CHIANTI CLASSICO 1716 2016
I 300 anni del primo territorio di vino.

La Prima di WineNews.it

colangelo & partners
An Integrated Communications Agency

vinitaly
VERONA
APRILE 9-12 2017

n. 1970 - ore 10:00 - Domenica 11 Settembre 2016 - Tiratura: 31087 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino
Registrazione del Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - Direttore responsabile: Alessandro Regoli

La News

Tutte le cucine del mondo

Con "Terra Madre Salone del Gusto", Slow Food porta a Torino le cucine di tutto il mondo. Ma ci saranno anche tanti chef, celebri e "insoliti": da Vittorio Fusari a Peppe Zullo, da Norbert Niederkofler a Antonia Klugmann da Enrico Crippa a Pino Cuttaia, da Martina Caruso, la più giovane stella Michelin d'Italia, allo chef veg Simone Salvini, da Xavier Pellicer, due stelle Michelin, che rovescia il rapporto animali-vegetali, ai gemelli russi Sergey e Ivan Beretzutskiy, dallo chef francese tristellato Michel Bras ad Altin Prenga, arrivato in Italia su un barcone e tornato in Albania per aprire uno dei migliori ristoranti, e Olivier Roellinger, quarto chef francese a rinunciare alla terza stella.

SMS

Il cibo è cultura

Con la nuova formula di "Terra Madre Salone del Gusto", Slow Food fa "entrare" il cibo, praticamente ovunque a Torino. L'aspetto più interessante è, forse, vedere come concretamente cibo e cultura possano fare educazione. Il Museo Diocesano ospita "Il grido della terra", una mostra sull'enciclica "Laudato Si'" di Papa Francesco, la Gam-Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea "Organismi - Dall'Art Nouveau di Émile Gallé alla bioarchittettura". Al Museo del Risparmio i bambini imparano a ridurre gli sprechi, ma è possibile anche scoprire le antiche collezioni del Museo della Frutta. I prodotti della Terra entrano al Museo del Cinema nella Mole Antonelliana, tanti gli eventi al Museo Egizio e alla Pinacoteca dell'Accademia Albertina si fa scuola di pittura dal vivo ispirata a Terra Madre.

Cronaca

I filoni portanti

I "Popoli Indigeni", custodi dei sapori e dei saperi della Terra, spesso in lotta per difenderli; le "Api", "sentinelle ambientali" per eccellenza, colpite dalla moria, causa pesticidi in primis, ma il cui apporto all'agricoltura con l'impollinazione è fondamentale; i "Migranti", con la loro estrema attualità: ecco i filoni portanti di "Terra Madre Salone del Gusto". Ma il simbolo dell'amore per la Terra, cui l'evento di Slow Food è dedicato, sarà l'orto, luogo di trasmissione dei saperi ed educazione, fin da bambini.

