



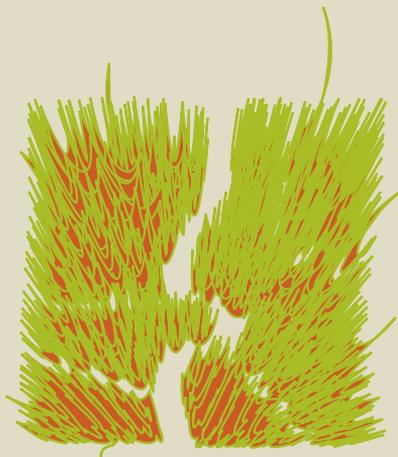
Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali



 **REGIONE
PIEMONTE**



CITTA' DI TORINO



Terra madre

Incontro mondiale tra le Comunità del Cibo

Torino 20/23
01 Ottobre 2004

PROGRAMMA

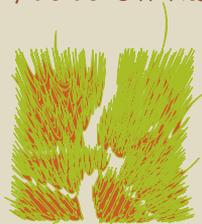


Slow Food®

Terra Madre

Incontro mondiale tra le Comunità del Cibo

Torino, 20-23 Ottobre 2004



Terra Madre è riservato a coloro che realizzano un modello sostenibile di produzione e distribuzione del cibo: attento alle **risorse** ambientali, agli **equilibri** planetari, alla **qualità** dei prodotti, della **vita di chi lavora** e della **salute di chi consuma**.

Cinquemila persone da tutto il mondo rappresentano le **Comunità del Cibo**, formate da tutti i soggetti che operano nel settore agroalimentare, dalla produzione delle materie prime alla promozione dei prodotti finiti e all'informazione dei consumatori.

I **61 Laboratori della Terra**, che si svolgeranno nei due giorni centrali dell'evento, saranno l'occasione, per le Comunità del Cibo, di condividere saperi, testimonianze, soluzioni.

Sommario

- 3 **Un esperimento necessario** di G. Alemanno, Ministro delle Politiche Agricole e Forestali
- 4 **Un progetto d'incontro** di E. Ghigo, Presidente della Regione Piemonte
- 5 **Per pensare al futuro** di S. Chiamparino, Sindaco di Torino
- 6 **Quattro giorni al ritmo del mondo** di C. Petrini, Presidente di Slow Food
- 7 Terra Madre: programma e orari
- 8 I Laboratori della Terra
- 14 Gli incontri collaterali
- 15 Come arrivare a Palazzo del Lavoro

Segreteria organizzativa di Terra Madre

c/o Slow Food , Via Verdi 15 - 12042 Bra (Cn) - Italia.

Tel. +39 0172 472911 - fax +39 0172 472912 - e-mail: terramadre@slowfood.it

Ufficio Stampa di Terra Madre

c/o Slow Food , Via MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (Cn) - Italia.

Tel. +39 0172 419611 - fax +39 0172 421293 - e-mail: ufficiostampa@slowfood.it

Un esperimento necessario

Quando a livello internazionale si parla e, soprattutto, si decide di Agricoltura, i protagonisti sono quasi sempre i governi e le istituzioni. Gli agricoltori, le comunità produttive di base, rimangono sempre fuori dalla porta.

Così noi politici, quando ci scontriamo in questi contesti, abbiamo sempre il sospetto che i nostri interlocutori rappresentino qualcosa di diverso dagli interessi dell'agricoltura dei loro Paesi.

A me questo sospetto è venuto, ad esempio, quando nel vertice Wto di Cancun ho visto i rappresentanti di molti Paesi in via di sviluppo farsi paladini di un liberismo indiscriminato, teso ad eliminare ogni forma di sostegno e di protezione per le produzioni agricole. Sull'altro versante c'è da essere certi che le posizioni di molti paesi sviluppati siano improntate ad un sacrificio del mondo agricolo sull'altare degli interessi dell'industria e del commercio.

La cosa inedita e veramente rivoluzionaria di Terra Madre è il tentativo di mettere sul palco i produttori agricoli di base, selezionando le Comunità del Cibo meno toccate dai processi industriali e più qualificate per l'autenticità e il livello qualitativo delle loro produzioni.

Si tratta di un esperimento difficile ma necessario, perché è un'occasione rara per mettere in contatto tra loro, e per proiettare sui media, tanti volti e tante storie di un'agricoltura originaria, capace di produrre veri capolavori dell'alimentazione.

Mi auguro che cittadini-consumatori di ogni parte del mondo possano vedere queste immagini per maturare la consapevolezza che non può esistere una buona alimentazione senza un'agricoltura forte e radicata nei valori del territorio e della comunità. Solo da questa consapevolezza può nascere una nuova legittimazione della cultura contadina e dell'economia rurale, come componente irrinunciabile di uno sviluppo sostenibile in tutte le latitudini del nostro pianeta.

