

Terra Madre al Salone del Gusto di Torino

www.italia.eu/web/terra-madre-al-salone-del-gusto-di-torino/

Redazione

7 ottobre
2020



Cinque giorni di kick-off di un evento che durerà sei mesi e che, anche se si svolgerà in modalità differenti dal solito, mette come sempre Torino e il Piemonte al centro del proprio programma. E così, fin dall'8 ottobre, sono tanti gli appuntamenti rivolti al pubblico della regione e della città che, fin dal 1996, sono il simbolo di Terra Madre Salone del Gusto. Ecco quelli che sono segnare in agenda nei primi cinque giorni della 13esima edizione del più importante evento dedicato al cibo buono, pulito, sano e giusto e all'agricoltura di piccola scala in tutto il mondo. Punto di riferimento della manifestazione per consultare il programma (in continuo aggiornamento) e per partecipare agli appuntamenti digitali trasmessi on line è www.terramadresalonedelgusto.com.

Le cene e le degustazioni organizzate da Eataly

Cominciamo da un grande classico: gli **Appuntamenti a Tavola**, cioè le cene che vedono ai fornelli grandi chef che ogni giorno si impegnano a offrire ai propri clienti non solo piatti deliziosi, ma anche un'idea di cibo pulito e giusto, che tuteli la biodiversità, che rispetti la stagionalità dei prodotti, che assicuri condizioni di lavoro e di retribuzione eque a chi fornisce le materie prime. Le cene, che si svolgeranno presso Eataly Torino Lingotto, per cui è ancora possibile accaparrarsi uno degli ultimi posti disponibili sono:

8 ottobre Buono e Rambaldi, la cucina di valle

A Trucco, agli inizi della Valle Roja, troviamo Casa Buono, dove Antonio chef con un passato in cucine tristellate, come braccio destro di Mauro Colagreco del Mirazur, ha deciso di aprire il suo ristorante. Insieme a lui, in questo appuntamento, Giuseppe (Beppe per tutti) Rambaldi, che ha lasciato i fornelli del Combal Zero per aprire Cucina Rambaldi ad Almese, all'imbocco della Val Susa.

11 ottobre Ratanà e Via Serra: la biodiversità va in città

Protagonisti di questo Appuntamento a Tavola chef di città che fanno parte dell'Alleanza Slow Food dei cuochi e premiati con la Chiocciola da Osterie d'Italia. Arriva da Milano Cesare Battisti del ristorante Ratanà, un locale immerso in un piccolo parco ai piedi dei nuovi grattacieli meneghini, punto di riferimento per chi vuole mangiare una cucina semplice ma di estrema qualità. Sono radicati a Bologna Tommaso e Flavio della Trattoria Via Serra, prototipo dell'osteria moderna, il luogo ideale per gustare la cucina bolognese e i sapori degli Appennini Emiliani.

Altro classico di Terra Madre Salone del Gusto sono i ***Laboratori del Gusto***, cioè le degustazioni di salumi, formaggi, birre, vini e caffè. A Torino, da Eataly, Lingotto sono già 12 gli appuntamenti in programma, consultabili a questo link e ancora prenotabili fino al 7 ottobre. In particolare, segnaliamo tre appuntamenti per gli appassionati di salumi:

8 ottobre Le sopresse naturali

Una soppressata per ogni gusto: da quella al pistacchio a quella assai rara di suino di razza cinta senese, dalla salsiccia stagionata dolce di Monte San Biagio alla soppressata di Gioi, inclusa tra i Presìdi Slow Food: un laboratorio che è un viaggio per l'Italia, accompagnati da due diversi Franciacorta.

10 ottobre I salumi naturali: più buoni, più sani, più giusti

Che cosa distingue un salume naturale da uno che non lo è? Semplice: il modo in cui si fanno vivere gli animali – all'aria aperta, in allevamenti che ne tutelino il benessere – e l'assenza di nitriti e di nitrati. Quattro prodotti differenti, di cui tre Presìdi Slow Food, e due vini in abbinamento: il Grillo sulle Bucce di Valdibella, dalla Sicilia, e il "Triple A" Marche Rosato Rebecca 2017 di Di Giulia.

12 ottobre Neri alla riscossa – salumi liberi da suini bradi

Prosciutto, lardo, pancetta e ventricina. Quattro salumi differenti, uniti però dall'essere di suino nero. Ottime carni che conservano un sapore per molti inedito, assicurato anche dal tradizionale allevamento brado.

Abbiamo pensato anche a chi non può fare a meno dei formaggi: il 9 ottobre è in programma il *Laboratorio del Gusto* intitolato Latti e caci di Sardegna: un omaggio alla Sardegna e alla sua straordinaria tradizione casearia.

