronta ecologica degli allevamenti dei Presidi?**

### **Venerdì 24 ottobre**

ore 11.30

**Tutti per uno. Una rete di Presidi nei Paesi Baschi**

ore 14.00

**Alla scoperta dei Presidi Slow Food in Belgio**

ore 15.00

**Nuovi Presidi d'Italia**

ore 16.00

**Salinari slow in Mauritania**

*Le saline sono realizzate nell'ambito del progetto SA.SOL.NO, con il contributo dell'UE*

ore 18.30

**The Dark Side of Italian Tomatoes**

*Il film-documentario di Stefano Liberti e Mathilde Auwillain*

### **Sabato 25 ottobre**

ore 14.00

**L'Arca del Gusto passa in Africa**

ore 15.00

**L'Arca del Gusto passa in America Latina**

ore 16.00

**Eccellenti e solidali**

ore 18.30

**La Toscana e la rete di Terra Madre**

### **Domenica 26 ottobre**

ore 11.30

**In viaggio tra i prodotti dei Balcani e della Turchia**

*Conferenza realizzata grazie al supporto dell'Unione Europea*

ore 14.00

**Per merenda... uno snack buono, pulito e giusto**

*In collaborazione con Life*

ore 18.30

**Storie di pane**

### **Lunedì 27 ottobre**

ore 11.30

**L'Arca del Gusto passa in Eurasia**

ore 13.00

**L'Arca del Gusto passa in Nordamerica e Canada**

ore 14.00

**Washoku, la cucina giapponese patrimonio dell'umanità**

.....  
**Seguici su:**

 [facebook.com/salonedelgustoterramadre](https://facebook.com/salonedelgustoterramadre)

 [@slow\\_food\\_italy](https://twitter.com/slow_food_italy) [@SlowFoodHQ](https://twitter.com/SlowFoodHQ)  
[#SaloneDelGusto](https://twitter.com/SaloneDelGusto) [#TerraMadre](https://twitter.com/TerraMadre)

 [SlowFoodItalia](https://www.youtube.com/SlowFoodItalia)



Salone Internazionale  
del Gusto

Terra  
madre 2014

Torino • Lingotto Fiere • 23-27 ottobre

October 23-27

# Tutti a bordo! Arriva l'Arca del Gusto



#### Partner Istituzionali



#### Sponsor Tecnici



KENWOOD

Cuki

Obiettivo Lavoro

Miele

#### Partner Ambientali



#### Progettista ufficiale



#### Aiutatore ufficiale



#### Progetto grafico

BODA'

Per il Salone del Gusto e Terra Madre

Progetto grafico e creatività: BODA' - [www.boda.it](http://www.boda.it)

Illustrazioni: Roberto Blefari

Per il programma

Grafica: Undesign - [www.undesign.it](http://www.undesign.it)