Solo Slow Food poteva tentare questo miracolo, a cui siamo orgogliosi di aver contribuito.

Gianni Alemanno

Ministro delle Politiche Agricole e Forestali

Un progetto d'incontro

Terra Madre è la realizzazione di un progetto originale d'incontro, a Torino, a margine del Salone del Gusto, tra migliaia di produttori (agricoltori, pescatori, allevatori) provenienti dai più disparati Paesi del mondo che lavorano in modo tradizionale e nel segno della tipicità e della qualità dei prodotti.

Può certamente sorprendere che l'evento avvenga a Torino, città che nell'immaginario collettivo e per storia è vissuta come industriale, ma da anni è al centro di una dinamica e alta battaglia politica e culturale per tutelare la salute alimentare dei cittadini, per preservare il territorio piemontese e per sostenere gli agricoltori che rifiutano la scelta delle sementi ogm.

In quest'ultimo decennio si è tornati a guardare con attenzione alle biodiversità, alla vita in campagna, alla possibilità di nuove opportunità per le giovani generazioni, una nuova frontiera che alcuni hanno talvolta forzatamente scambiato per fondamentalismo agricolo, quando invece si è semplicemente trattato di una battaglia di libertà.

L'esperienza del Piemonte a confronto con i partecipanti a Terra Madre è una ricca occasione per una globalizzazione "tranquilla" e nel rispetto delle identità.

Benvenuti, autorevoli delegati delle Comunità del Cibo, qui in Piemonte.

Terra Madre sarà un prezioso contenitore di scambi di esperienze nel segno della solidarietà e dell'estensione della conoscenza per il bene dei produttori e dei consumatori.

Vi accogliamo con amicizia e con grande attenzione, perché sappiamo che siete depositari e testimoni di esperienze uniche ma al tempo stesso universali.

Enzo Ghigo

Presidente della Regione Piemonte

Per pensare al futuro

In occasione di Terra Madre, Torino sarà ancora una volta al centro dell'attenzione internazionale.

Le cifre parlano chiaro: 5000 persone provenienti da 130 Paesi del mondo interverranno per rappresentare le eterogenee espressioni di un'unica grande Comunità del Cibo.

Nei 61 Laboratori della Terra in programma, produttori e operatori del settore agroalimentare avranno la possibilità di incontrarsi e confrontarsi su temi di grande importanza e che coinvolgono tutto il pianeta.

Sarà un momento per pensare e riflettere su un tipo di futuro che tutti noi auspichiamo e che vogliamo credere possibile: un futuro fatto di cura e attenzione per la qualità di ciò che mangiamo, per l'ambiente che ci circonda e per come produciamo.

Si parlerà quindi di rispetto della biodiversità, di salvaguardia dell'equilibrio del pianeta e delle sue risorse, di garanzia di condizioni di lavoro eque e dignitose per tutti.

Per questo Torino ha deciso di impegnarsi senza riserve in un notevole sforzo finanziario e organizzativo per sostenere il progetto Terra Madre, innovativo e coraggioso, nato per favorire il dialogo per la definizione di un futuro sostenibile.

Già dalla sua prima edizione Terra Madre si presenta come un'iniziativa di largo respiro e di alto livello.

Sono sicuro che in questi giorni – in cui avrà luogo anche il Salone del Gusto, un evento da tempo riconosciuto e apprezzato in Italia e all'estero – l'incontro di antichi e nuovi saperi contribuirà alla definizione di percorsi per garantire tanto un nuovo sviluppo ecosostenibile quanto il rispetto e la salvaguardia di tutte le espressioni di identità dei diversi popoli.

Sergio Chiamparino
Sindaco di Torino

Quattro giorni al ritmo del mondo

Terra Madre è sicuramente uno dei più grandi progetti cui Slow Food abbia mai dato vita.

Grande per l'imponenza delle risorse necessarie e che sono state rese disponibili dalla partecipazione convinta ed entusiasta delle istituzioni che patrocinano l'evento e dagli enti, dalle associazioni e dalle aziende che hanno contribuito alla sua realizzazione.

Grande per la quantità di lavoro che ha richiesto, a partire dal maggio del 2003, ai nostri uffici e a tutti coloro che fanno parte della ormai vasta "famiglia" Slow Food: i fiduciari italiani, quelli degli oltre 80 Paesi stranieri in cui la nostra associazione è presente, dai circa 700 giurati del Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità alle decine di collaboratori della nostra neonata Università di Scienze Gastronomiche.

Grande per la capacità che ha avuto di convogliare energie, di suscitare curiosità, impegno, interesse, volontà di collaborazione.

Il programma che avete tra le mani racconta ora la parte più emozionante: il progetto si fa realtà. Scorreranno questi quattro giorni, scanditi da tutti i ritmi del mondo. Nel momento in cui scriviamo queste note, sono 130 i Paesi la cui presenza a Terra Madre è stata confermata per un totale di circa 5000 persone in rappresentanza di circa 1200 Comunità del Cibo.

