

XII EDIZIONE

Terra Madre

SALONE DEL GUSTO 2018

slowfood.it

20 / 24
settembre
Torino

#food for
change



Sommario

L'obiettivo generale	3
Il tema	4
Le politiche	5
I luoghi	6
Il mercato	7
Le conferenze	8
L'educazione	9
Ospitalità	10
Un po' di storia	11
I numeri dell'edizione 2016	13

L'obiettivo generale

*«Noi possiamo trasformare il mondo
noi possiamo dare il via alla rivoluzione sulla terra
noi abbiamo il potere
le persone hanno il potere...».*

(Patti Smith)

Obiettivo generale di Terra Madre Salone del Gusto (TMSdG) nel 2018 è stimolare e **favorire il cambiamento delle abitudini alimentari delle persone**, partendo dalla più ampia condivisione della conoscenza possibile. In questo senso, TMSdG sarà l'occasione per il lancio del grande progetto denominato “università diffusa”, che si propone di favorire l'accesso alla conoscenza generando un dialogo in cui la scienza ufficiale e le conoscenze tradizionali abbiano pari dignità.

Una prima importante novità dell'edizione 2018 consiste nel lavorare sul coinvolgimento delle persone **anticipando gli step di comunicazione** rispetto al lancio ufficiale dell'evento e lavorando affinché la stessa rete di Terra Madre e Slow Food diventi protagonista della comunicazione. Si cercherà il più possibile di **andare oltre il confine dei visitatori** per coinvolgere tutte le persone che – anche se non saranno fisicamente a Torino – parteciperanno almeno idealmente all'evento e lo seguiranno a distanza.



Il tema

*«Una delle più grandi scoperte della mia generazione
è che un essere umano può cambiare la propria vita
semplicemente cambiando il proprio modo di pensare».*
(William James)

Mutando di poco le parole di William James, possiamo dire che un essere umano può cambiare la propria vita semplicemente cambiando il proprio modo di mangiare. TMSdG 2018 cercherà di parlare alla quotidianità delle persone, chiedendo loro di ragionare sul proprio modo di mangiare, di fare la spesa, di approcciare il cibo in generale, stimolando un cambiamento ampio e diffuso che vada nella direzione di una maggiore consapevolezza.

Food for Change è il fil rouge che accompagna la dodicesima edizione della più importante manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito e giusto, dal programma di Conferenze e Laboratori del Gusto al grande Mercato e ai Forum di Terra Madre con la presenza di contadini, allevatori e artigiani da tutto il mondo.

È questa la rivoluzione che vogliamo lanciare preparandoci al prossimo Terra Madre Salone del Gusto. Nel 1996 Slow Food organizzava la prima edizione del Salone del Gusto a Torino per sostenere le piccole produzioni alimentari di qualità, messe a dura prova dal mercato globale, nel 2018 l'obiettivo è rendere sempre più protagonisti del processo produttivo anche i co-produttori. Come? Invitando tutti a partecipare e riflettere.



Le politiche

«La meta comune è la liberazione dai gioghi, l'uscita dalle gabbie più scandalose: le disuguaglianze, le oppressioni, gli scempi che si perpetrano sull'ambiente e sulle persone, lo scandalo della fame e della malnutrizione».

(Carlo Petrini)

Oltre al tema generale, sarà dato ampio spazio alle politiche del movimento Slow Food, con particolare riguardo per le nostre campagne internazionali e per gli aspetti e ambiti d'azione espressi dalle **sei mozioni** portate al Congresso internazionale di Slow Food in Cina, che rappresentano gli **orizzonti comuni e i fronti dell'impegno internazionale di Slow Food** e sono il frutto di un grande lavoro collettivo che ha coinvolto tutti i partecipanti al Congresso:

- I cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l'agricoltura che vogliamo
- L'Africa di Slow Food e Terra Madre
- La biodiversità, i saperi, le comunità e le culture tradizionali che vogliamo difendere e sostenere
- I saperi indigeni, alleati chiave per affrontare le sfide globali
- La trasmissione di saperi, l'accesso alla conoscenza, l'Università diffusa
- La plastica negli ecosistemi del nostro pianeta



I luoghi

*«Città della fantasticheria, per la sua aristocratica compiutezza composta di elementi nuovi e antichi;
città della regola, per l'assenza assoluta di stonature nel materiale e nello spirituale;
città della passione, per la sua benevola propizietà agli ozi;
città dell'ironia, per il suo buon gusto nella vita».*

(Cesare Pavese, scrivendo di Torino)

L'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto anima molti luoghi della città di Torino e va a toccare anche diversi punti del territorio piemontese, come un lento e continuo movimento a macchia d'olio. Ecco qualche anticipazione del programma.

