

Torino
20 → 24 settembre



Terra Madre Salone del Gusto 2018

La storia

Il **Salone del gusto** nasce nel **1996** per valorizzare i piccoli produttori e i cibi artigianali di qualità. Dal **2004 Terra Madre** affianca il Salone del Gusto come momento d'incontro fra migliaia di comunità del cibo, cuochi, esperti, giovani. Nasce così **una rete mondiale** impegnata a promuovere una produzione alimentare buona e di qualità, che non impatti sull'ambiente e che rafforzi le piccole economie locali. Dal 2012 Il Salone del Gusto si unisce a Terra Madre dando origine a un nuovo evento che racconta la straordinaria diversità del cibo di ogni continente, conferendo pari dignità a tutti i piccoli produttori che si ispirano al principio di un **cibo buono, pulito e giusto**. L'evento del 2014 ha unito tutti questi elementi attraverso il mercato nazionale e internazionale, i laboratori del gusto, i percorsi didattici e le conferenze consolidando la presenza di produttori, comunità del cibo, accademici, cuochi, giovani contadini della rete Terra Madre, provenienti da **170 paesi del mondo**. Nel 2016 Terra Madre Salone del Gusto festeggia i suoi 20 anni, una grande occasione per cambiare veste e dare vita a un evento totalmente nuovo, all'aperto, nel cuore della città di Torino. La dodicesima edizione di **Terra Madre Salone del Gusto** avrà luogo in alcuni tra i luoghi più significativi per la storia della città di Torino. L'evento si pone un importante obiettivo: affermare con ancor maggiore forza del passato, la volontà di parlare ad un pubblico sempre più ampio, per coinvolgerli come parte attiva di un grande cambiamento legato al cibo, alle abitudini alimentari, alla nostra terra.

Food for Change sarà il filo conduttore per l'**edizione 2018** della manifestazione che accompagnerà tutte le iniziative, dal programma di Conferenze e Laboratori del Gusto al grande Mercato e ai Forum di Terra Madre con la presenza di contadini, allevatori e artigiani da tutto il mondo.

Terra Madre Salone del Gusto 2018 si svolgerà dal **20 al 24 settembre** in alcuni tra i luoghi più significativi per la storia della città di Torino

I **Partner di Terra Madre Salone del Gusto 2018** avranno un ruolo attivo nella costruzione di questo percorso e la loro partecipazione sarà funzionale allo sviluppo del tema dell'evento.



Torino
20 → 24 settembre

L'Università Diffusa

Obiettivo generale di Terra Madre Salone del Gusto (TMSdG) nel 2018 è stimolare e **favorire il cambiamento delle abitudini alimentari delle persone**, partendo dalla più ampia condivisione della conoscenza possibile. In questo senso, TMSdG sarà l'occasione per il lancio del grande progetto denominato **"università diffusa"**, che si propone di favorire l'accesso alla conoscenza generando un dialogo in cui la scienza ufficiale e le conoscenze tradizionali abbiano pari dignità. Una prima importante novità dell'edizione 2018 consiste nel lavorare sul coinvolgimento delle persone **lavorando affinché la stessa rete di Terra Madre e Slow Food diventi protagonista della comunicazione.**

L'impegno Internazionale di Slow Food

Oltre al tema generale, sarà dato ampio spazio alle politiche del movimento Slow Food, con particolare riguardo alle campagne internazionali su:

- i **cambiamenti climatici**, le nostre **scelte alimentari**, l'**agricoltura** che vogliamo
- l'**Africa** di Slow Food e Terra Madre
- la **biodiversità**, i saperi, le **comunità** e le **culture** tradizionali che vogliamo difendere e sostenere
- i **saperi indigeni**, alleati chiave per affrontare le sfide globali
- la trasmissione di saperi, l'**accesso alla conoscenza**, l'Università diffusa
- la **plastica negli ecosistemi** del nostro pianeta

Qualche numero dell'edizione 2016

La rete

1.000.000 di visitatori – **900 espositori** da 100 Paesi – **7.000 delegati di Terra Madre** da 143 Paesi (di cui 1.200 ospitati in famiglie o aziende a conduzione familiare) – 1.000 comunità del cibo – 1.000 volontari – 150 famiglie ospitanti e 850 posti letto messi a disposizione nelle oltre 40 città di Terra Madre – 70 chef protagonisti del programma ufficiale e oltre 60 chef presenti nelle Cucine di Terra Madre – **170 Presidi italiani** e **140 Presidi internazionali** presenti.