Lo impareremo insieme, e lo insegneremo insieme, in quei giorni, che cosa sono le Comunità del Cibo, un concetto e una realtà che fin dall'inizio sta al centro del cuore e del cervello di Terra Madre. Nel mondo del cibo sostenibile, non c'è successo senza Comunità: produttori, trasformatori, distributori e dettaglianti che lavorano con la stessa passione, la stessa filosofia, la stessa onestà, e tutto questo grazie ai comunicatori contagia i consumatori, quelli che proprio nei giorni di Terra Madre affolleranno il vicino Salone del Gusto. A Terra Madre tutte queste figure riconosceranno e rinsalderanno il legame che le accomuna, scambiandosi conoscenze, esperienze, consigli e contatti nel corso dei 61 Laboratori della Terra che state per leggere e delle decine di altri incontri che avverranno non programmati.

Ai tantissimi che saranno con noi a Palazzo del Lavoro, il nostro benvenuto. A tutti coloro, e sono molti di più, che hanno reso possibile tutto questo, la nostra gratitudine e la nostra stima.

Carlo Petrini
Presidente di Slow Food

Programma



MERCOLEDÌ 20 OTTOBRE ore 15
Cerimonia inaugurale e apertura dei lavori in assemblea plenaria

GIOVEDÌ 21 e VENERDÌ 22 OTTOBRE ore 9-18
I Laboratori della Terra
Gli incontri collaterali

SABATO 23 OTTOBRE ore 11
Chiusura dei lavori in assemblea plenaria
Buffet di commiato

Terra Madre si svolgerà presso Palazzo del Lavoro,
in via Ventimiglia 211 a Torino

Gli **orari di apertura** della struttura saranno i seguenti

19 ottobre: dalle ore 9 alle ore 22, per accredito partecipanti
dal 20 al 22 ottobre: dalle ore 9 alle ore 18
il 23 ottobre: dalle ore 9 alle ore 16

Terra Madre **non è un evento aperto al pubblico. Vi**
parteciperanno le Comunità del Cibo invitate e selezionate da
Slow Food, i giornalisti e i visitatori accreditati.

Giovedì 21 ottobre 2004 Ore 9:30

SALA 1

STRATEGIE/ I marchi d'origine come strumento per la valorizzazione di un territorio

È possibile promuovere e proteggere un territorio attraverso i marchi d'origine dei suoi prodotti? Quali sono le esperienze e i problemi nei diversi paesi e continenti? È possibile e auspicabile trasferire l'esperienza europea su scala mondiale?

SALA 2

TRADIZIONI/ Il nostro cibo quotidiano

L'accento cade sul "nostro". La fame e la povertà si combattono anche attraverso la promozione del cibo tradizionale. Adatto al territorio, alla cultura, al clima, alle persone.

SALA 3

VINO/ Vino biologico: marketing o sostanza?

I consumatori attenti alla qualità ambientale e i consumatori attenti alla qualità del vino possono brindare insieme? Quale comunicazione viene rivolta ai consumatori da parte delle aziende produttrici? Come orientarsi nel labirinto delle allusioni e delle suggestioni, quando l'etichetta non aiuta?

SALA 4

STRATEGIE/ A scuola di vita, a scuola di agricoltura

Asili, mense, fattorie didattiche e progetti di scuole e altre Comunità in cui si apprende: dagli agro-asili alle scuole africane, dalle case circondariali ai contadini che insegnano nelle scuole. Insegnare l'agricoltura significa valorizzare la qualità, il piacere e il futuro.

SALA 7

MIELE/ I mieli monoflora a difesa della biodiversità

Come il potenziamento della diversificazione può essere un mezzo per difendere la biodiversità.

SALA 8

AGRICOLTURA/ Il pest management attraverso il cibo (lumache, insetti e altri animali)

Proteggere le coltivazioni di cibo con altro cibo: è quanto avviene in molte agricolture tradizionali, all'insegna del risparmio, della protezione dell'ambiente e della biodiversità.

SALA 9

TUBERI E RADICI/ Tesori invisibili

Tuberi e radici possono riservare straordinarie sorprese in cucina e sono la base dell'alimentazione di molte regioni del mondo. Cuochi e coltivatori devono allearsi in nome del piacere, della cultura e della biodiversità.

SALA A

RISORSE/ Economie di raccolta: culture da difendere e territori da proteggere

Le economie di raccolta, spesso sostenute da popolazioni native, sono quelle che consentono di utilizzare un territorio e al contempo proteggerlo. E che si basano su conoscenze antiche e preziose che rischiano di sparire insieme alla possibilità di usufruire dei terreni demaniali.

SALA B

CEREALI/ I cereali minori: cibo dimenticato o cibo del futuro?