Sono oltre **900 gli espositori, i produttori dei Presìdi Slow Food e le Comunità del cibo provenienti da più di 100 Paesi** che si possono conoscere durante i cinque giorni della manifestazione. E **7000 i delegati di Terra Madre da 143 Paesi** che animano seminari, incontri, confronti che rendono unica la nostra kermesse.

Il **Mercato** ritorna nei Padiglioni di Lingotto Fiere, assieme a una parte dei lavori della rete di Terra Madre; le **Conferenze** sono organizzate in collaborazione con il Circolo dei Lettori di Torino, e si tengono nel centro della città; sono in città anche i **Laboratori del Gusto**, appuntamenti pensati per approfondire la conoscenza di cibi e bevande, godendo appieno della loro bontà, e confrontarsi direttamente con i produttori; infine l'**Enoteca**, realizzata nuovamente nella splendida scenografia di Palazzo Reale.



Il mercato

Il Mercato è da sempre il cuore di Terra Madre e Salone del Gusto, il luogo di incontro fra migliaia di produttori di piccola scala di tutto il mondo e centinaia di migliaia di visitatori, la vetrina della straordinaria diversità gastronomica dei cinque continenti.

In sintonia con quanto scritto in precedenza, è emersa la necessità di **lavorare nella individuazione degli espositori adottando criteri ulteriormente selettivi rispetto al passato**, affinché tutti siano più rappresentativi della filosofia del movimento Slow Food e delle nostre politiche e addirittura possano diventare ambasciatori del nostro messaggio. Questa esigenza va nella direzione delle scelte fatte per Cheese 2017, dove abbiamo limitato la presenza dei prodotti esposti ai soli formaggi a latte crudo. È stata una scelta coraggiosa, che però ci ha pienamente ripagati, mantenendo altissimo il livello di attenzione da parte dei produttori, del pubblico e dei media.

Per questo motivo, anche per TMSdG 2018 Slow Food ha elaborato delle nuove linee guida che definiranno i fondamentali per la partecipazione all'evento. Sono inoltre oggetto di studio nuove formule che prevedano un maggiore coinvolgimento degli espositori – eventi, workshop, presentazioni, incontri B2B – evidenziandone il ruolo di *stakeholders* dell'evento.



Le conferenze

Le conferenze di TMSdG dovrebbero diventare ancora di più **uno dei momenti catalizzatori dell'evento**. Di qui la necessità di lavorare sulla fruibilità – la più ampia e partecipata possibile – e sulla ricerca di un luogo aulico che contribuisca a renderle tali. Al format classico delle conferenze – focus sui temi dell'evento, partecipazione di relatori internazionali e nomi autorevoli, numero limitato degli appuntamenti – si sta valutando la possibilità di affiancare per l'edizione 2018 dell'evento nuove proposte:

- appuntamenti sullo stile dei TED talks: *speechs* di una decina di minuti in cui relatori di rilievo illustrano la propria posizione e tesi su determinati argomenti. Gli *speechs* saranno trasmessi su schermi e via web;
- Slow Food speaker corner: piccoli punti dedicati al racconto di esperienze, storie e progetti dei produttori e altri soggetti – organizzazioni, operatori sociali, attivisti – che esemplifichino temi rilevanti del mondo cibo;
- Terra Madre incontra la città: le storie e i progetti delle comunità del cibo diventano protagonisti di incontri nei luoghi sociali della città (scuole, carceri, parrocchie, sedi pubbliche);
- conferenze di approfondimento rivolte al business (aziende, partner, sponsor);
- forum di Terra Madre: spazi di dibattito e scambio e tavoli tecnici organizzati per temi e aree geografiche dove i delegati della rete possano confrontarsi tra loro e con esperti di diverse discipline.



L'educazione

«Per il futuro di questo pianeta abbiamo tutti bisogno di un'istruzione alimentare.

Dobbiamo imparare a curare la terra perché è da lì che arriva il nostro cibo ed emerge la vita. Dobbiamo imparare a nutrirci. Dobbiamo imparare a comunicare tra noi.