Concludiamo la rassegna delle degustazioni con due Laboratori dedicati alle birre:

10 ottobre La fermentazione mista: viaggio tra le birre acide delle Fiandre

Alcuni ritengono che le Flemish Red Ales siano l'anello di congiunzione tra birra e vino: di certo c'è che la maturazione in botti di rovere assicurano un sapore molto particolare, da provare.

11 ottobre Birra: l'importanza dei lieviti autoctoni

Sei birre italianissime, caratterizzate dal ricorso a lieviti autoctoni: una garanzia certificata anche dalla Guida alle birre d'Italia 2021 di Slow Food.

Le occasioni di convivialità a tavola non sono finite qui!

– Le sere del 9 e del 10 ottobre, sul tram storico della GTT, sono in programma due Cene in movimento. Gli avventori potranno mangiare a bordo del tram, scoprendo la città di Torino semplicemente guardando dal finestrino e viaggiando tra i sapori della cucina piemontese. Peperone corno di bue di Carmagnola, mustardela delle valli Valdesi, gallina bionda di Saluzzo, sedano rosso di Orbassano, paste di meliga del Monregalese... Un itinerario tra storia e gusto, al grido di “cambiamo il clima cominciando dalla tavola”.

– **La sera del 9 ottobre**, all'interno del **Ristorante Piazza dei Mestieri** di via Durandi, a Torino è in calendario anche la Cucina a misura di birra: lo chef Maurizio Camilli realizzerà cinque piatti utilizzando diversi prodotti dei Presìdi Slow Food abbinandoli a birre presenti sulla Guida alle Birre d'Italia 2021.

– Sempre il 9 ottobre, presso il Ristorante Il Giardino di via Barbaroux, ecco la cena dal titolo Il miele, la tavola, la cucina circolare: un pasto firmato dalla chef Maria Zingarelli, che proporrà piatti vegetariani usando come ingrediente principale il miele e mettendo in mostra la sua idea di cucina circolare, ovvero senza sprechi e sfruttando al meglio gli stessi ingredienti.

– Il 10 ottobre, invece, si va a Cressa, nel novarese, per la Merenda sinoira: appuntamento alle 18.30 per assaggiare due specialità del Piemonte orientale, il tipico insaccato Duja Nuaresa e i formaggi della Val Borbera.

– **Sempre sabato e sempre alle 18.30**, ma in **Piazza dei Mestieri** a Torino, è in programma la degustazione dei Ravioli cosmopoliti. Dai ravioli cinesi di funghi shiitake a quelli di gamberi, curcuma e lemongrass, dagli agnolotti ai tre arrostiti a quelli armeni, passando per le ricette siberiane, ucraine e polacche. Il tutto accompagnato da vermouth, sakè e vini rossi.

– Domenica 11 ottobre, presso la Trattoria Decoratori e Imbianchini di via Francesco Lanfranchi 28, sono in programma un pranzo e una cena per salvare la Terra a tavola, a base di prodotti a km0 selezionati dai produttori Slow Food.

– Ancora domenica 11 ottobre, ma a Dogliani (nel Cuneese) si terrà la degustazione di formaggi caprini e ovini, in abbinamento al vino Dogliani Docg.

– Pane, grissini e olio extravergine d'oliva saranno protagonisti invece della degustazione in programma il **12 ottobre alle 18.30** in **Piazza dei Mestieri**, a Torino.

Feste e concerti!

– Il 9 ottobre, alle 21, ci si ritrova all'Hiroshima Mon Amour di via Bossoli, a Torino, per divertirsi (sempre a distanza di sicurezza) accompagnati dalla musica dell'Orchestra Terra Madre, un ensemble di musicisti, cantanti, percussionisti da ogni latitudine del mondo diretti da Simone Campa.

– La sera di sabato 10 ottobre, dalle 20 presso gli Orti Generali in via Strada Castello di Mirafiori, ecco il Gran Galà Miraorti: una bella occasione di festa, prima a cena (menù

interamente realizzato con verdure dell'orto e cucinato dagli ortolani di Orti Generali), compresa la degustazione di distillati, poi con la musica degli Avanzi di Balera e infine con l'asta di beneficenza destinata a raccogliere fondi per riqualificare un'area di sei ettari di orti in questa zona a sud di Torino. Ah, attenzione al dress code: si raccomanda cappello e scarpe da orto!

