

The Road to Terra Madre al Fuorisalone con Futur#ability: un futuro sostenibile in un dialogo tra natura e materia

Terra Madre Salone del Gusto 2024

Ritrovare una nuova alleanza tra gli esseri umani e la natura basata sulla relazione e non sulla sopraffazione: è questa la chiamata all'azione di Terra Madre Salone del Gusto 2024, dal 26 al 30 settembre al Parco Dora di Torino. Organizzata da **Città di Torino, Regione Piemonte e Slow Food**, la 15esima edizione della più importante manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito e giusto e alle politiche alimentari promuove una **nuova relazione con la natura e dentro la natura**, ponendo l'accento sul **cibo**, che rappresenta **cultura, condivisione, piacere**, ed è l'elemento più potente per la sua capacità **di ricondurre alla terra, al suolo, all'acqua**. «Tutto quello che facciamo, sostenere un mercato contadino, salvare un formaggio a rischio estinzione, inaugurare un orto scolastico, tende a una cultura di pace, perché promuove un atteggiamento rigenerativo. Arrogarsi il compito di salvare la natura è presuntuoso e antropocentrico: impariamo piuttosto, partendo dalla scelta del cibo che consumiamo, a sostituire l'atteggiamento predatorio perpetrato nei confronti degli ecosistemi con uno spirito di pace diffuso: dentro la natura e col vivente tutto» afferma **Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia**.

Questo percorso è il frutto delle riflessioni che Slow Food ha avviato e condiviso a livello italiano e internazionale con la rete di soci, produttori e artigiani, cuochi, pastori e pescatori, istituzioni, realtà della società civile e partner in quasi 40 anni di storia dell'associazione (1986 nascita di Slow Food Italia) e in 20 anni di Terra Madre (2004 la prima edizione).

Per celebrare il ventennale dalla prima edizione, la manifestazione viene anticipata da un lungo viaggio, [The Road to Terra Madre](#), una serie di iniziative che in tutta Italia propongono modelli concreti per cambiare il sistema agroalimentare. Tra queste si inserisce anche **Futur#ability: un futuro sostenibile in un dialogo tra natura e materia**, l'evento a cura di **Prolink e Slow Food Italia**, che anima il programma del FuoriSalone 2024 a Milano dal 18 al 20 aprile. La tre giorni si compone di workshop, degustazioni, presentazioni e attività esperienziali che mettono in luce modelli virtuosi di sostenibilità ambientale, sociale e culturale. Un'occasione per conoscere progetti e tematiche al centro del lavoro di Slow Food che si potranno approfondire nei numerosi appuntamenti di Terra Madre Salone del Gusto.

Gli Orti Slow Food a scuola

L'Orto Slow Food nelle scuole è un progetto che, **in 20 anni dalla sua nascita**, ha segnato l'attività dell'associazione nel campo dell'educazione, coinvolgendo istituti scolastici di primo grado, con l'obiettivo di costruire una cultura alimentare basata sul piacere e su una forte

coscienza ambientale. In questi anni sono state coinvolte **più di 1.000 scuole** e formati **oltre 3.000 insegnanti**. Ma il progetto coinvolge, oltre agli studenti, maestri e maestre, nonni, produttori del territorio e la rete di Slow Food locale, per trasmettere i saperi legati alla **cultura del cibo** e alla **salvaguardia dell'ambiente** con attività pratiche, come accudire un pezzo di terra seguendo pratiche agroecologiche. I bambini non solo maturano la consapevolezza di come cresce un prodotto, ma capiscono il concetto di stagionalità (che portano anche in famiglia), iniziano ad amare la verdura e i cibi semplici.

Un bambino su tre in Europa è sovrappeso o soffre di obesità e in Italia la percentuale è ancora più alta. Non è tanto il consumo eccessivo di cibo la causa di questi problemi, quanto piuttosto la diffusione di alimenti di bassa qualità, iper processati e scarsamente nutrienti, ben lontani dall'essere sani per chi li consuma. Prodotti che, il più delle volte, sono anche a basso costo: povertà educativa, cioè la disabitudine a preoccuparsi di che cosa si mangia, e povertà economica, i cui dati sono in allarmante aumento, rappresentano l'innescò ideale della povertà alimentare.

È proprio partendo da queste considerazioni che il progetto da quest'anno cambia leggermente veste facendosi ancora più inclusivo, animati dalla convinzione che è possibile cambiare abitudini se ci si lascia guidare dal gusto e dalla curiosità per il cibo. Uno sforzo che parte dall'orto, attraversa le classi e intende arrivare fino a casa, per innescare il cambiamento nelle abitudini quotidiane. L'orto scolastico diventa così **un divertente e partecipato strumento per il cambiamento**, che nella **difesa della biodiversità** ha un elemento importante. Una biodiversità fatta di varietà vegetali da curare e veder crescere in campo, ma anche di organismi piccolissimi: come i lombrichi, che abitano il suolo e contribuiscono alla sua fertilità, o gli insetti pronubi, che volano di fiore in fiore trasportando il polline. Una biodiversità che è anche cultura: tradizioni, mestieri, abitudini da scoprire un passo alla volta e da cui lasciarsi affascinare. Fare l'orto è anche sconfinare in materie come la geometria o le lingue straniere, la storia o la geografia. Il progetto degli orti scolastici è storicamente sostenuto da Pastificio Di Martino e Irritec. Nel 2023 – grazie al sostegno di UniCredit – Slow Food ha deciso di rilanciarlo coinvolgendo 100 nuove classi in tutta Italia.

Al Fuorisalone l'appuntamento con gli Orti Slow Food è il 19 aprile alle 15,45 con [Il cibo che mangi... Lo conosci davvero? Orti Slow Food: imparare facendo!](#)

Chi vuole saperne di più o coinvolgere la propria scuola può scrivere a educazione@slowfood.it

È possibile capire se e quanto un prodotto sia buono, pulito e giusto?

A questa domanda cerca di rispondere Carlo Catani, ideatore del progetto Tempi di Recupero e co-autore insieme a Carlo Petrini del libro *Il chilometro consapevole*, [presentato sabato 20 aprile alle ore 10,30](#). Con il termine consapevole si indica un cibo che non misura solo la

distanza tra il luogo di produzione e quello di consumo, come chilometro zero, ma qualcosa di ben più complesso e profondo, come gli aspetti qualitativi e sociali di un prodotto. Aspetti non sempre facili da misurare. Il libro suggerisce consigli e strumenti semplici e intuitivi, supportati da schede di approfondimento, utilizzabili da tutta la filiera, attraverso cui avere risposta a qualche domanda e stimolare ulteriori ricerche. Più in generale si propone di comunicare la complessità dietro a semplici gesti quotidiani, ovvero a essere consapevoli che nel momento dell'acquisto facciamo una scelta importante, in primis tra diversi metodi di produzione che sono espressioni di differenti impatti sociali, economici e ambientali. L'intento è quello di creare un legame tra produttori, trasformatori, venditori, e non ultimo il pubblico acquirente, ovvero i co-produttori.

Nella [cena del recupero di venerdì 19 aprile alle 20,30](#), dopo un'introduzione di Carlo Catani sui concetti di spreco e scelta consapevole presenti nel libro, il tema del recupero si sperimenta a tavola nei piatti preparati con cura e attenzione dalla squadra di Fòla, gastronomia, caffetteria e bottega di quartiere. In abbinamento il vino proveniente da una cantina romagnola colpita dall'alluvione dello scorso anno, aderente al progetto *Io bevo Romagnolo*.