

...Se ne sai di più, mangi e vivi meglio.... Non accontentarti delle mode e del gusto omologato. .. La vita è troppo breve per mangiare e bere male...

Terra madre

Slow Food

MINISTERO DELLA PROTEZIONE AMBIENTALE
ALIMENTARE E FORESTALE

Cooperazione Italiana
allo Sviluppo
Amministratore: Alfano Elvira

REGIONE
PIEMONTE

CITTA' DI TORINO



Aspettando il Salone del gusto e per Terra Madre



propone per venerdì 3 ottobre 2008:

Una cena degustazione ... a km zero

*Aperitivo e Sfizi Croccanti dell'Osteria.
Panzanella alla maceratese con ciauscolo.*

*Millefoglie di polenta con salame
e Caciotta di Fabriano .*

Tagliatelle di orzo al profumo di bosco

*Pollo novello all'agresto con patate al forno e
cicoria saltata*

*Semifreddo al miele con pinoli tostati e
salsa alla frutta*

Orzo all'anice e biscottini secchi

In collaborazione con :



Slow Food®
Corridonia

Prezzo per la cena € 30,00
*(il 40% dell'incasso sarà devoluto al
progetto ospitalità di Terra Madre)*
Prenotazioni entro il 1 Ottobre

(max 30 posti)



0733 260142 – 333 6730041

Terra madre

Slow Food

MINISTERO DELLA POLITICA AGRICOLA
ALIMENTARE E FORESTALE

Cooperazione Italiana
allo Sviluppo
Ministero Affari Esteri

REGIONE
PIEMONTE

CITTA' DI TORINO



Km Zero è un modo per far scoprire il territorio attraverso i suoi sapori, puntando su unicità, freschezza e tracciabilità assoluta dei prodotti utilizzati in cucina. Preferire i prodotti di origine regionale, e per questo denominati a "Km Zero", è anche una scelta ambientale ed etica che serve a ridurre l'emergenza legata all'inquinamento atmosferico. Il progetto permette di ridurre i costi di trasporto e logistica dei prodotti agroalimentari, voci che incidono sul fatturato delle imprese di produzione per oltre il 30 per cento.

"Terra Madre è un progetto concepito da Slow Food, frutto del suo percorso di crescita e che oggi ha il suo fulcro nella convinzione che "mangiare è un atto agricolo e produrre è un atto gastronomico". Da sempre Slow Food si è schierato per i piaceri della tavola e il buon cibo e ha difeso le culture locali di fronte alla crescente omogeneizzazione imposta dalle logiche cosiddette moderne di produzione, distribuzione ed economia di scala. Ed è proprio seguendo fino in fondo queste logiche che Slow Food si è reso conto di quanto fosse necessario proteggere e sostenere i piccoli produttori, ma anche cambiare il sistema che li danneggia, mettendo insieme gli attori che hanno potere decisionale: consumatori, istituti di formazione, chef e cuochi, enti di ricerca agricola, organizzazioni non governative... Divenne evidente che si poteva avere un impatto significativo solo moltiplicando e cumulando azioni locali che seguissero una visione-guida globale.

Così è nata Terra Madre: per dare voce e visibilità ai contadini, pescatori e allevatori che popolano il nostro mondo. Per aumentare, nelle comunità dei produttori e nell'opinione pubblica, la consapevolezza di quanto è prezioso il loro lavoro. Per dare ai produttori qualche arma in più per continuare a lavorare in condizioni migliori, per il bene di tutti noi e del pianeta. Per queste ragioni, costruire una rete mondiale – che disponesse di strumenti di condivisione delle informazioni e che offrisse la possibilità di imparare dalle esperienze altrui e di collaborare con gli altri – è sembrato fondamentale. Il nostro obiettivo è continuare ad avere terre fertili, dove germogliano e crescano piante e animali adatti a quei particolari ambienti, piuttosto che dopati con sostanze chimiche che li fanno fruttare o ingrassare artificialmente. Il nostro obiettivo è continuare ad avere persone che custodiscono terre, saperi e cibi che hanno il gusto della nostra infanzia.

La rete di Terra Madre è stata lanciata nella riunione inaugurale del 2004 a Torino. Quel primo incontro ha radunato 5000 produttori da 130 paesi e ha attirato – come mai prima di allora – l'attenzione dei media sulle loro problematiche. La seconda edizione dell'incontro internazionale si è tenuta nel 2006 e ha coinvolto anche 1000 cuochi – dai più celebri ai più semplici –, tutti profondamente consapevoli delle responsabilità nei confronti dei produttori di qualità. Nel 2006 hanno partecipato alla riunione generale anche 400 ricercatori e accademici, nel tentativo di riavvicinare la teoria alle buone pratiche.

Un progetto così ambizioso non si sarebbe mai potuto realizzare senza il contributo di un gruppo di sostenitori molto motivati. Slow Food ha mobilitato istituzioni pubbliche, enti locali, regionali e nazionali per formare insieme la Fondazione Terra Madre. L'associazione ha anche favorito partnership con compagnie private e reti solidali, alcune delle quali si sono costituite appositamente per l'evento".