– Grande festa anche l'indomani, domenica 11 ottobre alle 17. Ci si ritrova in piazza Vittorio dove i commercianti della Piazza offriranno una selezione enogastronomica di degustazioni, drink e menù realizzati in collaborazione con Slow Food e dedicati alle tematiche di Terra Madre Salone del Gusto 2020.

– Il pomeriggio di domenica, nuova occasione per ascoltare l'Orchestra di Terra Madre, questa volta nei giardini della Trattoria Decoratori e Imbianchini di via Francesco Lanfranchi 28. Aperitivo musicale compreso!

– Lunedì 12 ottobre, dalle 15, la festa si sposta in Piazza Emanuele Filiberto, sempre a Torino, con degustazioni proposte dai commercianti tra piatti, drink e abbinamenti realizzati in collaborazione con Slow Food.

Le visite guidate, tra mercati e palazzi storici

Non mancheranno occasioni per girovagare per qualche angolo di Torino magari già conosciuto, ma guardandolo con occhi diversi. Ecco le visite guidate in programma:

– Il 9 ottobre è la prima occasione per camminare tra i filari della Vigna delle Delitiae, l'antica vigna di Villa della Regina alle spalle della Gran Madre. Al termine, per chi desidera, sarà possibile assaggiare le deliziose "bacche rosse" di uva Freisa.

– Il 10 e l'11 ottobre apre le porte il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano per una visita molto particolare: si rileggerà la storia dell'Ottocento che ha portato all'unificazione d'Italia attraverso riferimenti culinari e ricette del XIX secolo, per andare alla scoperta dei sapori e dei piatti, e anche dei mutamenti dell'alimentazione, degli usi e delle abitudini vissuti in quell'epoca così importante.

– Venaria Reale: l'11 ottobre, a partire dalle 11, si aprono le porte del capolavoro dell'architettura riconosciuto Patrimonio dell'umanità dall'Unesco. Sarà possibile visitare il Potager Royal, il Boschetto delle curiosità botaniche e il Patio dei Giardini e assistere a un concerto dell'Orchestra di Terra Madre nei Giardini di fronte alla Sala di Diana.

Pinacoteca Albertina: qualche ora più tardi, alle 15, la Pinacoteca di via Accademia Albertina ospiterà un workshop su come cibo e alimenti possono diventare soggetti principali nella pittura.

Alle 15.30 dell'11 ottobre si va a Superga: attraverso una visita alla Basilica, al chiostro, al monumento di Vittorio Amedeo II e alla sala del Re, si racconterà la sua vita e il suo legame con l'invenzione del grissino torinese.

Con il progetto Migrantour, invece, si esplorano le città lungo itinerari interculturali di turismo responsabile venendo accompagnati da cittadini migranti. Sono due i tour già in calendario nei primi giorni di Terra Madre Salone del Gusto a Torino: **l'8, il 9 e il 10 ottobre si gira per il mercato di Porta Palazzo; il 9 ottobre nel quartiere San Paolo seguendo le tracce di Sudamerica.**

Attività per famiglie

Il 10 ottobre sarà la Festa dei Contadini: tanti gli appuntamenti in programma nel piazzale antistante Eataly Lingotto, in Via Nizza 230. Eccone alcuni, pensati per le famiglie e i più piccoli.

Gastronomica: i frutti della biodiversità, 10 ottobre alle 10.30, in occasione della Festa dei Contadini organizzata sul piazzale di Eataly. Un incontro per parlare di biodiversità, stagionalità e il lavoro del contadino/produttore insieme all'esperto Eric Vassallo.

Stesso giorno e stessa ora per Mani in terra... contadini si diventa!, un laboratorio rivolto ai bambini tra i 6 e gli 11 anni. Insieme a Davide Lobue, naturalista e apicoltore, impareranno cosa significano biodiversità, stagionalità e orticoltura biologica, provando le tecniche di semina e piantumazione. Nasceranno tanti piccoli orticelli in miniatura, che i bambini partecipanti e i loro genitori potranno poi portare a casa per continuare a coltivarli.

Alle 11.30, ecco Il Produttour, tour guidato a cura dei ragazzi dello Slow Food Youth Network di Torino, la rete giovane di Slow Food in città, per conoscere contadini, artigiani e apicoltori e conoscere i loro prodotti.

Sempre il 10 ottobre, alle 15, ecco Mani e ceci a Nucetto, in provincia di Cuneo. Un evento per sensibilizzare i più piccoli a variare la propria dieta e alternare carne e legumi: lo chef Paolo Pavarino, insieme alla nutrizionista Chiara Porta, coinvolgerà quindi i bambini e i loro genitori nella creazione e realizzazione di una ricetta a base di ceci.