

L'APPUNTAMENTO

# Terra madre

## la nuova sfida

*L'evento a Torino dal 22 al 26 settembre trova un habitat particolare e un'area industriale recuperata diventa la sede per far dialogare luoghi e alimentazione*

MIRIAMMASSONE



repariamoci a una edizione di Terra Madre – Salone del Gusto nuova, diversa, “rigenerata”, in linea con il suo tema: “Regener-action”, appunto. È la prima – dopo 14 appuntamenti – senza Carlin Petrini al timone. Un passaggio di testimone che era già nell'aria da un paio d'anni, ma che è stato

formalizzato due settimane fa: «Io starò ai margini e non interferirò, ma avrò il piacere e la curiosità di vedere come ve la caverete: non abbiate paura di essere visionari» ha detto il patron di Slow Food lasciando la presidenza internazionale dell'associazione che ha fondato, e che da 33 anni si batte per il “cibo buono pulito e giusto”. Al timone ora c'è l'agronomo ugandese Edward Mukiibi, 36 anni (tra i grandi meriti il progetto “orti in Africa”) e l'impegnativo compito di prendere il testimone di un uomo che è riuscito a comunicare un'idea rivoluzionaria: cibo non vuol dire solo turismo, non è solo cultura o stile di vita, ma è anche, e soprattutto, politica, «mangiare è un atto agricolo e produrre è un atto gastronomico».

Mukiibi ha annunciato il suo arrivo al Parco Dora dal 22 al 26 settembre. Un luogo inedito per Terra Madre: per la prima volta infatti l'evento esce dal Lingotto Fiere e pure dal centro (nel 2016 era al Valentino) e sceglie una periferia, a Nord di Torino, città che si sta ritagliando un ruolo sempre più importante nella diffusione di un nuovo ecologismo, più concreto, un nuovo modo, più consapevole e rispettoso, di intendere il rapporto con l'ambiente. Non a caso proprio qui, in questi giorni, è in corso il secondo raduno internazionale dei Fridays For Future.

Parco Dora è un'oasi ai margini tra quartieri difficili.

Un'araba fenice. Non un posto qualsiasi, quindi. Nulla è casuale quando – com'è nella mission di Terra Madre – si vuole lanciare un messaggio. E allora anche i luoghi “parlano” e raccontano una storia, di rigenerazione in questo caso. Il Parco Dora ne è «un simbolo potente – dice Serena Milano, direttrice Slow Food Italia – oltre 33 ettari ricavati sui siti dismessi di cinque fabbriche della Fiat e della Michelin, attive fino agli Anni 90. Una metamorfosi straordinaria, il contesto ideale per questa edizione perché dimostra che la rigenerazione è già in atto e che il primo nostro compito è quello di riconoscerla».

Accolti dal murales super pop dello street artist Mach505, con quella chiocciola di Slow Food capovolta a formare le due “o” di food, si varca – gratuitamente – la soglia del Parco dal 22 settembre per (ri)trovare i laboratori, le attività di educazione, gli eventi speciali sul cibo e gli orti al museo dell'Ambiente, nato nell'ex mensa della Michelin (altra “rigenerazione”), le cucine di Terra Madre, il mercato, gli incontri con le migliaia di produttori dal mondo, anche da Afghanistan e Taiwan, contadini, pastori, pescatori, artigiani, i focus sulle spezie e sulle api, sui latticini, i lievitati o il caffè: l'ultima novità, annunciata sul sito [2022.terramadresalonedelgusto.com](https://www.2022.terramadresalonedelgusto.com) (da tenere d'occhio perché in continuo aggiornamento) è un viaggio nel mondo degli specialty coffe all'interno della Factory di 1895 a Settimo Torinese. Tra



Peso: 26-65%, 27-23%

le novità a tavola, invece, la cena “Barbie” con le più brave cuoche italiane, guidate dalla chef stellata Cristina Bowerman, che cucineranno la pasta del Pastificio Di Martino per promuovere due diritti fondamentali: al cibo, e al gioco. Il Parco sarà diviso in macro aree, ci sarà quella dedicata alla biodiversità, con al centro le filiere dei grani (mai così importante come in questo cupo anno di guerra in Ucraina), le farine e il pane, simbolo potente di rigenerazione che porta con sé valori sacrali e spirituali, poi l’area dedicata

all’educazione, e infine lo spazio per l’attivismo, con le battaglie di Slow Food, come quella per salvare le api (custodi della biodiversità), per la quale è stato raccolto più di un milione di firme. —