Tutto questo è meglio impararlo a scuola, quando si è ancora piccoli».

(Alice Waters)

Ogni grande evento di Slow Food prevede molteplici **appuntamenti volti all'educazione del pubblico di tutte le età**. A TMSdG 2018 l'idea è quella di affiancare ai format classici come i Laboratori del Gusto, sempre richiesti dal “nostro” pubblico, anche altri **appuntamenti rivolti a un pubblico meno preparato e con minori disponibilità economiche**.

- I **Laboratori Food for Change** saranno appuntamenti divulgativi e molto pratici, che mirano a indurre cambiamenti nei comportamenti quotidiani. A gestirli sarà la rete Slow Food con l'intento di sensibilizzare adulti, ma anche giovani e giovanissimi, sui temi delle nostre campagne;
- I **percorsi interattivi di educazione** prendono spunto dal lavoro realizzato per Expo 2015 e sono studiati come percorsi gratuiti che il pubblico – italiano e straniero – può affrontare autonomamente per approfondire determinati aspetti legati al mondo del cibo (ad esempio: cosa è la biodiversità e perché è così importante difenderla; perché dobbiamo mangiare meno carne e di migliore qualità;
- Vista l'ampiezza e la complessità dell'evento prevediamo anche la possibilità di realizzare **visite guidate della manifestazione**, per affrontarla con maggiore facilità e in maniera più ragionata.



Ospitalità

Arrivano a Torino e in Piemonte dai cinque continenti per confrontarsi, incontrarsi, riabbracciarsi e costruire solide reti che vanno al di là delle differenze linguistiche e culturali.

Sono i delegati della rete di Terra Madre che, come di consueto, si danno appuntamento a Terra Madre Salone del Gusto, la manifestazione organizzata da Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino. Una rete nella rete che ogni due anni si rinnova grazie alla disponibilità delle famiglie piemontesi che aprono le loro porte ai delegati.

Nel 2016, alla settima edizione dell'iniziativa, la macchina dell'ospitalità ha superato ogni aspettativa con oltre 2000 dei 5000 delegati presenti a Torino accolti in famiglia e 80 realtà territoriali – tra cui le oltre 40 Città di Terra Madre. Solo a Torino oltre 150 famiglie hanno accolto uno o più delegati, ospitandoli per la notte e condividendo con loro piccoli gesti quotidiani e importanti occasioni di scambio culturale e divertimento. Vivere in famiglia costituisce un momento di arricchimento culturale e sociale non solo per i delegati ma anche per chi li ospita, che ha così la possibilità di confrontarsi con realtà lontane e spesso poco conosciute.

Per dare la propria disponibilità a ospitare un delegato di Terra Madre scrivere a: ospitalita@slowfood.it – 0172 419603.



Un po' di storia

1996

Nasce il Salone del Gusto, una vetrina per i piccoli produttori e i cibi di qualità

2004

Terra Madre affianca il Salone del Gusto, come momento di incontro fra migliaia di comunità del cibo, cuochi, esperti e giovani

2012

Il Salone del Gusto e Terra Madre danno vita a un evento unico, che racconta la biodiversità di ogni continente

2016

Terra Madre Salone del Gusto raccoglie l'eredità di questo straordinario percorso e, per la prima volta, si sposta nel centro della città di Torino.

2018

L'edizione 2018 di Terra Madre Salone del Gusto coinvolge tutta Torino, in un equilibrio perfetto tra la storia della manifestazione e la nuova formula sperimentata nel 2016 che ha visto l'evento ospitato nel cuore della città.



I numeri dell'edizione 2016

LA RETE

1.000.000 di visitatori – **900** espositori da **100** Paesi – **7.000** delegati di Terra Madre da **143** Paesi (di cui **1.200** ospitati in famiglie o aziende a conduzione familiare) – **1.000** comunità del cibo – **1.000** volontari – **150** famiglie ospitanti e **850** posti letto messi a disposizione nelle oltre **40** città di Terra Madre – **70** chef protagonisti del programma ufficiale e oltre **60** chef presenti nelle Cucine di Terra Madre – **170** Presìdi italiani e **140** Presìdi internazionali presenti