Miglio, sorgo, fonio, amaranto, quinoa...: resistenti alle malattie, adatti ai terreni difficili, sostenibili e nutrienti. Ma anche difficili da commercializzare, fuori moda, in pericolo di oblio. Esperienze e idee per la rivalutazione di questi prodotti.

SALA C

BEVANDE/ Alcolico per tradizione

Le "altre" bevande tradizionali alcoliche (birra e vino esclusi) come whisky, sidro, perry, mescal, tequila, cocuy: quali strategie impiegare per la valorizzazione e la promozione di queste bevande, in particolare il ruolo agronomico delle colture da cui derivano.

Giovedì 21 ottobre 2004 Ore 10:30

Forte di Bard - Valle d'Aosta

FORMAGGIO/ Gli effetti positivi del latte crudo

Gli effetti positivi del latte crudo: l'importanza della libera scelta (produttiva e di acquisto) in fatto di pastorizzazione.

SALA 1

STRATEGIE/ Certificazioni biologiche: una tutela per il consumatore, un problema per i produttori

La complessità delle certificazioni biologiche e biodinamiche - procedure e costi - influisce sul costo finale dei prodotti che, nei mercati dei Paesi più poveri, rischiano di diventare meno competitivi. È possibile giungere a una equipollenza delle certificazioni a livello internazionale e a un sistema che si basi maggiormente sulla responsabilità del produttore?

SALA 2

RISORSE/ Senza semi non si può

C'è chi salva varietà rare, chi produce grazie agli ibridi, chi cerca invano sementi biologiche, chi cerca di difendersi dai semi geneticamente modificati.

Il problema delle sementi è vasto e complesso, ed è fondamentale, ma spesso ignorato nella comunicazione che riguarda il cibo.

SALA 3

RISORSE/ Agricoltura d'alta quota

Dalle patate andine alla castagna del Ticino, tra difesa del suolo, mantenimento delle comunità locali e qualità delle produzioni.

SALA 4

STRATEGIE/ I bambini e il cibo: un'educazione possibile per un piacere senza controindicazioni

Obesità, le politiche alimentari e quelle educative. Il ruolo dei produttori di alimenti per bambini.

SALA 7

ZUCCHERI/ L'altra dolcezza

La risposta agli zuccheri candidi e omologati nelle piccole produzioni di canna da zucchero e nella creatività della preparazione. I dolcificanti naturali nelle piante selvatiche e domestiche e gli estratti zuccherini (agave, acero...).

SALA 8

STRATEGIE/ Comunicazione rurale (radio, giornali, newsletters)

Le esperienze di comunicazione rurale tramite radio, newsletters, riviste: elementi di condivisione, crescita della consapevolezza collettiva, difesa dei saperi locali attraverso l'uso delle lingue native, formazione tecnica e scientifica e creazione di comunità.

SALA 9

STRATEGIE/ Riformare la Politica Agricola Comunitaria

Il volto dell'Europa agricola è cambiato in seguito all'allargamento e le politiche future non potranno non tenerne conto. Il ruolo dei piccoli coltivatori e allevatori: le relazioni tra la produzione, le comunità e la qualità del cibo nel contesto dell'entrata nell'Unione Europea.

SALA A

MERCATO/ Il potenziamento dei mercati locali e della filiera corta

Sviluppo non sempre significa raggiungimento dei grandi mercati. Sovente la soluzione è nel potenziamento del mercato locale e nel rafforzamento di una filiera "corta" che dia garanzie di qualità a diversi livelli.

SALA B

RISORSE/ Globalizzazione e distruzione delle economie rurali: esperienze di turismo sostenibile

La globalizzazione e la facilità di spostamenti e comunicazioni possono in alcuni casi rappresentare un grave pericolo per le economie rurali. Ma un nuovo modo di praticare e offrire il turismo, basato sulla valorizzazione e la protezione di usi, costumi, risorse e cibo locali, può non solo porre un freno al danno ma anche creare un'economia socialmente sostenibile.

SALA C

CARNE/ Allevamenti sostenibili di suini

Le razze antiche di suini stanno tornando alla ribalta, per il piacere dei consumatori e per la soddisfazione degli allevatori. Esperienze di piccola scala e di alta qualità nel segno della valorizzazione delle razze autoctone e dell'alimentazione naturale.

SALA 1

STRATEGIE/ Soluzioni eco-efficienti nella produzione agricola, nella distribuzione e nel consumo

L'energia e le risorse naturali utilizzate nella produzione e nella distribuzione del cibo ne determinano la sostenibilità. Quali sono le esperienze di successo su questo tema? Quali sono le tematiche da portare all'attenzione dei consumatori?