Eventi e partecipazione del pubblico

5.000 partecipanti alle conferenze al Teatro Carignano – 50 classi e **1.800 bambini e genitori** coinvolti nelle **180 attività di educazione** al Borgo Medievale – Tutto esaurito negli appuntamenti su prenotazione (circa il 60% degli eventi acquistati da visitatori stranieri) – Circa **1.000 eventi organizzati da Slow Food, sponsor, espositori e altri soggetti presenti sul territorio** (musei cittadini, associazioni di quartiere, ecc) – 1.000 etichette di vino presenti in Enoteca – Oltre **1.600 incontri B2B** nello spazio Food Mood in Piazzale Valdo Fusi.



Torino

20 → 24 settembre

Stampa e Comunicazione

1.284 testate internazionali da 54 Paesi (compresa Italia) che hanno dato spazio all'evento – Oltre 1.500 uscite (carta stampata, web, radio e tv) sui media italiani e 415 uscite internazionali – **892 giornalisti** presenti (568 dall'Italia e 324 dal mondo, senza contare i fotografi e gli operatori) – 400.000 utenti, 616.000 sessioni e 1,9 milioni di visualizzazioni di pagina sul sito dell'evento.

Alcuni dati sulla Sostenibilità Ambientale

70,42% raccolta differenziata dei rifiuti con una media di **purezza del 90%**, 2 tonnellate di derrate alimentari recuperate e donate ai più bisognosi, 102.000 bottigliette di plastica da mezzo litro risparmiate grazie alle colonnine per l'erogazione dell'acqua, incremento dell'uso della metropolitana del 48,69% e del 102,28% il sabato e la domenica, rispetto alla precedente edizione etc.

Alcuni dati sull'Impatto Sociale

Più del 90% delle famiglie ospitanti ha mantenuto contatti con i delegati ospitati durante le precedenti edizioni. L'85% pensa di ospitare ancora in futuro. Se il 95% circa è soddisfatto dell'esperienza dal punto di vista relazionale, più del 50% pensa di aver conosciuto meglio i prodotti provenienti da altre culture. Il 14% ha cambiato la sua posizione rispetto al cibo, ritenendosi sensibilizzato, dopo la partecipazione.

A questo link è possibile scaricare il **Report Completo del progetto Systemic Event Design – S.E.e.D. applicato a Terra Madre Salone del Gusto 2016**

<http://www.slowfood.it/comunicati-stampa/systemic-event-design-s-d/>



Torino
20 → 24 settembre

Systemic Event Design – S.Ee.D. 2018

La storia

Un seme - S.Ee.D. è l'acronimo della ricerca applicata sviluppata e coordinata dall'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** - che ambisce a coinvolgere i protagonisti diretti e indiretti dell'evento, per creare **un punto d'incontro tra culture** che attraverso l'informazione condividono le responsabilità di uno **sviluppo sostenibile**. Terra Madre Salone del Gusto è **un micro cosmo di comportamenti**, e in quanto tale può essere paragonato a **un organismo vivente dai confini variabili** che per osmosi, trasmette i suoi contenuti al territorio e alla collettività. L'evento è in tal senso **una metafora della convivenza dell'uomo con l'ecosistema**: dimostrandosi culturalmente e fisicamente accessibile, tende le braccia alla condivisione di prospettive e ideali; aprendosi al territorio, condivide i suoi frutti e si fa portavoce del cambiamento.

Il progetto sistemico si è consolidato nell'arco di **12 anni di ricerca, 7 edizioni di Terra Madre Salone del Gusto, 6 edizioni di Cheese e Slow Fish**, e più di **500 iniziative realizzate** con oltre **150 partner coinvolti**.

Ogni nuova progettazione è sempre preceduta da una **fase di analisi dei risultati raggiunti** nelle precedenti edizioni. È un momento fondamentale di **analisi transdisciplinare**: diversi punti di vista inquadrano l'evento di **Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte** come una realtà multiforme e dinamica, fisicamente non omologata e culturalmente versatile.

