

La News



"Voler bene alla Terra"

"Voler bene alla Terra", tema dell'edizione 2016 di "Terra Madre Salone del Gusto" (Torino, 22-26 settembre), è la mission di Slow Food: quando si parla di sistema alimentare, si parla di tradizioni, cultura, società, religione, ma anche di disuguaglianze economiche e ecologiche che il cibo può cambiare. Come? Don Ciotti, fondatore di Libera, il vigneron biodinamico Nicolas Joly, l'attivista Josè Bové, Alice Waters, paladina degli orti scolastici, il guerrilla gardener Ronnie Finley, l'economista Serge Latouche, ma anche il magistrato Gian Carlo Caselli e il medico Franco Berrino, sono tra le personalità che hanno una risposta, e che saranno a Torino per illustrarla.



La nuova formula

Slow Food celebra 20 anni del Salone del Gusto rinnovandolo: nel nome, con "Terra Madre" in primo piano, e nella formula, per la prima volta fuori dal Lingotto, nel cuore di Torino, "occupando" con il cibo ogni monumento. La Città, promotore dell'evento con Regione Piemonte, apre le porte con l'uso gratuito di spazi pubblici, partecipando con il Forum sul progetto Ue "Food smart city for development - Città e campagna nelle urban food policy" di cui è partner (con il sindaco Chiara Appendino, Livia Pomodoro, presidente Milan Center for food law and policy, Hilal Elver, relatrice speciale Nazioni Unite sul diritto al cibo), lasciandosi scoprire a piedi, in bici e con il "GustoTram" e raccontandosi con i suoi prodotti-simbolo, dal Vermouth alle Pastiglie Leone.

Cronaca

Paesi e Presidi dal mondo

Per Slow Food i numeri non sono numeri: sono prodotti, volti, storie di economie locali. Come quelli che sono dietro ai 57 nuovi Presidi da 18 Paesi del mondo (28 in Italia) della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus che da quasi 20 anni "fa salire" i prodotti a rischio estinzione sull'"Arca del Gusto" (più di 3.700), per un totale di 505 e oltre 13.000 produttori, che si potranno conoscere a "Terra Madre Salone del Gusto" a Torino, che celebra l'edizione n. 20 e festeggia 30 anni dalla nascita di Slow Food a Bra.



Primo Piano

WineNews "a tu per tu" con Carlo Petrini

Nell'anno del Giubileo della Misericordia, Papa Francesco, "ecologista" come mai altri, ha indicato una nuova "opera di misericordia": "la cura del Creato", perché di fronte ad una "Terra che grida" non possiamo "essere indifferenti alla perdita di biodiversità". Sembrava di sentire Carlo Petrini. "No, no - sorride a WineNews il fondatore di Slow Food - è la riconferma dello straordinario documento, diventato uno dei più importanti per la nuova ecologia, che è la sua enciclica "Laudato Si". Questa sensibilità, espressa nel mondo cattolico da figure che hanno difeso la nostra Terra Madre come San Francesco, oggi trova in questo Pontefice stimolo ed educazione". Anche Slow Food è da sempre impegnata nella cura della Terra: "il concetto stesso che noi abbiamo di qualità del cibo che deve essere buono, pulito e giusto, concilia la bontà di una verdura o di un vino con una produzione rispettosa della natura. Giusto perché ha l'ambizione di trattare in maniera equa i contadini e chi lavora per il cibo quotidiano". Le parole del Papa sembrano far da preludio al "nuovo" "Terra Madre Salone del Gusto" (www.salonedelgusto.com), "il cui tema - ricorda Petrini - è proprio "Voler bene alla Terra"; per la prima volta non sarà in un contesto fieristico, nel Lingotto chiuso con biglietto di ingresso, ma aperto su tutta Torino. Una grande scommessa per vivere la città attraverso le Comunità di Terra Madre, mettendole a contatto con la popolazione. Anche se ci saranno molti personaggi di impatto mediatico, vorrei mettere l'accento sugli oltre 5.000 delegati in arrivo da 160 Paesi del mondo, al centro di "conferenze collettive" per capire la diversità del Pianeta". Tra gli eventi che lo vedranno in prima persona, ci sono la presentazione della nuova campagna internazionale di Slow Food "earthHeart: difendi il futuro" alla Scuola Holden (24 settembre) e l'incontro "La Dieta Mediterranea: strumento politico per un nuovo modello di sviluppo socio-economico" (26 settembre) con l'Unesco e la FaO, di cui è Ambasciatore speciale in Europa per Fame Zero. "Mi auguro che nel futuro ci sia sempre di più la coscienza che la cultura del cibo sia un paradigma per una nuova economia".

Focus

Educare al cibo per il bene del Pianeta

Obiettivo di "Terra Madre Salone del Gusto", è educare. Capire come, con le nostre scelte, determiniamo il successo di un sistema di produzione, e il futuro del Pianeta. Da non perdere a Torino, sono le Conferenze al Teatro Carignano, con al centro la lotta a agromafie e contraffazione con Don Ciotti e Gian Carlo Caselli (22 settembre), il rapporto tra cibo e arte con Carolyn Christov Bakargiev, direttrice Gam e Castello di Rivoli, e "Loro (le multinazionali) sono giganti ma noi siamo moltitudine (i cittadini)" con Josè Bové (23 settembre). Si parla di agroecologia con Miguel Altieri, tra i massimi esponenti, e della "Rivoluzione dell'orto" con Alice Waters e Ronnie Finley (24 settembre). Ci si interroga se il cibo quotidiano è veleno o medicina con Franco Berrino, sulle ragioni di chi migra con Gino Strada, fondatore Emergency, e il "Goldman Environmental Prize" Edward Loure Ole Parmelo, e sulla Terra vista dal cielo con il regista Yann Arthus-Bertrand e Alberto Barbera, direttore Museo del Cinema (25 settembre). Infine, si ripercorre la storia del cibo con Christian Greco, direttore Museo Egizio, guardando a "Un nuovo mondo possibile" con Serge Latouche.



Chianti FRESCO GUSTALO A 16 GRADI



Verdicchio
Vino di Qualità

Consorzio di Tutela Verdicchio Rosso di Qualità
Verdicchio di Qualità di Qualità
Verdicchio di Qualità di Qualità
Verdicchio di Qualità di Qualità

Cronaca

Wine & Food

Agricoltura, clima, orti e spreco, nei Forum di Terra Madre

"Dove va l'agricoltura biologica?": è la domanda del primo Forum di Terra Madre a Torino Esposizioni. A seguire, si parlerà di "Non mangiamoci il clima" e del progetto Slow Food "10.000 Orti in Africa". Spazio poi allo "Scandalo del cibo sprecato" e ad Ogm e cigenetica (23 settembre). Si analizzerà "Il vero costo del cibo a basso prezzo" e si farà il punto sul consumo di carne e sugli effetti su ambiente e salute. Ma si parlerà anche di land grabbing e dei Presidi (24 settembre). Infine, al Castello del Valentino, gli ultimi aggiornamenti sul Ttip tra Usa e Ue (25 settembre).

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Spero che la coscienza che la cultura del cibo sia il nuovo paradigma di un'economia solidale e attenta agli eco-sistemi, e non che umilia i più deboli": il futuro di Slow

Food nelle parole del suo fondatore Carlo Petrini. "Al Salone tanti personaggi importanti, ma la forza vera sta nei 5.000 delegati da tutto il mondo che saranno Torino".