SALA 2

MERCATO/ Criteri per un mercato più giusto: diritti, qualità, distribuzione

Chi lavora per un mercato più equo deve imparare a considerare la qualità del prodotto, quella dell'ambiente, quella della vita di chi lavora. I legami con la piccola e grande distribuzione comportano vantaggi e svantaggi per i produttori, che rendono necessaria un'azione di informazione e coinvolgimento dei consumatori, nella quale diventa cruciale il ruolo di intermediari e venditori.

SALA 3

CEREALI/ Il mais per l'alimentazione umana

Gli usi tradizionali dalla polenta alle tortillas, i problemi delle sementi dagli ibridi sterili agli ogm.

SALA 4

CARNE/ Le carni alternative

Lama, bufali, bisonti, renne, porcellini d'India... il mondo non si ciba solo di bovini e polli, e spesso la produzione di queste carni "minori" ha caratteristiche di sostenibilità che mancano alle colleghe più famose. Ma occorrono antiche sapienze anche in cucina.

SALA 7

CAFFÈ/ La produzione è in crisi, ma il consumatore non lo sa

Come e perché è cambiata la situazione del mercato del caffè negli ultimi anni; come e perché il prezzo di un espresso al bar non cambia mentre i produttori vengono schiacciati dalla concorrenza. Alcune esperienze di reazione, basate sulla qualità.

SALA 8

RISORSE/ Buono da vivere: le condizioni di lavoro in agricoltura

La qualità di un prodotto si misura anche sul livello di vita di chi ha lavorato per farlo arrivare sulle tavole dei consumatori. Situazioni di responsabilità per i datori di lavoro verso i lavoratori.

SALA 9

RISORSE/ Campi di battaglia: l'agricoltura ha bisogno di pace e viceversa

Quali connessioni tra agricoltura e prevenzione dei conflitti, quali le conseguenze delle guerre sull'agricoltura.

SALA A

MERCATO/ Le debolezze del collettivismo, la forza delle collettività

Contadini e allevatori creano economie d'impresa senza farsi governare dal mercato. Esperienze di contadini e allevatori impegnati in attività imprenditoriali: confronto tra mondi ed esigenze diverse.

SALA B

CARNE/ Animali da carne: quale alimentazione

Come migliorare l'alimentazione di bovini e ovini per avere un prodotto più sano e più gustoso. L'allevamento al pascolo e quello con mangime.

SALA C

FRUTTA/ Le banane: la varietà fa la forza

Uno dei frutti più amati e conosciuti al mondo è stato da sempre mortificato da un mercato internazionale che ne valorizza pochissime varietà. Le nuove produzioni di piccola scala invece si orientano alla sostenibilità e trovano soluzioni all'insegna della qualità, della varietà e del valore aggiunto.

SALA 1

RISORSE/ Le risorse idriche. Strategie di conservazione e di gestione per un'agricoltura efficace

Verranno affrontati i temi della viticoltura efficiente, dell'agricoltura in regime di siccità e dell'equilibrio tra la resa del raccolto e le risorse idriche utilizzate. Si parlerà inoltre delle strategie di conservazione dell'acqua in agricoltura nonché di produzione di alimenti in territori aridi e semiaridi.

SALA 2

STRATEGIE/ Biodinamica: introduzione all'approccio

Dalla cura del suolo al compostaggio ai preparati biodinamici, le esperienze dei produttori che lavorano secondo i dettami di un approccio alla coltivazione e alla produzione di cibo nuovo e antico al tempo stesso.

SALA 3

AGRICOLTURA/ Guarire il terreno

Dal risanamento dei campi della rivoluzione verde ai metodi per contenere l'erosione dei pendii; dal ruolo dei microrganismi per il mantenimento della fertilità nel terreno alla gestione del suolo con macchine adeguate.

SALA 4

CACAO/ Fermentazione e prima lavorazione

La condizione indispensabile per un cacao di qualità è la cura della fermentazione; la condizione indispensabile per aggiungere valore alla materia prima è fare un passo avanti nella lavorazione. Nelle produzioni di piccola scala questi due elementi diventano centrali: problemi di formazione, di tecnologia, di cultura.

SALA 7

SPEZIE/ Le vie delle spezie

Il mondo si muove e si porta dietro i suoi profumi preferiti. Le spezie seguono i flussi delle migrazioni, insieme ai saperi sul loro utilizzo. Ma le produzioni sono messe in crisi dalle produzioni sintetiche e da consumatori sempre meno raffinati. Esperienze di reazione al monopolio chimico.

SALA 8

RISORSE/ I tesori dei vulcani

Le aree vulcaniche sono ricche di diversità agricola e alimentare: è possibile convivere con il vulcano?

SALA 9

VINO/ Sostenibilità e biodiversità in vigna e in cantina

Dalla selezione clonale a opera dei vivaisti all'impianto di un vigneto, alla sua gestione con macchine rispettose del terreno fino all'utilizzo dei lieviti indigeni, alla riduzione della solforosa, al risparmio energetico in cantina e al problema del mantenimento delle sugheraie.

