

GIOVEDÌ 20 SETTEMBRE

ORE 20.00

Inaugurazione. Letture dell'Enciclica "Laudato si" di Papa Francesco con Carlo Petrini e il Vescovo di Rieti Domenico Pompili. Incontro interreligioso con il Parroco, il Rabbino, la Pastora Valdese e l'Imam di San Salvario. Di seguito degustazioni nel dehors di Eria preparate dal cuoco Altin Prenga, della Delegazione albanese di Terra Madre.

Luoghi Comuni di San Salvario, via San Pio V, 11
Tel. 351-8832252

VENERDÌ 21 SETTEMBRE

ORE 20.00

Serata di degustazioni e narrazioni provenzali in presenza del cuoco marsigliese Pierre Giannetti, della Delegazione francese di Terra Madre, accompagnato da Lina Tornare di "Marseille Provence Gastronomie 2019". In partenariato con l'Alliance française di Torino.

Casa del Quartiere, via Morgari, 14
Tel. 011-6686772

SABATO 22 SETTEMBRE

ORE 17.00

"A tavola: la ricetta del cambiamento". Conferenza e tavola rotonda dedicata alla Cooperazione Internazionale transfrontaliera Italia-Francia con il Rettore dell'Università Costa Azzurra e Rettore dell'Università di Torino. In collaborazione con la Cattedra Unesco di Torino, Slow Food Internazionale, Sorbonne Université, la Regione Piemonte e l'Alliance française di Torino. Di seguito degustazioni preparate dalla Delegazione siriana di Terra Madre.

ORE 21.00

Meditazione sul clima di Gabriele Vacis "Storie d'acqua", sul tema dei cambiamenti climatici.
Aula Magna della Cavallerizza Reale, via Giuseppe Verdi, 9
Tel. 333-2321247

DOMENICA 23 SETTEMBRE

ORE 16.30

"Bellezza, consapevolezza, rispetto del cibo: una cerimonia che diviene rito". Visita alle Cucine Reali, con percorso attraverso la sala da pranzo del Palazzo fino alla Mostra "Natura morta spagnola da Sanchez Cota a Goya".

Musei Reali di Torino, Piazzetta Reale, 1
Tel. 333-2321247

ORE 21.30

Partecipazione alla cerimonia di Terra Madre.
Lingotto Fiere, via Nizza, 294
Tel. 348-7957853

LUNEDÌ 24 SETTEMBRE

Serata conclusiva dedicata alla cucina greca con un concerto di musiche tradizionali "Tra Grecia e Magna grecia: dal Rebetiko alla Taranta" in collaborazione con la Paranza del Geco.

Greek Food Lab, via Berthollet, 11
Tel. 011-5833992

Per tutti i nostri appuntamenti accesso nei limiti dei posti disponibili

IV FESTIVAL INTERNAZIONALE
DELLA CUCINA MEDITERRANEA
**A TAVOLA: LA RICETTA
DEL CAMBIAMENTO**

**Terra
Madre**
SALONE
DEL GUSTO
2018

San Salvario Torino
dal 20 al 24 settembre
Durante il festival: degustazioni a tema,
convivio e dibattiti

Perché è un Festival della cucina Mediterranea

La regione Mediterraneo si estende su più di due milioni di km2 dal Nord Italia fino al Marocco (da Nord a Sud) e dal Portogallo alla Giordania (da Ovest a Est). Un terzo della produzione alimentare dell'umanità proviene dalla regione Mediterraneo che rappresenta uno dei più grandi territori planetari di piante endemiche e di epicentri della diversità vegetale: l'“hotspot” della biodiversità del bacino mediterraneo è secondo al mondo, solo dopo l'Amazzonia. In questa ottica, il Mediterraneo può essere definito uno dei più grandi musei del mondo, dato che raggruppa, lui solo, un quarto dei siti culturali e naturali iscritti dall'UNESCO sulla lista del “Patrimonio Mondiale dell'Umanità”.

