

CALENDARIO CONFERENZE SALONE DEL GUSTO 2010

Giovedì 21 ottobre 2010

ore 20,30 – Sala Laboratori Vino 1 Oval

Qualcuno lo può giudicare: tra gusto e cultura a proposito di vino

Come ci si forma un parere attendibile su un vino? Competenze tecniche, educazione del gusto, conoscenza dei territori e delle culture legate a un prodotto: sono questi gli elementi che concorrono alla formazione di un giudizio che qualche volta diventa un mestiere.

Ne parlano **Jonathan Nossiter**, autore del documentario *Mondovino* e del recente libro *Le vie del Vino* (Einaudi); **Elisabetta Foradori**, produttrice; **Giancarlo Gariglio** e **Fabio Giavedoni**, curatori della guida *Slow Wine: Storie di vita, vigne e vini in Italia* (Slow Food Editore). Conduce **Maurizio Gily**, direttore di *Millevigne*, il periodico dei viticoltori italiani.

Venerdì 22 Ottobre 2010

ore 12 - Sala Azzurra

La rivoluzione nell'orto

Slow Food ha scommesso da tempo in una piccola-grande rivoluzione: l'orto. Ora l'abbiamo tradotta in un manuale per imparare a fare l'orto *buono, pulito e giusto*, che racconta come far crescere le piante migliori nel proprio territorio, con le tecniche più sostenibili ed ecologiche, e non dimentica che l'orto prima di ogni altra cosa deve soddisfare le persone. Parleremo di orti scolastici, domestici, decorativi, orti di città che si adattano a balconi, pareti, tetti e strade e, infine, orti sociali, per promuovere l'educazione e il recupero.

Con **Emanuela Rosa-Clot**, direttrice di Gardenia; **Alberto Arossa**, curatore del volume; **Manuela Giovannetti**, preside della Facoltà di Agraria, Università di Pisa.

ore 12 - Sala Gialla

Chi ruba la terra all'Africa?

Un nuovo pericolo minaccia l'agricoltura africana, ed è la cessione di terra coltivabile del continente più affamato del mondo a Paesi più ricchi, che si mettono in cerca, capitali alla mano, di terreni e risorse. I governi africani stanno concedendo milioni di ettari ai governi e alle imprese private di Cina, India, Corea, Arabia Saudita e dell'Europa. E i contadini, insieme alla terra, perdono la possibilità di coltivare e di vivere nelle loro comunità. Quanto è grave e diffuso questo fenomeno e quali modelli virtuosi si possono applicare per contrastarlo?

A cura della Fondazione Slow Food per la Biodiversità - Onlus e della Regione Piemonte

Con **Franca Roiatti**, autrice de *Il nuovo Colonialismo*, Edizioni Università Bocconi, Milano; **Ralava Beboarimisa**, Collectif pour la défense des Terres Malgaches; **Clara Jamart**, AGTER; **Nyikaw Ochalla**, Provincia di Gambela, Etiopia; **Antonio Onorati**, presidente di Crocevia.

ore 15 - Sala Avorio

29° parallelo: la terra del dattero

La straordinaria biodiversità delle antiche varietà dei datteri libici. Conferenza di presentazione del progetto "Miglioramento e valorizzazione della palma da dattero nelle Oasi di Al Jufra" sostenuto dal Ministero per gli Affari Esteri e dall'Istituto Agronomico per l'Oltremare sulla valorizzazione delle antiche varietà dei datteri libici. Sarà presentata la pubblicazione curata da Slow Food e proiettato il documentario relativo al progetto.

Con **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità - Onlus.

ore 15 - Sala Azzurra

Educare significa fare futuro

La scommessa del futuro è cambiare le abitudini alimentari leggendo la complessità del sistema cibo con la lente del piacere. I cittadini-consumatori, coscienti del proprio ruolo e potere, dovranno stimolare il confronto fra gli attori delle politiche locali per moltiplicare le buone pratiche individuali e collettive: minore consumo di carne, mense sostenibili e conviviali, attenzione ai consumi ittici, creazione di orti... Dal cibo dipende il nostro futuro, dalla nostra educazione dipende il futuro del cibo.

