



VENERDÌ 16 SETTEMBRE

ore 11,00

Salviamo il paesaggio, difendiamo i territori

Presentazione del Forum italiano nato per arrestare lo scriteriato consumo di suoli fertili, agricoli e boschivi dal dilagare di cemento e asfalto

Ne parlano:

Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia

Alessandro Mortarino, coordinatore nazionale del Movimento Stop al Consumo di Territorio

Luca Martinelli, giornalista e autore di *Le conseguenze del cemento*

ore 15,00

Italia Buonpaese - Gusti, cibi e bevande in 150 anni di storia

Guelfi e ghibellini. Cattolici e laici. Fascisti e antifascisti. Repubblicani e monarchici. Leghisti e meridionalisti. Noi italiani da sempre troviamo più motivi per dividerci che ragioni per sentirci uniti. Da 10 anni a questa parte, però, c'è qualcosa che mette d'accordo quasi tutti: il nostro buon cibo. L'Italia è diventata il Buon Paese

Ne parlano:

Clara e Gigi Padovani, giornalisti e autori del libro

Marco Bolasco, direttore editoriale di Slow Food Editore

ore 16,00

La compagnia Kataplix Teatro con Santibriganti Teatro presenta *Fratelli d' Italia*

Tra lazzi, confusioni storiche, linguaggi dialettali e giovanili riusciranno a ripercorrere l' Unità d' Italia vivendola in prima persona



ore 18,00

Slow Food Editore presenta: Storie di contadini urbani

Nella sola Manhattan si calcola che siano 600 i contadini urbani. A Vancouver e Toronto si stima che tra il 40 e il 44% delle famiglie coltivino un orto. In Italia sono 18 milioni i contadini di città... L'agricoltura urbana è un fenomeno. Un percorso attraverso diverse esperienze che parlano di una passione che diventa stile di vita oppure occasione di riscatto

Ne parlano:

Emanuela Bussolati, autrice di L'orto – Un giardino da gustare

Franca Roiatti, giornalista e autrice di La rivoluzione della lattuga

Bruno Boveri e Silvia Ceriani, fautori di Farm City – L'educazione di una contadina urbana

Le suona: *Federico Sirianni*, alla voce e alla chitarra

L'assaggio: il pinzimonio dell'orto

ore 19,15

Aperitivo musicale con TrE di Maria Giua

Un giardino pieno di fiori, piante tropicali, ulivi e tante panchine, alcune sistemate al sole, altre sotto le fronde, poco lontano dalla città.

Incontro realizzato in collaborazione con Fondazione Mirafiore



SABATO 17 SETTEMBRE

ore 10,15

Lettura dei quotidiani in collaborazione con *La Stampa*

Con *Alessandra Comazzi*, giornalista, *Roberto Burdese* presidente di Slow Food Italia, *Roy Paci*, musicista

Titoli di testa e di coda a cura del duo blues composto da *Luciano Caserta* e *Massimo Zemolin*

ore 12,10

I formaggi di malga del Trentino

Presentazione del progetto di miglioramento della tipicità dei formaggi delle malghe trentine

L'assaggio: tre formaggi di malga in abbinamento al Trento Doc

A cura di: *Camera di commercio di Trento*

ore 15,00

Grow!

La campagna di Oxfam per sfamare nove miliardi di persone... insieme a te

Ne parlano:

Elisa Bacciotti, direttrice campagne, Oxfam Italia

Annalisa Mauro, programme manager, International Land Coalition

Michèle Mesmain, ufficio comunicazione Slow Food

In assaggio: il "formaggio nel sacco" dei produttori di Okusi Hercegovinu

ore 16,00

Water&Communities

Tra canto e narrazione *Saba Anglana* percorre accompagnata dalla chitarra di *Tatè Nsongan* storie di viaggi, attraversamenti della geografia e dell'anima. L'artista italoafricana racconta in particolare della sua esperienza in Kenya, che ha visitato come ambasciatrice di Amref, e presenta in anteprima assoluta il disco che ha realizzato su quell'intenso vissuto



ore 17,00

Slow Food Editore presenta: I ribelli del bitto - Quando una tradizione casearia diventa eversiva

La ribellione anima un'intera comunità che si riconosce attorno a una specificità negata in nome della standardizzazione

Ne parlano:

Michele Corti, docente universitario, blogger, ruralista e autore del libro

Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Con la partecipazione dei produttori del bitto storico

L'assaggio: il bitto storico delle valli di Albaredo e Gerola, Presidio Slow Food

ore 18,00

Se dico radici dico storie

Le vite sono fatte di storie più che di atomi e ciascuno ha le sue, ciascuno è le sue storie. Le diventa. Quando si dice radici, si dice storie

Ne parla:

Gian Luca Favetto, autore di poesie, romanzi e racconti

Lo suona: Beatrice Zanin al violoncello

L'assaggio: un calice, nelle radici della terra

ore 19,00

Aperitivo con i casari dei Maestri del Gusto di Torino e provincia

Da Ala di Stura ad Alice Superiore, da Pavone Canavese a Ribordone, da Settimo Vittone a Vidracco a Villastellone: la provincia di Torino è ricca di eccellenze casearie

In assaggio: formaggi di latte bovino, ovino e caprino del Torinese, accompagnati dai vini dello stesso territorio

A cura di: *Camera di commercio di Torino*



DOMENICA 18 SETTEMBRE

ore 10,15

Letture dei giornali in collaborazione con *La Stampa*

Con *Mario Calabresi*, direttore de *La Stampa*, e *Carlo Petrini* presidente di Slow Food Internazionale