## L’edizione torinese sarà la prima senza Petrini alla guida di Slow Food: ora tocca a Edward Mukiibi

L'EVENTO NELL'AMBITO DEL SALONE DEL GUSTO

### Metti nel piatto le erbe spontanee Matarrese insegna l’arte del foraging

Il nome conosciuto internazionalmente è foraging, ma in Italia si potrebbe tradurre come quella ricerca di cibo spontaneo che sempre più sta regalando sapori inaspettati. Del resto, negli ultimi anni, dedicarsi a questa attività nella natura è diventata una tendenza: anche se nel nostro Paese gli insegnamenti dei “nonni” hanno albergato in cucina è grazie agli chef scandinavi e alla cucina nordica in primis del Noma e del Geranium di Copenhagen che oggi il foraging è sulla bocca di tutti. La raccolta di erbe e cibo nei boschi è amato sia dai gourmet che da salutisti e ambientalisti: lo sanno bene Eleonora Matarrese, cuoca selvatica di origine pugliese da anni di base in Piemonte e oggi anima del Pikniq (azienda agricola in provincia di Novara) e Oskar Messner del Pitzock (Pizak, Funes) che propone piatti della tradizione altoatesina con protagonista la pecora Villnösser Brillenschaf, Presidio Slow Food, che vive in Val di Funes. Saranno loro ad animare la cena a quattro mani che si terrà il 22 settembre nell’ambito di Terra Madre – Salone del Gusto (ore 20.30, costo 70 euro): un viaggio dal Piemonte al Trentino Alto



Adige attraverso la vita nei boschi. La cena avrà come fil rouge il tema della manifestazione, la rigenerazione: come si può dunque rigenerare la cucina e il gusto attraverso il foraging? «Credo di essere l’unica in Europa a preparare e servire esclusivamente cibo selvatico – spiega Eleonora Matarrese – a cui mi sono avvicinata per estrazione. In questo mi hanno aiutato le mie origini pugliesi perché la cucina con le specie spontanee è nel dna della mia famiglia». Una laurea in lingue, il lavoro come traduttrice e il trasferimento in Piemonte dove Matarrese decide di studiare le specie botaniche del nord Italia e di iniziare una nuova vita professionale. «Non è vero che la gente comune non conosce le erbe spontanee. Tutti – aggiunge – ne hanno già mangiate almeno una decina tra cui l’ortica, la cicoria, il fico d’India. Il fatto è che siamo abituati a utilizzare solo specie coltivate in agricoltura ma tutto ciò che mangiamo ha storicamente origine dalle specie selvatiche». Ed ecco che nella sua azienda nell’Alto Vergante propone anche corsi di cucina, e si avvicina alle specie tintorie e a quelle curative utilizzando in tavola erbe come l’elicriso (ottimo per curare psoriasi o eczemi) che risulta ideale per pane, biscotti o focacce con quel retrogusto particolare di curry e liquirizia. (SARAH SCAPARONE)



Peso:26-65%,27-23%

**11 MOTIVI PER ANDARE A TORINO**

- 1 La vita nei boschi si ritrova in cucina**  
Dal Piemonte al Trentino Alto-Adige, l'appuntamento a Tavola dedicato al foraging, con Eleonora Matarrese e Oskar Messner
- 2 La cena dei diritti con Cristina Bowerman**  
Barbie è la protagonista della cena per promuovere i diritti a cibo e gioco. La stellata Cristina Bowerman guida una brigata al femminile
- 3 Arriva la ricercatrice esiliata per le sue denunce**  
Il 23 settembre arriva Larissa Mies Bombardi, ricercatrice brasiliana in esilio in Belgio per le sue denunce pubblicate in un libro
- 4 Corinna Hawkes, la rivoluzione del sistema alimentare**  
Corinna Hawkes, direttrice del Centro per le politiche alimentari di Londra, parlerà a "Io, tu, noi: insieme possiamo fare la differenza"
- 5 Uno spazio per i bambini con l'orto didattico**  
Nel grande orto didattico bambini e ragazzi possono entrare in contatto con un vero e proprio campo coltivato, studiare e giocare
- 6 Ingredienti in vetrina al mercato di Terra Madre**  
Da sempre il cuore di Terra Madre Salone del Gusto, il mercato è la vetrina della diversità gastronomica dei cinque continenti
- 7 Se il caffè non è solo bevanda ma fa il suo ingresso nei piatti**  
Il caffè in cucina, viaggio alla scoperta di un ingrediente poliedrico con gli esperti del Training Center di Lavazza
- 8 L'esempio dell'Etna, diventato patrimonio di biodiversità**  
L'Etna mette in mostra la sua biodiversità: pane di segale irmana, l'olio extravergine di oliva, il miele, i pistacchi verdi, le mele e i vini
- 9 L'America Latina terra di vini e differenze**  
Tra i Laboratori del Gusto, quello sui vini latino-americani della Slow Wine Coalition e le differenze tra Argentina, Brasile, Cile e Perù
- 10 L'alleanza Adriatica dall'Albania alle Marche**  
Ricette classiche, anche rivisitate e alleggerite: protagonista sarà l'albanese Altin Prenga che duetta con Daniele Maurizi Citeroni
- 11 Ecco l'arte urbana che si unisce all'alimentazione**  
Parco Dora e i suoi graffiti: un percorso immersivo nel mondo dell'arte muraria inserita nel contesto post industriale della zona

**Lo street artist Mach 505, al secolo Marco Cimberle, ha disegnato il murales che accoglierà gli ospiti di Terra Madre - Salone del Gusto di Torino all'insegna del claim #RegenerAction: la parola Food è realizzata con due chiocciole che si intrecciano tra loro, formando la doppia "o". Lo spazio post-industriale di Parco Dora da oltre dieci anni è diventato un centro per l'arte urbana, dove si cimentano i migliori artisti non solo della città**





Peso:26-65%,27-23%

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.