EVENTI E PARTECIPAZIONE DEL PUBBLICO

5.000 partecipanti alle conferenze al Teatro Carignano – **50** classi e **1.800** bambini e genitori coinvolti nelle **180** attività di educazione al Borgo Medievale – Tutto esaurito negli appuntamenti su prenotazione (circa il **60%** degli eventi acquistati da visitatori stranieri) – Circa **1.000** eventi organizzati da Slow Food, sponsor, espositori e altri soggetti presenti sul territorio (musei cittadini, associazioni di quartiere eccetera) – **1.000** etichette di vino presenti in Enoteca – Oltre **1.600** incontri B2B nello spazio Food Mood in Piazzale Valdo Fusi



STAMPA E COMUNICAZIONE

1.284 testate internazionali da **54** Paesi (compresa Italia) che hanno dato spazio all'evento – Oltre **1.500** uscite (carta stampata, web, radio e tv) sui media italiani e **415** uscite internazionali – **892** giornalisti presenti (**568** dall'Italia e **324** dal mondo, senza contare i fotografi e gli operatori) – **400.000** utenti, **616.000** sessioni e **1,9 milioni** di visualizzazioni di pagina sul sito dell'evento

ALLESTIMENTI

15.000 mq di tensostrutture e **47 km** di cavi elettrici

ALCUNI DATI SU SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

70,42% raccolta differenziata dei rifiuti per un valore di risparmio di **6.788** euro – **2** tonnellate di derrate alimentari recuperate e donate ai più bisognosi per un valore di circa **8.000** euro – **102.000** bottigliette di plastica da mezzo litro risparmiate grazie alle colonnine per l'erogazione dell'acqua – incremento dell'uso della metropolitana del **48,69%** e del **102,28%** il sabato e la domenica, rispetto alla precedente edizione

ALCUNI DATI SULL'IMPATTO SOCIALE

Più del **90%** delle famiglie ospitanti ha mantenuto contatti con i delegati ospitati durante le precedenti edizioni. L'**85%** pensa di ospitare ancora in futuro. Se il **95%** circa è soddisfatto dell'esperienza dal punto di vista relazionale, più del **50%** pensa di aver conosciuto meglio i prodotti provenienti da altre culture. Il **14%** ha cambiato la sua posizione rispetto al cibo, ritenendosi sensibilizzato, dopo la partecipazione.



XII EDITION

Terra Madre

SALONE DEL GUSTO 2018



slowfood.com

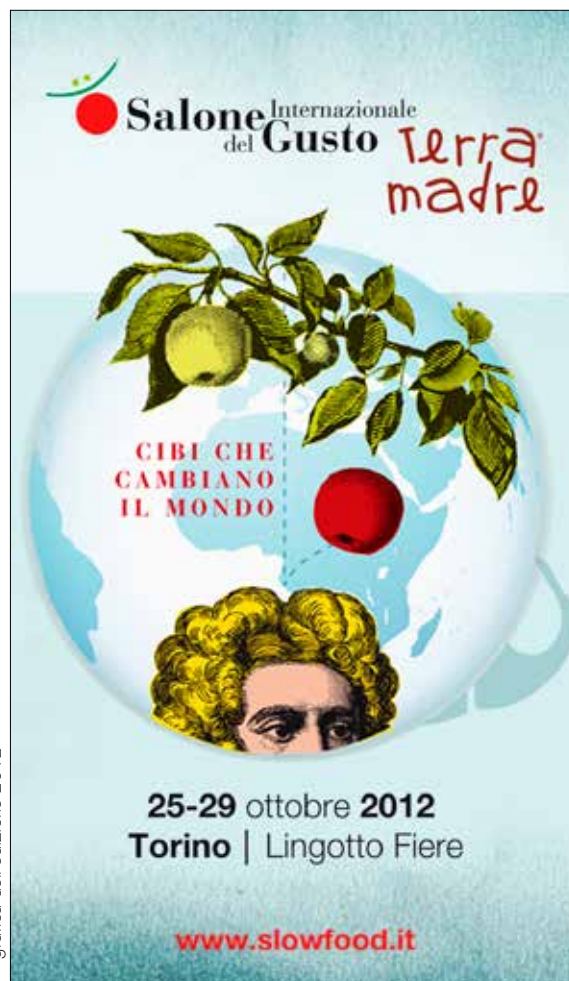
#food for
change

september
20 / 24
Turin

grafica dell'edizione 2016



grafica dell'edizione 2012



grafica dell'edizione 2010



grafica dell'edizione 2014