Da quando è stato concepito il progetto "**Eventi a ridotto impatto ambientale**" per l'edizione 2006 poi divenuto S.Ee.D. nel 2014 di Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre, gli obiettivi del progetto risiedono in un concetto di **qualità di sistema** che con il passare delle edizioni è stato declinato nell'ambito degli eventi culturali in **sostenibilità ambientale, impatto economico e culturale, innovazione sociale**.

Progettare per ridurre le proprie esternalità negative, **dare valore** a ciò che viene considerato uno scarto, **creare sinergie** per portare sviluppo e lavoro sul territorio, **condividere obiettivi** per favorire l'educazione e l'accessibilità all'informazione, **collaborare per far evolvere** il sistema culturale, sono alcune delle linee guida attraverso cui **il progetto Systemic Event Design cresce nel tempo**, con la finale ambizione di **sensibilizzare il pubblico a replicare una buona abitudine in un contesto quotidiano**.

A partire dall'edizione 2006, **la sostenibilità ambientale** della manifestazione è **umentata** del 45% (dati edizione 2006/2012 a cura di Design Politecnico di Torino, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), dimostrando come **un evento culturale può crescere riducendo il proprio impatto negativo sull'ambiente**.



Torino
20 → 24 settembre

Parliamo ad esempio di una raccolta differenziata dei rifiuti che è passata da un 16,2% (2006) a un 70,42% con una purezza media del rifiuto differenziato del 90% (2016); delle emissioni di CO₂ ridotte del 30%; dei consumi di energia e acqua ridotti del 35%; dei supporti cartacei ridotti del 20%, ecc. (per ulteriori dettagli sul percorso sistemico applicato agli eventi di Slow Food vedi libro di Luigi Bistagnino, Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale, 2° edizione, Slow Food Editore, 2011).

Nell'edizione del 2014 la ricerca applicata si apriva ai temi della misurazione dell'**impatto economico**, dell'**accessibilità culturale** e del suo **valore sociale**. Una nuova fase di analisi del sistema-evento che è servita a delineare innovativi scenari progettuali e che si è presentata al pubblico attraverso **102 azioni** realizzate grazie al coinvolgimento di **60 realtà tra aziende ed enti**.

Numeri che nel 2016 hanno portato il progetto a dialogare con circa **1.200 persone**, tra dipendenti e volontari, attraverso uno scambio di conoscenze tra 3 Atenei: l'**Università di Scienze Gastronomiche**, **Design Politecnico di Torino**, l'**Università degli Studi di Torino** con il Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali, di Management, di Informatica, ed Omero centro interdipartimentale di ricerca studi urbani e sugli eventi.

Da sempre, edizione dopo edizione, fondamentale è stato il **coinvolgimento di espositori e visitatori**, chiamati a diventare **co-organizzatori** dell'evento ovvero *"attori consapevoli che attraverso il loro comportamento ne possono determinare parte della sostenibilità e della piacevolezza"*.

Un comportamento virtuoso, una sensibilità, una buona abitudine, che l'evento invita a replicare in un contesto quotidiano investendo buona parte delle proprie energie in un processo di **informazione**: l'investimento più potente per produrre **capitale sociale e culturale** che possa rispondere alle sfide che il contesto globale ci propone per salvaguardare il **capitale naturale**.

Un'economia vincente che associata all'evento **produce esperienze e mette in circolo conoscenza e consapevolezza**. S.Ee.D è un progetto per condividere principalmente significati e non oggetti, restituendo valore al cibo e a tutti gli attori che partecipano alla sua creazione: un dono per chi è pronto ad ascoltare e vuole contribuire alla **diffusione di un nuovo modello culturale**.



La diffusione del messaggio culturale: Terra Madre Salone del Gusto trasformano per circa una settimana, l'Italia in un hub di riferimento mondiale sul tema del cibo (fonte: Report S.Ee.D. 2016).



Torino

20 → 24 settembre



Riconoscimenti

Il progetto "Eventi a ridotto impatto ambientale" ha iniziato il suo percorso di successi nel 2008 con una menzione nel programma internazionale di **Torino World Design Capital 2008**.