Con **Valeria Cometti**, responsabile Ufficio Educazione, Slow Food; **Cristina Bertazzoni**, formatore psicosociale e docente di metodologia della ricerca pedagogica, Università di Brescia; **Laura Bettazzoli**, referente Fondazione Bonduelle; **Francesco Mele**, formatore ed esperto di comunicazione ludica; **Gianfranco Staccioli**, Università di Firenze, Segretario Nazionale CEMEA; **Micaela Mazzoli**, formatrice Slow Food; **Manfred Max Neef**, economista, Universidad Austral de Chile.

ore 15 - Sala Gialla

Generazione T: i giovani agricoltori raccontano

T come terra, quella bassa, con la minuscola, ma anche quella maiuscola, il Pianeta Terra. L'agricoltura italiana invecchia, ma dai Presìdi e non solo sta arrivando un segnale di speranza: sono sempre più numerosi i giovani contadini. Usano internet, viaggiano, sono dinamici, informati, pieni di passione e di nuove idee. Con i mezzi a loro disposizione attivano tecniche lavorative tradizionali producendo alimenti di alta qualità e mantenendo al contempo la fertilità della terra, la biodiversità e la bellezza dei paesaggi.

Con **Carlo Petrini**, presidente di Slow Food; **Giorgio Ferrero**, imprenditore agricolo.

ore 18 - Sala Azzurra

Resistenza casearia

Un titolo impegnativo, ma di significato esplicito, in riferimento alla necessità di una vera e propria... liberazione per il comparto delle piccole produzioni casearie di qualità. Una chiamata per tutti coloro – produttori, consumatori, ricercatori, giuristi, tecnici - che preferiscono fare e assaggiare i formaggi veri: senza fermenti,

senza pastorizzazione, senza OGM, da animali ben allevati, possibilmente di razze locali.

Con **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus e **Roberto Rubino**, ricercatore CRA – Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura.

ore 18 - Sala Gialla

Beni comuni: utopia o necessità?

I beni comuni sono risorse senza le quali non sarebbe possibile la sopravvivenza del pianeta e del genere umano. L'acqua e l'aria sono le prime a cui si pensa. Ce ne sono molte altre a cui si pensa pochissimo, come la fertilità dei suoli o la salute. Ad altre, poi, non si pensa per niente. I beni comuni vanno tenuti lontano dal mercato, avviando processi condivisi di costruzione di regole affinché a nessuno sia negato quel che gli serve per vivere. E che, quindi, è un suo diritto.

Con **Stefano Rodotà**, giurista; **Stefano Zamagni**, economista; **Franco Cassano**, sociologo; **Cinzia Scaffidi**, direttore del Centro Studi di Slow Food.

ore 20,30 - Sala Gialla

La Rete delle Città Slow ricorda Angelo Vassallo, sindaco per eccellenza

Per non dimenticare Angelo Vassallo e il suo esempio, la rete di Cittaslow e Slow Food si incontrano nel nome di Terra Madre, ricordando il Sindaco di Pollica ucciso nella notte fra il 5 e il 6 settembre scorsi.

Durante l'incontro proiezione di filmati del regista Piero Cannizzaro con l'ultima intervista al Sindaco di Pollica, già vicepresidente internazionale di Cittaslow.

Alla presenza di **Carlo Petrini**, presidente di Slow Food; **Roberto Burdese**, presidente di Slow Food Italia; il presidente di Cittaslow International, **Gian Luca Marconi**, Sindaco di Castelnuovo ne' Monti; il coordinatore di Cittaslow Italia, **Tommaso Sgueglia**, Vicesindaco di Caiazzo; il vicepresidente di Slow Food Italia, **Silvio Barbero**; il Direttore di Cittaslow International, **Pier Giorgio Oliveti**; il Vicesindaco di Pollica, **Stefano Pisani** e con la presenza di **Giuseppina Vassallo**.

Sabato 23 Ottobre 2010

ore 10 – Sala Azzurra

MASTER OF FOOD, il gusto di saperne ancora di più!

Il nuovo percorso dei Master of Food parte da una sfida: fare formazione sui comportamenti alimentari in modo piacevole e coinvolgente. Dopo dieci anni e 3000 corsi, i tempi sono maturi per migliorare ancora la consapevolezza del nostro agire. Quali sono le motivazioni delle nostre scelte alimentari? Quali le conseguenze sulla salute dell'uomo e dell'ambiente? Da qui si parte per formare i consumatori di domani, non più solo in aula, ma anche nei luoghi di produzione, trasformazione e vendita attraverso una didattica partecipata.