SALA A

CARNE/ Le razze autoctone nella difesa della biodiversità

Le razze locali di animali domestici sono un patrimonio da difendere; alcune di esse sono ormai delle rarità ma stanno risalendo la china della diffusione e dell'apprezzamento di allevatori e consumatori. Esperienze dall'Unione Europea e dagli Stati Uniti d'America.

SALA B

MIELE/ La salubrità del miele nei Paesi in via di sviluppo

La produzione di miele di qualità ha nei Paesi poveri un ruolo importante per le economie rurali, ma per raggiungere i necessari livelli di salubrità richiede attenzione, anche dal punto di vista farmaceutico.

SALA C

FORMAGGIO/ Difendere la tradizione casearia dalle sirene della modernità

Come mediare fra tradizione casearia e innovazione industriale. Le aree più interessate a partecipare a questo seminario sono l'Europa dell'Est, il Maghreb, la Turchia, il Libano.

SALA 1

LATTE/ Il latte alimentare

Verso una libera scelta di latte alimentare - meno importanza alla quantità e più alla qualità. Quale alimentazione dei bovini e degli ovini per un latte di qualità.

SALA 2

SALE/ Conservare i cibi, conservare l'ambiente

Il valore gastronomico e ambientale del condimento più antico del mondo. Dal mantenimento delle tecniche artigianali alle strategie per far sì che il suo valore venga riconosciuto dal mercato e compreso dal consumatore.

SALA 3

RISORSE/ La scommessa africana

Presentazione dei programmi e dei progetti per la sicurezza alimentare e delle prospettive per la valorizzazione delle potenzialità alimentari dell'Africa. La riabilitazione dei prodotti agroalimentari locali presso le popolazioni urbane e le giovani generazioni è una realtà in forte crescita; le iniziative per la promozione delle risorse africane verso il Nord del mondo conoscono un forte impulso dopo il boom del commercio equo-solidale.

SALA 4

BIRRA/ La difesa e la promozione delle birre di stile tradizionale

Tendenze dei mercati della birra: acquisizione di piccoli birrifici da parte di grandi imprese, alterazione delle materie prime da parte dei grandi produttori...

SALA 7

ORTICOLTURA/ Le tante facce di una produzione

Mentre la produzione ortofrutticola per il grande mercato fa ormai i conti con seri problemi di qualità, l'orticoltura familiare si conferma da sempre come una grande risorsa economica che spesso permette microeconomie basate sul surplus. Mentre intere aree del mondo più ricche si convertono al biologico, zone da sempre poco avvezze alla verdura ne scoprono i benefici nutrizionali ed economici.

SALA 8

TÈ E INFUSI/ Tè per tutti i gusti

Dai consumi di massa ai consumi consapevoli della qualità. Come si orienta la produzione per servire un mercato bifronte sul quale si stanno affacciando nuovi importanti attori.

SALA 9

CEREALI/ Il grano e i suoi grandi derivati: il pane, la pasta, la pizza

Il grano è tra i cinque prodotti che sfamano il mondo. Ma il reperimento della materia prima di qualità non è ovunque cosa facile e spesso accade che il suo valore non venga riconosciuto. Inoltre, le sapienze per produrre pane, pasta e pizza di eccellenza sembrano in via di estinzione. Testimonianze dal mondo della qualità.

SALA A

PESCE/ La piccola pesca: protezione dell'ambiente e strategie di mercato

La piccola pesca è una risorsa per l'ambiente ma ha spesso difficoltà di mercato. Le esperienze di successo in tutto il mondo.

SALA B

STRATEGIE/ La lezione dei sistemi agricoli indigeni

L'esperienza dei sistemi agricoli indigeni: una garanzia per la sicurezza alimentare, la protezione dell'ambiente, la protezione della biodiversità, che ancora stenta a dialogare con la scienza ufficiale. Esperienze di rapporti paritari e di scambio tra saperi tradizionali e istituzioni scientifiche.

SALA C

CARNE/ Allevamenti sostenibili di pollame

Gli allevamenti di pollame possono essere sostenibili e al contempo redditizi? Esperienze di piccola scala e di alta qualità nel segno della valorizzazione delle razze autoctone e dell'alimentazione naturale.

SALA 1

STRATEGIE/ Agricoltura pesante e agricoltura leggera: la convivenza è possibile?

Chi pratica l'agricoltura sostenibile è davvero libero di farlo, in un mondo che per larga parte produce grazie ad arature profonde, fertilizzanti di sintesi, erbicidi e ogm? Fino a che punto la convivenza è possibile, pur creando le zone di rispetto? Quali conseguenze sulla salute, sulla biodiversità, sul diritto alla scelta di produttori e consumatori?