Per due edizioni consecutive, **2008 e 2010**, ha poi vinto il **Premio Biennale Italia, Design degli Eventi**, assegnato dall'Università degli studi di Genova Facoltà di Architettura e patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dal Ministero del Turismo per "l'azione culturale dimostrata nella progettazione rivolta al territorio e per l'esperienza creata che ha sancito un legame cognitivo ed emotivo con gli spettatori". Tra il **2008** e il **2009** il **British Standard Institute** ha preso l'evento come caso studio mettendo a punto lo Standard BS 8901 rivolto ai professionisti dell'industria congressuale, mentre l'**International Organization for Standardization**, nel giugno **2012** ha coinvolto i progettisti dell'evento slowfoodiano per lo sviluppo della norma ISO 20121, recepita in Italia il 13 settembre 2013 con la Norma UNI ISO:2012 "Dichiarazione dei requisiti per i sistemi di gestione di sostenibilità degli eventi".

L'edizioni **2010, 2012** del progetto sono state patrocinate dal **Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare** in quanto ricerca ritenuta "di interesse nazionale per la diffusione dei messaggi culturali connessi alla sostenibilità".

La ricerca divenuta "Systemic Event Design - S.Ee.D." per l'edizione **2014** è diventato durante l'evento **lo spazio del Ministero dell'Ambiente** ospitando momenti culturali dedicati ai "Nativi Ambientali" con l'intervento del Ministro Gian Luca Galletti.

Nel **2015** il progetto è stato inserito nell'**ADI Design Index**, la pubblicazione dell'Associazione Italiana per il Disegno Industriale (ADI), come uno dei migliori prodotti di design italiani.



Lo spazio S.Ee.D. e del Ministero dell'Ambiente durante Terra Madre Salone del Gusto 2014.



Torino
20 → 24 settembre

Systemic Event Design – S.Ee.D. 2018

Il progetto per l'edizione 2018

L'obiettivo di **ridurre l'impatto ambientale dell'evento**, di generare attività orientate all'**innovazione sociale**, di valutare le **ricadute economiche** sul territorio e **culturali** a livello mondiale, saranno replicate per l'edizione 2018, proponendo esclusivamente quelle attività che si sono rivelate delle **best practice** durante le varie edizioni e che hanno costituito **l'esempio comunicato ai milioni di visitatori** che sono venuti a contatto con l'evento nel tempo.

L'obiettivo è rafforzare ulteriormente la **funzione educativa** di tale ricerca (ormai parte integrante dell'evento stesso) e per raggiungere tale obiettivo, si stanno sviluppando strategie per **semplificare la complessità** del progetto sistemico senza banalizzarlo.

Dunque, per la prima volta a livello internazionale nella progettazione degli eventi culturali, si prevede una lettura delle iniziative sviluppate, tramite i **17 Sustainable Development Goals (SDGs)** e la **Circular Economy for Food (CEFF)**.

Il 25 settembre 2015 le Nazioni Unite hanno approvato l'**Agenda Globale per lo sviluppo sostenibile** e i relativi **17 Obiettivi di sviluppo sostenibile** (*Sustainable Development Goals* – SDGs nell'acronimo inglese), articolati in 169 Target da raggiungere entro il **2030** e sottoscritti dai **193 Paesi** membri dell'ONU.

È stato espresso un **chiaro giudizio sull'insostenibilità dell'attuale modello di sviluppo**, non solo sul piano **ambientale**, ma anche su quello **economico** e **sociale**. In questo modo, ed è questo il carattere fortemente innovativo dell'Agenda, viene definitivamente superata l'idea che la sostenibilità sia unicamente una questione ambientale e si afferma una **visione integrata** delle diverse dimensioni dello sviluppo.

Tutti i Paesi sono chiamati a contribuire allo sforzo di portare il mondo su un sentiero sostenibile, senza più distinzione tra Paesi sviluppati, emergenti e in via di sviluppo, anche se evidentemente le problematiche possono essere diverse a seconda del livello di sviluppo conseguito.

Ciò vuol dire che ogni Paese deve impegnarsi a definire una propria strategia di sviluppo sostenibile che consenta di raggiungere gli SDGs, rendicontando sui risultati conseguiti all'interno di un processo coordinato dall'Onu.