Con **Valeria Cometti**, responsabile Ufficio Educazione, Slow Food; **Cristina Bertazzoni**, formatore psicosociale e docente di metodologia della ricerca pedagogica, Università di Brescia; **Roberto Burdese**, presidente di Slow Food Italia. Partner e Sostenitori del progetto Master of Food porteranno un breve saluto.

ore 12 - Sala Avorio

Il miele raccontato ai bambini

Il Miele – La magia delle api è il quarto volume della collana *Per mangiarti meglio*, nata per proporre a un pubblico giovanissimo i temi cari a Slow Food, con stile, linguaggio e illustrazioni adeguati, opera di rinomati autori e illustratori per l'infanzia. Qui si racconta la produzione del miele, dando ampio risalto all'affascinante mondo delle api e al loro fondamentale legame con la biodiversità.

Con l'autrice **Francesca Valente**; le illustratrici **Benedetta Giaufret** ed **Enrica Rusinà**; **Simona Luparia**, curatrice della collana; **Francesco Panella**, presidente di UNAAPI; **Andrea Paternoster**, produttore, Azienda Agricola Mieli Thun.

ore 12 - Sala Azzurra

Mi piace e mi fa bene: non è un sogno!

Piacere e salute fanno andare d'accordo. La nostra salute dipende dal modo in cui ci alimentiamo, ma spesso ce ne dimentichiamo. Coniugare cibo e benessere significa rieducare i propri sensi e praticare un nuovo stile di produzione, trasformazione e consumo del cibo, sia a livello individuale, sia nelle ormai

numerose sperimentazioni virtuose in ambito di ristorazione collettiva. Il ruolo attivo delle comunità locali è sempre più centrale e determinante in questo percorso che ci coinvolge tutti, a ogni età.

Con **Andrea Pezzana**, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Bosco di Torino; **Daniela Galeone**, Dirigente Dip. Prevenzione e Comunicazione, Ministero della Salute; **Renata Magliola**, Direttore Dip. Prevenzione Asl TO1; **Silvio Barbero**, vicepresidente di Slow Food Italia; **Maria Luisa Amerio**, responsabile servizio Dietetica e Nutrizione Clinica, Ospedale di Asti; **Augusta Albertini**, nutrizionista in sanità pubblica docente all'Università di Ferrara; **Antonello Del Vecchio**, Direttore Struttura Complessa di Neonatologia - Ospedale Di Venere, Bari, e membro della segreteria nazionale di Slow Food Italia; **Andrea Sbarbati**, Università di Verona.

ore 12 – Sala Gialla

Dall'abbondanza alla fame, passando per lo spreco

Quali conseguenze hanno le abbondanze a cui siamo abituati sulle scarsità degli altri paesi? Quanto di quello che produciamo oltrepassa la soglia dell'abbondanza e diventa spreco? Il nostro cibo cela costi fatti di disuguaglianza, impoverimento delle risorse, mancate opportunità, inquinamento... e li paga chi al cibo non ha accesso. Si parlerà di agricoltura e pesca, due ambiti diversi (produzione e prelievo) con simili risvolti negativi. Occorre passare dallo spreco di pochi al benessere e alla sicurezza per molti.

Con **Silvio Greco**, presidente Comitato Scientifico di Slow Fish; **Vandana Shiva**, ambientalista, presidente del movimento Navdanya; **Angelo Cau**, docente di ecologia, Università di Cagliari; **Laura Ciacci**, rappresentante GCAP – Global Call to Action against Poverty; **Andrea Segrè**, presidente di Last Minute Market; **Marco De Ponte**, Segretario Generale Action Aid Italia; **Sergio Marelli**, presidente del Comitato Italiano Sovranità Alimentare.

ore 15 – Sala Avorio

Parmigiano Reggiano e Solidale: all'asta per Terra Madre 16 anni di qualità

Una forma di Parmigiano Reggiano di 16 anni offerta dal caseificio Santa Rita di Pompeano - Serra Mazzoni (Mo) sarà messa all'asta in questa occasione. Si tratta di un Parmigiano Reggiano realizzato con il latte della razza locale Bianca Modenese, Presidio Slow Food. Il ricavato andrà a favore della Fondazione Terra Madre.

Battitore d'Asta: **Silvio Barbero**, vicepresidente di Slow Food Italia.

ore 15 - Sala Azzurra

Territori e identità: luoghi, persone, evoluzioni

Ogni territorio ha un proprio profilo, fatto di elementi pedoclimatici, pratiche culturali, conoscenze tradizionali costantemente aggiornate. I suoi abitanti, e i paesaggi cui essi hanno dato vita, sono una miscela di caratteristiche fisiche e istanze culturali. Occorre capire come nasce ed evolve l'identità di un territorio, per coniugare le peculiarità produttive con la valorizzazione dei saperi tradizionali, senza rinunciare né al mercato né all'identità.

Con **Yann Grappe**, docente di Storia del Vino, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Giuseppe Alai**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano; **Giovanni Belletti**, Dipartimento di Economia, Università di Firenze; **Claudia Ranaboldo**, Ricercatrice di Rimisp - Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.

ore 15 - Sala Gialla

Capitali, norme, distribuzione: problemi e prospettive della nuova agricoltura.

L'agricoltura di qualità produce cibo rispettoso del palato, della salute, dell'ambiente, dell'economia di chi lavora e delle tasche di chi consuma. Un'agricoltura che già esiste ma va appoggiata con un diverso uso del denaro pubblico, che non sia sussidio ma investimento; con norme fatte per i piccoli e non cucite addosso solo ai grandi; ripensando una distribuzione che, nella sua versione "moderna" e "organizzata", è la principale fonte di difficoltà e ingiustizie per i piccoli e medi produttori.

Con **Roberto Burdese**, presidente di Slow Food Italia; **Sergio Marini**, presidente di Coldiretti; **Vincenzo Tassinari**, presidente di Coop Italia; **Paolo Caricato**,

Commissione Europea, Direzione Generale Salute e Consumatori, Unità E2 Food Hygiene, Alert System and Training; **Aldo Grasselli**, presidente SIMeVeP – Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva; **Francis Fay**, Commissione Europea, Direzione Generale Agricoltura e Sviluppo Rurale, Unità H2 Agricultural Product Quality Policy.

ore 18 – Sala Avorio

Il buon packaging: imballaggi responsabili e sostenibili

Il “Premio per il Migliore Eco-Packaging dei Presìdi Slow Food” promuove imballaggi ecologici, riciclabili, che non inquinano. Imballaggi che al tempo stesso preservano le caratteristiche del prodotto tradizionale e del territorio, perché possano essere apprezzate dal consumatore. Esperti di sostenibilità ambientale, materiali, conservazione degli alimenti, provenienti dal mondo accademico e da quello della distribuzione dibattono su nuovi percorsi futuribili.

Con **Franco Fassio**, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus; **Raffaella Ponzio**, responsabile Ufficio Presìdi, Slow Food Italia; **Andrea Distefano**, responsabile relazioni istituzionali, Novamont e direttore della rivista *Valori*; **Primo Barzoni**, amministratore delegato di Palm; **Carlo Montalbetti**, direttore generale di Comieco; **Roberto Calibri**, Direttore Commerciale e Marketing di Verallia; **Antonio Russo**, direttore del Consorzio Nazionale Acciaio; **Marco Gasperoni**, direttore generale di Rilegno; **Maurizio Mariani**, Amministratore Delegato di Sotral; **Piero De Luca**, responsabile packaging di Pastificio Garofalo.

ore 18 - Sala Azzurra

La qualità al giusto prezzo

Quanto costa la qualità? Per stabilire il prezzo giusto è indispensabile individuare i costi di produzione e i criteri di valutazione che contribuiscono a determinare il valore di un prodotto. Spesso il produttore di piccola e media scala non sa calcolare i suoi costi, ma soprattutto bisogna educare il consumatore al prezzo della qualità. Solo così si costruisce quel rapporto virtuoso tra produttore e consumatore, che ci piace identificare nella figura del co-produttore.

Con **Fernanda Roggero**, *Il Sole 24 ore*; **Gianluca Brunori**, Facoltà di Agraria, Università di Pisa; **Gigi Frassanito**, responsabile dei Mercati della Terra; **Claudio Malagoli**, docente di economia dell'azienda agroalimentare, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Bruno Scaltriti**, ricercatore, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

ore 18 - Sala Gialla

Cibo senza territori: Ogm e nutraceutici

Spesso chi crea le premesse per un problema poi cerca di vendere la soluzione. Uno stile alimentare basato su cibi sempre meno nutrienti e sempre più dannosi ha creato una domanda di salute alla quale l'industria alimentare risponde con i cosiddetti cibi funzionali: alimenti arricchiti di vitamine e minerali, talvolta derivati da prodotti geneticamente modificati. Cibi senza cultura, senza identità e senza territori, che promettono di guarire da malattie che non avremmo se avessimo mangiato in maniera adeguata, cercando i nutraceutici innanzitutto nell'orto.

Con **Stefano Masini**, responsabile area Ambiente e territorio, Coldiretti; **Massimo Montanari**, docente di storia medievale, Università di Bologna; **Manuela Giovannetti**, preside della Facoltà di Agraria, Università di Pisa; **Marcello Buiatti**, docente di genetica, Università di Firenze.

Domenica 24 Ottobre 2010

ore 12 - Sala Azzurra

Migrando: (ri)creare luoghi attraverso il cibo

Gli spaghetti nella valigia delle vacanze e la fontina valdostana fatta dagli immigrati indiani: il cibo sembra rendere possibile la portabilità di luoghi lontani e diversi. Gli immigrati, i rifugiati e persino i turisti ricreano casa attraverso cibi, riti e memorie alimentari. D'altro canto i luoghi e le culture si possono trasformare da anonimi o ostili in famigliari e significativi proprio attraverso pratiche di produzione, trasformazione e consumo di cibo.

Con **Simone Cinotto**, docente di Storia Contemporanea, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Andrea Pieroni**, docente di etnobotanica, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Rossella Cevese**, Università di Verona; **Sebastiano Ceschi**, CESPI – Centro Studi Politica Internazionale, progetto Fondazioni4Africa; **Aichatou Sarr**, presidente dell'Associazione dei Migranti Senegalesi Stretta di Mano, progetto Fondazioni4Africa; **Marco Maggi**, responsabile Comunicazione e Corporate identity di Obiettivo Lavoro; **Tana Anglana**, project manager Migrazione e Sviluppo, OIM Roma.

ore 12 – Sala Gialla

Piccolo è bello 1973-2010. Le teorie di Ernst F. Schumacher per leggere le crisi attuali

E' considerato uno dei 100 libri più influenti pubblicati dopo la Seconda guerra mondiale, questo «studio di economia come se la gente contasse qualcosa». Slow Food Editore lo ripubblica in italiano a quasi quarant'anni dall'uscita dell'originale in inglese e due protagonisti dell'economia contemporanea ne discutono facendo i conti con le crisi contemporanee.

Con **Loretta Napoleoni**, economista, autrice di *Maonomics*, Rizzoli, e collaboratrice di Internazionale, e **Woody Tasch**, autore di *Slow Money*, Slow Food Editore.

ore 15 - Sala Avorio

Latte nobile

In un mondo che tende a fare del latte un prodotto unico ed uguale, stanno realizzandosi progetti di differenziazione nel segno della qualità. Seguendo l'esempio del mondo del vino, con la coscienza delle peculiarità del prodotto latte, l'esperienza del Latte Nobile, iniziata in Italia e proseguita in Sud America, può essere un modello. Un latte prodotto da animali con un livello massimo di produzione al di sotto di 5000 litri per lattazione, e la cui razione è per il 70% costituita da almeno 4 diverse erbe.

Con **Roberto Rubino**, ricercatore CRA – Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura.

ore 15 - Sala Azzurra

Dalla pancia alla pappa: che gusto!

È ampiamente dimostrato che i sapori, le consistenze e le varietà sperimentati nei primissimi mesi di vita arricchiscono il bambino di un bagaglio sensoriale che non perderà più. L'esposizione al gusto inizia già durante la gravidanza e prosegue nella fase dell'allattamento e dell'alimentazione complementare. Ma come educare al gusto i piccolissimi? Come insegnare loro a scoprire, scegliere e apprezzare cibi e varietà diversi?

Con **Simona Luparia**, responsabile del progetto SlowKids; **Gabriella Morini**, docente di basi molecolari del gusto, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Emidio Mansi**, Direttore Commerciale Pastificio Garofalo; **Antonello Del Vecchio**, Direttore Struttura Complessa di Neonatologia – Ospedale Di Venere, Bari, e membro della segreteria nazionale di Slow Food Italia; **Marcella Oggerino**, presidente Collegio Ostetriche della provincia di Cuneo.

ore 15 – Sala Gialla

BIOCHAR - la Terza Rivoluzione Verde?

Dall'Amazzonia arriva una scoperta che sta rivoluzionando sia l'agricoltura, specialmente quella dei suoli degradati dei paesi tropicali, che la lotta ai cambiamenti climatici: il biochar. Fonte di grande speranza e di qualche preoccupazione, il biochar è già stato chiamato "il nuovo oro". La tavola rotonda durante il Salone del Gusto riunirà quattro esperti che riferiranno sugli

esperimenti in corso in Italia e in Africa e sullo stato dell'arte delle ricerche internazionali.

Con **Brando Crespi**, Co-fondatore e Direttore Strategico di Pro-Natura International; **Franco Miglietta**, Direttore dell'Istituto di Meteorologia del CNR e fondatore dell'ICHAR, l'Associazione Italiana del Biochar; **Nat Mulcahy**, World Stoves; **Alessandro Peressoti**, Università di Udine.

ore 15 - Sala dei 500, Centro Congressi Lingotto

I Maestri del Gusto di Torino e Provincia

Giunti alla quinta edizione, I Maestri del Gusto offrono una fotografia puntuale del Torinese, segnalandone attività artigiane, agricole e commerciali accomunate dall'abilità produttiva e dall'alto livello dell'offerta, dalla capacità di coltivare e allevare in modo compatibile con la natura, di trasformare le materie prime, facendone piacevoli scoperte per il palato. Per questo vanno segnalate, promosse e protette. Oltre 150 eccellenze dell'edizione 2010 vengono premiate al Salone del Gusto.

Con **Alessandro Barberis**, presidente della Camera di Commercio di Torino e **Silvio Barbero**, vicepresidente Slow Food Italia.

ore 18 – Sala Avorio

Il gusto della vita

Il progetto *Il Gusto della Vita* nasce dalla collaborazione tra Slow Food, e l'Oncologia Medica, la Dietologia e la Psiconcologia e presenta ora, agli ospiti del Salone, i suoi primi frutti: un libro di ricette, appositamente ideate da sei importanti chef torinesi, adatte per migliorare la qualità di vita dei pazienti oncologici.

Con **Andrea Pezzana**, Direttore SoSD Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale San Giovanni Bosco di Torino; **Fulvia Pedani**, A.S.O. Giovanni Battista e Università di Torino; **Bruno Boveri**, presidente regionale Slow Food Piemonte; **Leo Rieser** fiduciario di Slow Food Torino e alcuni chef partecipanti al progetto.

Lunedì 25 Ottobre 2010

ore 12 - Sala Gialla

Osterie d'Italia 2011

Verona, Roma, Palermo, Modena, di nuovo Roma. Dopo avere fatto il giro d'Italia, la presentazione del *Sussidiario del mangiare all'italiana* e la premiazione delle relative Chioccioline approdano, a Torino, al Salone del Gusto. La guida Osterie d'Italia 2011 recensisce oltre 1700 locali che praticano, in un ambiente caldo e accogliente, la cucina tradizionale delle varie regioni.

Con **Paola Gho**, curatrice di Osterie d'Italia; **Carlo Petrini**, presidente di Slow Food; **Alberto Capatti**, docente di storia della cucina e della gastronomia, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

ore 15 - Sala Azzurra

Dai campi alle cucine: serve un'alleanza

I cuochi sono ambasciatori preziosi per comunicare la memoria e l'identità che una comunità esprime attraverso i suoi cibi. E il loro lavoro è fondamentale per la salvaguardia della biodiversità agroalimentare. Molti piccoli produttori hanno trovato nei cuochi un sostegno indispensabile per continuare a svolgere la propria attività di custodi di saperi. Il racconto della loro esperienza può essere di stimolo per un nuovo modo di concepire la cucina di territorio.

Con **Marco Bolasco**, direttore editoriale Slow Food Editore; **Raffaele Cavallo**, Presidente di Slow Food Abruzzo e Molise.

ore 15 - Sala Gialla

Politiche alimentari: le visioni di Terra Madre

Le politiche alimentari dovrebbero considerare il cibo non come semplice produzione, ma come punto di arrivo e di continua ripartenza di molte istanze: benessere delle persone, salute dell'ambiente, bellezza del paesaggio, economia dei territori, ricchezza degli ecosistemi, tutela dei diritti, dignità delle culture. Cosa deve dunque sapere un buon *food policies maker*? Terra Madre consegna un promemoria al mondo della politica e il Salone del Gusto lo presenta al suo pubblico.

Con **Carlo Petrini**, presidente di Slow Food; **Serge Latouche**, economista e filosofo, Università di Paris Sud XI; **Manfred Max Neef**, economista, Universidad Austral de Chile; **Marcello Buiatti**, docente di genetica, Università di Firenze; **Daniele Giovannucci**, Committee on Sustainability Assessment; **Roberto Ridolfi**, European Commission, Directorate General AIDCO Head of Unit, Central Management of Thematic Budget Lines under DCI and facility for rapid response to soaring food prices in developing countries.