SALA 2

GASTRONOMIA/ Quando tutto inizia dai fornelli

Il ristoratore non è sempre l'ultimo anello della catena produttiva. Spesso può invece essere il perno attorno a cui ruota una comunità del cibo, incrementando non solo i livelli qualitativi ma anche quelli della consapevolezza.

SALA 3

CEREALI/ Il riso: la filiera di qualità

Come valorizzare un prodotto "globale" puntando su varietà, confezionamento, promozione e come produrre un riso sostenibile.

SALA 4

OLIO/ L'olio di oliva: qualità e territorio

L'alimentazione mediterranea si basa sull'olio di oliva. Ma nell'ambito di questa area geografica non sempre è facile avere garanzie di qualità e di provenienza. Esperienze ispirate alla trasparenza e alla difesa dell'eccellenza.

SALA 7

ALLEVAMENTO/ Pastorizia nomade, transumanza e protezione del territorio

Il nomadismo e l'allevamento in relazione alla desertificazione e alla salvaguardia dei territori.

SALA 8

OLIO/ I semi oleosi: antiche culture e nuove tecnologie

Dall'olio di argan a quello di senape a quello di semi di papavero, antiche culture si riconoscono in questi condimenti. E d'altro canto il mais, il girasole, la soia, grazie ai moderni macchinari, consentono produzioni sempre più diffuse. Come unire il meglio delle antiche sapienze al meglio della modernità.

SALA 9

PESCE/ L'acquacoltura sostenibile

L'acquacoltura sostenibile è possibile ma richiede il lavoro di squadra di studiosi, formatori, produttori, gastronomi e divulgatori. Alcune esperienze nel mondo dimostrano che è possibile allevare pesce di qualità preservando l'ambiente e mantenendo il benessere degli animali.

SALA A

FRUTTA/ L'ecosistema del frutteto e i suoi prodotti derivati

Dalla difesa delle vecchie varietà di mele e pere europee alla necessità di valorizzare le varietà minori di frutta tropicale, fino alle aziende conserviere dell'ex blocco sovietico: intorno alla produzione sostenibile di frutta si muove un mondo economico e produttivo.

SALA B

DONNE/ Il ruolo delle donne in agricoltura

L'altra metà (e forse di più) del cibo: le donne come protagoniste delle attività produttive, dell'economia di raccolta, del piccolo commercio. La risposta ai tentativi di esclusione ed emarginazione dai campi lavorativi.

SALA C

STRATEGIE/ Il tempo è dei filosofi, la terra è di chi la lavora

Una vecchia canzone anarchica dimentica, purtroppo, il ruolo dei politici. Come le piccole e grandi comunità del cibo affrontano il dramma della mancanza di terra: quali produzioni in attesa delle riforme agrarie.

Gli Incontri Collaterali

Terra Madre sarà anche il luogo per decine di incontri che si terranno tra un Laboratorio della Terra e l'altro oppure, per chi non è impegnato nei Laboratori, anche in contemporanea con essi. Qui di seguito vi segnaliamo gli appuntamenti che sono già stati calendarizzati, in salette da circa 50 posti.

I partecipanti di Terra Madre che volessero proporre altri potranno, nei giorni dell'evento, rivolgersi alla Segreteria.

Giovedì 21/10 h 11

Sala D

Progetti: L'Istituto Agronomico per l'Oltremare presenta il progetto Brasile Biodiversità

Sala E

Libri: Marcello Buiatti, *Il meraviglioso disordine delle cose*, Utet, Torino 2004

Sala F

Incontri tematici: La FAO presenta il Trattato Internazionale sulle risorse genetiche

Sala G

Incontri Regionali: Svezia e Finlandia
Incontri Tematici: Micorrizze e microbiologia del suolo

Giovedì 21/10 h 14

Sala D

Incontri Tematici: La comunicazione di massa negli Stati Uniti a proposito di agricoltura

Sala E

Incontri Tematici: Frutta e verdura selvatica in Nord America

Sala F

Libri: Joel Salatin, *Holy Cows and Hog Heaven*, Polyface, Swoope, VA 2004

Sala G

Incontri Regionali: Francia

Venerdì 22/10 h 11

Sala D

Incontri Tematici: La pastorizia nomade

Sala E

Incontri Tematici: Il salmone

Sala F

Incontri Regionali: Romania

Sala G

Libri: Niles Eldredge, *La vita sulla Terra. Un'enciclopedia della biodiversità, dell'ecologia e dell'evoluzione*, Codice Edizioni, Torino 2004

Incontri Regionali: Germania

Venerdì 21/10 h 14

Sala D

Progetti: La FAO presenta il progetto GIAHS: Globally-important Ingenious Agricultural Heritage Systems

Sala E

Incontri Regionali: Russia

Sala F

Libri: Elvio Dal Bosco, *La leggenda della Globalizzazione. L'economia mondiale degli anni novanta del Novecento*, Bollati Boringhieri, Torino 2004