L'attuazione dell'Agenda richiede un forte **coinvolgimento di tutte le componenti della società**, dalle imprese al settore pubblico, dalla società civile alle istituzioni filantropiche, dalle università e centri di ricerca agli operatori dell'informazione e della cultura.



Torino
20 → 24 settembre

All'interno di questa prospettiva da perseguire, gli strumenti politico-economici che si stanno costruendo quotidianamente riguardano l'adozione di un modello di **Economia Circolare** che quando viene applicata al food system diventa **Circular Economy for Food**.

“Il cibo è un campo privilegiato di sperimentazione per un nuovo modo di intendere la produzione e la fruizione di beni, un nuovo approccio alla materia prima e allo scarto, un nuovo paradigma di costruzione di relazioni economiche e sociali integrate e positive per tutti. Partire da esso per sviluppare un nuovo modello di economia vuol dire riportare l'attenzione alle comunità, alla qualità delle relazioni e alla sostanza dei comportamenti. Parlare di cibo significa infatti non solo occuparsi di ciò che ci tiene in vita, al contrario significa esplorare territori complessi che attengono alla socialità, alla comunità, all'identità, alla spiritualità di ciascun essere umano, a qualunque latitudine e di qualunque estrazione sociale e culturale. Partire dal cibo e da tutto ciò che è ad esso è un modo per mettere in discussione e sperimentare e far evolvere l'economia circolare arricchendola di nuove sollecitazioni” (Carlo Petrini, 2018 da “Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza in circolo” di F.Fassio e N.Tecco, Ed.Ambiente)

Il cibo, quindi, può incarnare i principi della circular economy ma può anche supportarla nell'individuare un binario di **evoluzione teorico-pratica** e nel **calibrarne gli obiettivi**. Il **potenziale effetto a cascata delle pratiche alimentari** nelle loro valenze culturali e nelle connessioni di fatto, la loro pervasività di sistema, può diventare quel volano che, applicato all'albero maestro dell'economia circolare può diffondere il movimento rotatorio verso la presa di **consapevolezza che tutto è interconnesso**, che la circolarità che si sviluppa nel pensare per sistemi non è l'ennesimo nuovo vincolo o forzatura, ma il **naturale esito di un'alleanza tra le parti**.

Il cibo rende evidente come l'economia circolare per essere vincente debba guardare oltre alla sostenibilità ambientale ed economica, anche e soprattutto a quella sociale, collegandosi ad un concetto di **ecologia integrale** e ai **Sustainable Development Goals** come strumento di semplificazione del messaggio culturale.

 **SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS**



Torino
20 → 24 settembre



Le azioni sviluppate per Terra Madre Salone del Gusto 2018, sul fronte della **sostenibilità ambientale**, dell'**innovazione sociale** e dell'**impatto economico e culturale** sul territorio e la collettività, verranno dunque ricondotte ad **una chiave di lettura** che dimostrerà come **agire** in quel modo **quotidianamente**, adottando un **approccio circolare**, può contribuire al raggiungimento degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile**.

Essere un **Sustainable Partner di Terra Madre Salone del Gusto 2018** vuol dire impegnarsi con Slow Food, la Regione Piemonte, la Città di Torino, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, il Politecnico di Torino, l'Università degli Studi di Torino, nella ricerca di un **equilibrio tra l'Uomo e la Natura**, da esprimere durante l'evento culturale perché possa diventare **conoscenza in circolo**.

"Per questo dobbiamo sviluppare nuove alleanze per condividere valori e obiettivi, per porre un freno al disastro comportamentale connesso a un uso irrazionale delle risorse e per provare a ricucire un tessuto sociale che deve essere il volano principale del cambiamento che auspichiamo. Perché l'economia la fanno le persone, e un modello che depaupera le risorse naturali va per forza di cose di pari passo con lo sfruttamento del lavoro, con l'iniquità nella distribuzione del reddito e con la marginalizzazione degli interessi comunitari e sociali" (Carlo Petrini, 2018 da "Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza in circolo" di F.Fassio e N.Tecco, Ed.Ambiente).