Perché è il Piemonte, Torino e il suo quartiere di San Salvario

Torino nella sua storia ha già dato vita a processi innovanti esemplari, come la sua trasformazione culturale che l'ha vista aprirsi al turismo, per scelta e necessità, per farsi più radiosa ed accogliente. Ed è da Torino “Capitale Mondiale del Gusto” che si vuol partire per un nuovo viaggio e un messaggio di speranza per l'Italia, per l'Europa e per tutto il Mediterraneo. Il nuovo modello culturale è sotto gli occhi di milioni di turisti che, affascinati, visitano la città di Torino. Anche grazie al messaggio della “Dieta Mediterranea” che ci offre solarità, salute, bellezza e armonia. Un messaggio che racchiude i segreti di uno stile di vita, che oggi gli aperitivi e le cene torinesi pubblicizzano al mondo intero. Un percorso culturale eno-gastronomico della “movida di San Salvario” che il movimento “Slow food” contrappone al modello anglosassone del “Fast food”. Uno stile di vita, quello della “Dieta Mediterranea”, che è stato eletto, nel 2010, proprio dall'UNESCO a “Patrimonio dell'Umanità” per volontà dell'Italia, Grecia, Spagna e Marocco. Perché sia l'immagine di un magico equilibrio tra diversità culturale e biologica, che fa dello stile di vita mediterraneo un'eccellenza mondiale.

Un messaggio internazionale racchiuso nel nostro Festival

Perché sostenere e promuovere l'eccellenza di un “nuovo modello di sviluppo mediterraneo” veda come fulcro l'immenso valore mondiale del suo mercato eco agro-alimentare. Perché la cooperazione e l'empatia verso la diversità bio-culturale del Mediterraneo siano il motore di nuove economie “verdi” - riequilibrando verso Sud l'attuale baricentro Nord-Est dell'Europa. Un'Europa che attraverso l'attuale crisi socio-economica sta riducendo l'Italia e la Francia, suoi membri fondatori, ad un ruolo secondario, all'interno di un'Unione comunitaria che vede ormai Portogallo, Grecia, Spagna come satelliti periferici di subordinata importanza.

Il nostro Festival

Il nostro Festival offrirà, sulla durata di 5 giorni – come “In” di Terra Madre dedicato ai cambiamenti climatici – una combinazione di conferenze, formazioni, concerti e narrazioni teatrali sul tema dell'arte mediterranea, le sue storie, le sue pratiche e le confluenze delle sue tradizioni. Guidati in un percorso culturale ascolteremo racconti, musiche, poesie sorseggiando vini della tradizione e gustando i piatti più remoti e scoprendo i locali e il fascino inter-culturale del quartiere di San Salvario. Il tutto in un omaggio al convivio della cucina mediterranea, dove la diversità bio-culturale di un patrimonio immateriale, di uguali origini ebraiche, cristiane e musulmane, contribui alla nascita del “Rinascimento Mediterraneo”. Illuminando in seguito l'Europa continentale e le corti del mondo intero: nell'elevazione universale del bene comune dell'umanità.

Ideazione del progetto

L'Associazione italo-francese “Mediterran: il nostro stile di vita” ha sede a San Salvario ed è ideatrice del progetto in collaborazione con Slow Food. Svolge attività di educazione alimentare: contro i modelli nutrizionali costrittivi e dominanti, contro i disturbi causati dagli squilibri dietetici derivanti, per riscoprire i segreti della cucina mediterranea, i suoi sapori e i suoi piaceri. Perché il piacere, la salute, la bellezza e l'armonia non siano un “lusso” esclusivo di un potere commerciale, dettato da modelli sociali dominanti, ma il nostro diritto più “intimo” alla salute. Perché sono proprio i regimi alimentari costrittivi, e le restrizioni dietetiche cognitive, voluti a controllo dei nostri piaceri, a recar danni alla nostra salute: mentre è il più naturale piacere verso il cibo a portarcela in dono. Grazie al suo convivio. Contro la religione dei corpi che riduce l'uomo a merce, per trasformare il nostro stile di vita in idolatria della bellezza e della longevità: moda della liturgia alimentare dell'ortoressia, celebrata come nuova Divinità.

Durante la settimana del Festival l'Associazione “Mediterran: il nostro stile di vita” offrirà delle consultazioni gratuite di un suo nutrizionista, presso la sua sede in via Goito 7.

Per informazioni sul Festival e appuntamenti: mediterran@hotmail.com