Incontri Regionali: Lessinia, l'uomo di campagna tra colline, vino, erbe selvatiche, acque e riso

Sala G

Libri: David Mas Masumoto, *Letters to the Valley*, Hey Day Books, Berkeley 2004

Come arrivare a Palazzo del Lavoro

Dalla Stazione di Torino Porta Nuova

Lato via Nizza:

- nei giorni feriali prendere la linea 34 (direzione via Candiolo) e scendere dopo circa 15 fermate
- in alternativa e nei giorni festivi prendere la linea 35 (direzione via Amendola) per circa 15 fermate e scendere alla fermata via Nizza/via Beinette. Svoltare in via Testona, percorrerla per circa 300 metri, fino ad arrivare al Palazzo del Lavoro.

Dalla Stazione di Torino Porta Susa

- prendere la linea 1 (direzione via Artom) per circa 23 fermate e scendere alla fermata via Nizza/via Beinette. Svoltare in via Testona, percorrerla per circa 300 metri, fino ad arrivare al Palazzo del Lavoro
- in alternativa, solo nei giorni feriali, scendere alla fermata Porta Nuova/via Nizza per prendere la linea 34 fino a destinazione (vedi sopra).

Dall'aeroporto "Sandro Pertini" di Torino Caselle

- dall'uscita voli nazionali/UE, livello ARRIVI parte un servizio pubblico di autobus (SADEM), attivo dalle prime ore del mattino fino alla mezzanotte con possibilità di fermata presso la stazione di Porta Susa e capolinea presso la stazione di Porta Nuova (corso Vittorio. Emanuele II ang. via Sacchi). Possibilità di prendere la linea 34 feriale o la linea 35 feriale e festiva (direzione via Candiolo) dai capolinea (ubicati in piazza Carlo Felice, di fronte alla stazione) oppure alla fermata Porta Nuova/via Nizza dal lato opposto della stazione.
- in alternativa dalla stazione ferroviaria situata a 140 metri dall'aeroporto partono treni che, ogni mezz'ora, collegano l'aeroporto di Torino Caselle con la stazione Dora di Torino. Dall'uscita della stazione Dora prendere la linea 10 (direzione piazza Caio Mario) per circa 6 fermate, scendere alla fermata stazione Porta Susa e prendere la linea 1 (direzione via Artom).

Biglietti

I biglietti per i **trasporti urbani** si acquistano nelle tabaccherie, nelle edicole e negli esercizi pubblici che espongono l'apposita vetrofania. Il biglietto ordinario urbano valido 70 minuti costa Euro 0,70.

Per il collegamento **autobus** dall'aeroporto i biglietti (al costo di Euro 5,00) possono essere acquistati presso la ricevitoria e la biglietteria automatica al livello ARRIVI (sala voli nazionali/U.E.), l'edicola al livello PARTENZE oppure a bordo del bus (con un sovrapprezzo di Euro 0,50).

Per il **treno**, i biglietti possono essere acquistati presso la stazione ferroviaria; il costo di sola andata è di Euro 3,00 mentre quello giornaliero è di Euro 5,50; entrambi i biglietti danno diritto all'uso gratuito dei mezzi di trasporto urbani GTT.

Vi ricordiamo che i trasporti urbani sono gratuiti tutti i giorni con l'acquisto della **Torino Card**, mentre le linee extraurbane (compreso il treno dall'aeroporto) sono gratuite il sabato e festivi e l'autobus Sadem prevede uno sconto del 25% sul prezzo della singola tratta.

La **Torino Card** offre, inoltre, il libero ingresso a 120 musei, monumenti, fortezze, castelli e residenze reali della Regione Piemonte, l'uso gratuito dei servizi turistici - ascensore panoramico, cremagliera Sassi-Superga, il battello sul Po e il TurismoBus Torino; oltre a riduzioni per visite guidate, spettacoli lirici e teatrali, concerti, noleggio biciclette, parcheggio auto. La Torino Card 48 ore costa Euro 15,00 mentre la versione 72 ore costa Euro 17,00. La Torino Card è acquistabile nei punti informativi di Turismo Torino (ubicati presso Atrium Torino, la stazione di Porta Nuova e l'aeroporto di Caselle), nelle strutture ricettive di Torino e Area Metropolitana, all'Automobile Club Torino e presso la basilica di Superga.

Per ulteriori informazioni sui trasporti in questione, Vi invitiamo a consultare il sito Internet www.comune.torino.it/gtt per informazioni, orari e percorsi dei mezzi pubblici nell'area urbana e extraurbana torinese (compresi i treni dall'aeroporto di Caselle) e il sito Internet www.sadem.it per i collegamenti autobus dall'aeroporto di Torino Caselle.

IN COLLABORAZIONE CON



SI RINGRAZIA



Regione Autonoma
VALLE D'AOSTA

Con l'assistenza e la partecipazione della FAO