Primo Piano

Slow Food: un evento "diffuso" incontro alla gente

Il Mercato dei cinque Continenti e i Presìdi internazionali al Parco del Valentino; i Forum di Terra Madre alla Facoltà di Architettura del Politecnico di Torino al Castello del Valentino (Patrimonio Unesco) e all'Università a Torino Esposizioni; a due passi, il Borgo Medievale accoglie bambini e famiglie con le attività di Slow Food Educazione. Da qui, ci si sposta in pieno centro, in Via Roma e Piazza San Carlo circondati dai Presìdi italiani, fino alla Cucina dell'Alleanza in Piazza Castello. E mentre Workshop e Laboratori del Gusto sono praticamente ovunque, dai palazzi storici ai ristoranti, l'Enoteca (quasi mille etichette di tutta Italia selezionate dalla Banca del Vino di Pollenzo), ha una location d'eccezione: il cortile del Palazzo Reale, dove l'Appartamento della Regina Elena ospita i Laboratori di Slow Wine con vini di tutto il mondo, quotidiani e "naturali", etichette famose ma anche e soprattutto piccoli e "alternativi" vigneron dei terroir più importanti. Nella piazzetta, Food Truck e l'Alleanza Slow Food dei Cuochi. Location speciale per le Conferenze: lo storico Teatro Carignano. Proseguendo, Via Po diventa Via del Gelato e del Miele, e nei Murazzi del Po, sotto Piazza Vittorio, ci sono la birra e le Cucine di Strada. Ecco "Terra Madre Salone del Gusto" (Torino, dal 22 al 26 settembre; www.salonedelgusto.com), il più importante evento di Slow Food a cadenza biennale, che ai 20 anni di età cambia, nel nome con Terra Madre in primo piano, e nella formula, con l'addio al Lingotto, per essere un evento "diffuso" in tutta la città. "Una scelta coerente con il nostro messaggio: cibo quotidiano di qualità accessibile a tutti - spiega a WineNews Gaetano Pascale, presidente Slow Food Italia - non sono più le persone che "cercano" Slow Food, è Slow Food che va a cercarle". In tutti i luoghi-simbolo della Città di Torino, che partecipa, con tanti eventi nell'evento, dal Circolo dei Lettori a Piano 35, il ristorante sul Grattacielo Intesa San Paolo, da Eataly Lingotto alle Aste Bolaffi, dalla Galleria scelta da Coop al Carcere Lorusso e Cutugno di Torino, dal quartiere San Salvario ai musei, praticamente tutti quelli cittadini al Castello di Rivoli e le Residenze Reali (Patrimonio Unesco).

Focus

"Salone del Gusto": le curiosità

"Terra Madre Salone del Gusto" ha un'anteprima: il 20 settembre il Ristorante Del Cambio di Torino accoglie solo "under 35" per un "improvvisazione ragionata" di piatti dello chef Matteo Baronetto. Paura di perdersi? Un personal shopper, studente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, si offre da guida. Il 22 settembre c'è "Scabinsky Runner: 2036 licenza di cucinare", viaggio con lo chef Davide Scabin nella cucina del futuro, a Eataly Lingotto. Nel Borgo Medievale si mangia come nel Medioevo, al Museo Egizio ci si siede "A tavola con gli Egizi". Al Teatro Carignano Francesca Lavazza e il presidente Slow Food Carlo Petrini festeggiano 20 anni di partnership Lavazza-Slow Food con il Calendario Lavazza 2017 dedicato a chi difende la Terra. A celebrare i 30 anni della Chiocciola è il francobollo di Poste Italiane il 23 settembre al Castello del Valentino. La Residenza Richelmy ospita una charity dinner per l'Arca del Gusto, il Carcere Lorusso e Cutugno apre il Ristorante "Liberamensa". Il 24 settembre mucche "felici" in Norvegia sono tra le "Storie di eco-gastronomia" dell'Università di Pollenzo, il 25 settembre le api "invadono" l'Aula Magna dell'Università, con Conapi e Unaapi.

ChiantiFRESCO GUSTALO A 16 GRADI

Wine & Food

Dalle viti agli olivi, anche specie del Paradiso a Torino

Ad animare la città di Torino, nei giorni di "Terra Madre Salone del Gusto" e assieme Slow Food, c'è anche il "Festival Internazionale di Cucina Mediterranea", che animerà con i sapori dei Paesi del Mediterraneo il quartiere di San Salvario. Un Festival colorato e multietnico, che sarà dedicato all'affascinante tema delle "Sette specie del Paradiso: frumento, orzo, viti, fichi, melograni, olivi e miele", e che sarà inaugurato lo stesso giorno del Salone, il 22 settembre, con un momento di riflessione dei rappresentanti delle religioni monoteiste: il parroco, l'imam e il rabbino del quartiere.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

Alla vigilia di "Terra Madre - Salone del Gusto" 2016, fra traguardi raggiunti, compleanni da festeggiare, come i 20 anni della kermesse e i 30 della "Chiocciolina", guidati dagli ideali dell'associazione di Carlo Petrini: ai microfoni di WineNews, Gaetano Pascale, presidente Slow Food Italia, come guida d'eccezione all'evento di Torino.

International Exhibition Management
PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES