



TERRA Salone del Gusto 2024 MADRE

26-30 SETTEMBRE
PARCO DORA, TORINO

We Are Nature



REGIONE
CALABRIA



CALABRIA
STRAORDINARIA



ARSAC
AZIENDA REGIONALE PER LO SVILUPPO
DELL'AGRICOLTURA CALABRESE



Slow Food®
Calabria

INTRODUZIONE

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO è l'evento mondiale dedicato al cibo buono, pulito e giusto e alle politiche alimentari.

A Terra Madre 2024: per ritrovare il nostro essere natura.

Terra Madre 2024 punta tutte le sue carte per portare una prospettiva, uno slancio positivo verso il futuro.

I tempi di grandi crisi che stiamo vivendo, prima fra tutte la crisi climatica, impongono profondi cambiamenti.

Per attuarli, occorrono nuovi paradigmi e dunque l'abbandono di molte comfort zone.

Dobbiamo recuperare il sentimento di meraviglia, fascino e stupore per la natura.

Dobbiamo assumere la piena coscienza del fatto che, **come esseri umani, siamo parte della natura.**

E dobbiamo esserlo avendo maggiore consapevolezza di cosa è la natura e cosa significa farne parte, in maniera non conflittuale ma equilibrata e armonica riscoprendo la relazione delle persone con il mondo naturale, riscoprirsi parte della natura.

Slow Food considera il cibo anello di congiunzione tra natura e cultura, indicando questo percorso verso una nuova relazione con la natura e nella natura meglio di chiunque altro, **perché il cibo è l'elemento più potente che ci riconduce alla terra, al suolo, all'acqua, ma è anche cultura, condivisione, piacere.**

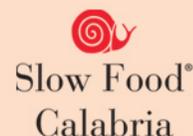


LA CALABRIA A TERRA MADRE

Nell'edizione 2024 la **Regione Calabria** sarà presente con tutti i suoi colori, i suoi profumi, i sapori e le sue voci, la narrazione di un viaggio, andata e ritorno, che ha origine nelle peculiarità dei territori e trova stimoli e motivazioni nelle sue genti, nelle diverse Culture presenti, nelle sue lingue: Arbereshe, Grecanica, Occitana e le straordinarie contaminazioni enogastronomiche.

Una **Calabria Straordinaria** raccontata dalla qualità delle sue risorse e delle sue produzioni, attraverso percorsi di Enogastronomia espressi con consapevolezza, come pensiero globale e relazionale, come interconnessione tra materie, cultura, territori e natura.

Saranno i **Cuochi calabresi** del progetto “**Alleanza Slow Food dei Cuochi**” i messaggeri, gli interpreti e i facilitatori di questo itinerario di valori. Una visione del futuro del cibo che trova forza nel suo passato, nella sua storia e volge lo sguardo alla sostenibilità, alla qualità imprescindibile dalla dignità, considerandole la strada maestra da perseguire per una vera **considerazione della natura e del pianeta**. Per una **Rigenerazione culturale** delle produzioni, delle trasformazioni, del consumo, che possa pensare concretamente ad un futuro migliore e non ad un futuro possibile.



PROGRAMMA EVENTI ANIMAZIONE STAND CALABRIA

GIOVEDÌ 26-09-2024

TIMELINE

h. 10,00 - Apertura esclusiva con accoglienza e accompagnamento agli espositori per: buyer italiani e internazionali, operatori del settore, giornalisti e comunicatori, soci slow food.

h. 10,00 - Degustazione prodotti espositori per i buyer interpretati dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food Calabria

h. 15,00 - Inaugurazione e apertura al pubblico stand Regione Calabria

h. 16,00 - Presso lo stand Banca Del Vino "Parchi e Aree Protette, tra Natura e Vino": laboratorio del gusto sul Moscato Passito al governo di Saracena in accoppiamento a prodotti dell'area Pollino.

h. 17,30/18,00 - Laboratorio enogastronomico del gusto: Il Capocollo, i Presìdi: Caciocavallo di Ciminà; l'Arancia Belladonna, il Moscato al Governo di Saracena, interpretati dal Cuoco Pierluigi Vacca.



PROGRAMMA EVENTI ANIMAZIONE STAND CALABRIA

VENERDÌ 27-09-2024

TIMELINE

h. 10,00 - Apertura stand e mercato espositori

h. 10,30 - A cura di Slow Food Calabria e ARSAC, Laboratorio del Gusto sugli Oli EVO novelli di Calabria
Accoppiamenti degli Oli EVO con pietanze e prodotti degli espositori calabresi.

h. 12,30 - “Da Vinitaly and the City di Sibari a Slow Wine”: degustazione narrata dei vini calabresi dal Pollino all’Aspromonte. Accompagnati da preparazioni dei Cuochi dell’Alleanza Calabria.
Ne parleremo assieme a: Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria, Alessandro Marra curatore per il sud Italia della Guida Slow Wine e Alessandra Molinaro coordinatrice Slow Wine Calabria

h. 17,30 - Conferenza Stampa Nazionale “Slow Beans 2024”, l’Evento internazionale per conoscere prodotti, produttori e Presìdi Slow Food, che quest’anno si svolgerà nell’area del Pollino.
Partecipano: Il Comitato Esecutivo Nazionale di Slow Food Italia, Slow Food Calabria, I sindaci dei Comuni dell’area del Pollino, ARSAC, Assessorato Agricoltura Regione Calabria.

h. 18,30 - Laboratorio del Gusto “Pesce stocco con crema di fagiolo Poverello Presidio Slow Food e peperone crusco”, la storia straordinaria del Pesce di Montagna raccontata dal produttore Giuseppe Alagna,
- Tonno sott’olio da pesca sostenibile: Pier Giorgio Ceravolo narra la pesca buona pulita e giusta in Calabria.
A cura di Pierluigi Vacca e i Cuochi dell’Alleanza Slow Food Calabria.



PROGRAMMA EVENTI ANIMAZIONE STAND CALABRIA

SABATO 28-09-2024

TIMELINE

h. 10,00 - Apertura stand e mercato espositori

h. 10,30 - Colazione Con Pane tradizionale di Cerchiara, miele di agrumi della piana di Sibari, Marmellata di Arancia Bionda Tardiva di Trebisacce e Clementine.

h. 11,00 - Aperì-birra, degustazione guidata alle birre degli espositori e produttori artigianali calabresi in accoppiamento a formaggi Erborinati di Capra e Caprino stagionato, narrerà la degustazione Eugenio Signoroni curatore Nazionale della Guida birre Slow Food.

h. 13,00 - Approfondimento sull'enogastronomia della cultura Greca.

- Laboratorio didattico-partecipativo sulla preparazione dei "Maccarruni i casa" con farine da grani autoctoni
- Degustazione della pietanza con sugo di Capra razza Aspromontana a cura di Donatella Favasuli e Antonella Torcasio

h. 17,30 - A cura di Slow Food Calabria e ARSAC, Laboratorio del Gusto sulle Olive da mensa di Calabria
Accoppiamenti con pietanze e prodotti degli espositori calabresi.

h. 18,30 - Laboratorio Enogastronomico del Gusto "Sapori straordinari di Calabria" con prodotti degli espositori calabresi a cura di Antonella Torcasio e dei Cuochi dell'Allenza Slow Food Calabria



PROGRAMMA EVENTI ANIMAZIONE STAND CALABRIA

DOMENICA 29-09-2024

TIMELINE

h. 10,00 - Apertura stand e mercato espositori

h. 10,30 - Presentazione dei Nuovi Presidi Calabresi: “Pruna di Frati di Terranova”;
le “Piparelle” di Villa San Giovanni con degustazione e laboratorio del gusto (Pane alle prugne con farine autoctone calabresi di Jurmanu e Maiorca e confettura di prugne).

h. 11,00 - Approfondimento sull’enogastronomia delle aree interne e Castagneti.
- Laboratorio didattico-partecipativo sulla preparazione degli “Gnocchi” con farine di castagne e Patate Silane
- Degustazione degli gnocchi conditi con burro, salvia e capocollo cotto alla brace, mantecato al Pecorino, a cura del Cuoco dell’Alleanza Slow Food Calabria Delfino Maruca.

h. 16,30 - Merenda Con Pane tradizionale di Cerchiara, miele di agrumi della piana di Sibari, Marmellata di Arancia Bionda Tardiva di Trebisacce e Clementine.

h. 18,00 - Approfondimento sull’enogastronomia della cultura Arbereshe.
- Laboratorio didattico partecipativo sulla preparazione della “Dromesat”
- Degustazione della pietanza a cura di: Francesco e Enzo Filardi cuochi osteria Slow Food



PROGRAMMA EVENTI ANIMAZIONE STAND CALABRIA LUNEDÌ 30-09-2024

TIMELINE

h. 10,00 - Apertura stand e mercato espositori

h. 11,00 - Approfondimento sull'enogastronomia della cultura Occitana.
Laboratorio didattico partecipativo sulla preparazione della "Uovo in Purgatorio"
Degustazione della pietanza a cura del Cuoco Enzo Barbieri

h. 18,00 Chiusura Terra Madre



TERRA Salone
del Gusto
2024
MADRE



REGIONE
CALABRIA



CALABRIA
STRAORDINARIA



ARSAC
AZIENDA REGIONALE PER LO SVILUPPO
DELL'AGRICOLTURA CALABRESE