Titoli di testa e di coda a cura del duo blues composto da *Luciano Caserta* e *Massimo Zemolin*

ore 12,15

La filiera latte ecosostenibile

In Moravia, tra Vienna e Praga, nell'area agricola più fertile e incontaminata della Repubblica Ceca, nasce il formaggio Gran Moravia; in una pianura solcata da sorgenti d'acqua pura, circondata da dolci colline e incantevoli montagne

In accompagnamento: *Alberto Brazzale* e *Anna Grendene* al violoncello

In assaggio: Gran Moravia e Verena, in abbinamento a mieli di montagna e confetture

A cura di: *Brazzale, l'arte nobile del latte*

ore 15,00

Cosa tiene accese le stelle

Un grande viaggio, per ritrovare ossigeno, nel vissuto del nostro Paese attraverso le storie di chi - scienziati, artisti, imprenditori, giornalisti e persone comuni - è stato capace di inseguire i propri sogni

Ne parla: *Mario Calabresi*, direttore de *La Stampa* e autore del libro

ore 16,00

Spiriti bollenti - Ritratti terrestri di 21 chef "stellari"

Si è quello che si mangia, e ciò che si mangia contiene anche l'energia di chi l'ha cucinato, che a sua volta è quello di cui si è nutrito: nel piatto e nella vita

Ne parlano:

Raethia Corsini, giornalista e autrice del libro

Marco Bolasco, direttore editoriale di Slow Food Editore

Lo suona: *Christian Thoma*, all'oboe, clarinetto basso ed effetti



ore 17,15

Slow Food Editore e Touring Editore presentano: Langhe e Roero - Itinerario sulle colline dei grandi vini tra natura, storia e piacere della tavola

Dedicato a chi pensa che la cultura, il paesaggio e la buona tavola siano aspetti differenti ma ugualmente importanti per rivelare l'anima di un territorio

Ne parlano:

Roberta Ferraris, autrice del libro

Angelo Surrusca, curatore della collana "Itinerari"

Lo suonano: i Trelilu

L'assaggio: merenda *sinoira* con pane, burro, acciughe e vini di Langhe e Roero

ore 18,30

La seconda mezzanotte

Una grande avventura epica, smisurata e furibonda, che fa i conti con la nostra crisi narrando di uomini in marcia dentro e contro l'onda distruttrice della storia

Ne parla: *Antonio Scurati*, scrittore, ricercatore alla Iulm di Milano e coordinatore del Centro studi sui linguaggi della guerra e della violenza, autore del libro con *Alberto Sinigaglia*, giornalista

Incontro realizzato in collaborazione con Fondazione Mirafiore

ore 19,30

km 0: la guida dei ristoranti buoni puliti e giusti della Catalogna

Una guida "non gastronomica", fatta di aneddoti, delle esperienze dei cuochi e delle loro difficoltà per portare avanti la filosofia di acquistare prodotti vicini (compresi nel raggio di 100 chilometri), valorizzando un territorio ricchissimo

Ne parlano:

Rosa Solà, responsabile del convivium di Barcellona

Jordi Bigues, giornalista e attivista ecologico, redattore per la rivista *El Cincer*

L'assaggio: *tapas* e vini della Catalogna

ore 20,30

Cocktail time!

Il Bloody Mary coi pomodori dei Presìdi Slow Food, il Daiquiri al basilico... i grandi classici e le grandi invenzioni di *Michele di Carlo*, nostro barman d'eccezione



LUNEDÌ 19 SETTEMBRE

ore 12,00

La qualificazione dei prodotti caseari d'alpeggio: sistemi innovativi di tracciabilità

Progetto realizzato da Camera di commercio di Torino, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino, Dip. Agroselviter - Università degli Studi di Torino, Fondazione Torino Wireless (con il supporto di 3A e LTT) e Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

ore 15,30

Anime in carpione

«Perché capisci, Manuela, che, se io gli cucino il *foie gras* ai notai e quelli comandano pasta e ceci, c'è qualcosa nel tessuto sociale che non quadra più. Dov'è finita la coscienza di classe? Nel ripieno degli arancini?»

Ne parlano:

Paolo Ferrero, cuoco e autore del libro

Enrico Remmert, scrittore

Lo suona: Stefano Riso al contrabbasso

ore 17,00

Femminile plurale

Un percorso che, attraverso la lettura e la rappresentazione teatrale, invita a riflettere e approfondire il rapporto tra identità, radici e mondo "altro". Un itinerario dove il cibo ricopre un ruolo essenziale

Con la partecipazione di:

Le donne del Concorso Letterario Nazionale Lingua Madre

Lo spettacolo *Spezie* a cura di Almateatro

ore 18,30

Gran finale con Cocktail time: siete tutti invitati a brindare

Il Bloody Mary coi pomodori dei Presìdi Slow Food, il Daiquiri al basilico... i grandi classici e le grandi invenzioni di *Michele di Carlo*, nostro barman d'eccezione



ESPOSIZIONI PERMANENTI

Slowfood in Pgm

10 copertine della rivista *Slowfood*, dalla 40 alla 50, in collaborazione con Matericamente (www.matericamente.com)

Bioopere di Paola Cecatelli

Nelle "Bioopere a termine" l'artista lavora sul movimento del tempo e sui segni del suo passaggio. Usa materiali e tecniche "labili", analizza ambienti in fase di evoluzione oppure esseri viventi in crescita. Ogni opera rimanda all'immagine digitale che le corrisponde, così da consentire la percezione della sua idea immutabile

L'ingresso al Caffè letterario e musicale è libero e gratuito. Il ricavato di eventuali offerte per le degustazioni sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità per sostenere il progetto dei Mille orti in Africa

I libri presentati al Caffè letterario e musicale sono in vendita durante le presentazioni o, per tutta la durata di Cheese, presso la Premiata Libreria Marconi (in via Marconi 3)