



CITTA' DI TORINO



Slow Food®



REGIONE PIEMONTE

Salone Day by Day

SABATO 25 OTTOBRE - SATURDAY OCTOBER 25

10.30am

Presentation. *Vini d'Italia 2009 Guide* - Gambero Rosso and Slow Food Editore (Cinema Pathè Lingotto, via Nizza 230). Tre Bicchieri (Three Glasses) 2009 award ceremony. Invitation only.

11am

Opening
Italian and International Market (pavs.1, 2, 3 - Lingotto Fiere, and outside pav.)
Enoteca (pav.3 - Lingotto Fiere)
Piazza della Birra (pav.1 - Lingotto Fiere)
Presidia Market (Oval)
Strada Maestra (pav.2 - Lingotto Fiere)

11am

Education workshop. *Gusto o sbagliato? The 5 senses test* (pav.2, Slow Food Education area). An educational journey for children discovering food through observation, touch, smell, taste and games. Free admission until full.

11am

Tasting. *Excellent Piedmontese artisan produce* (pav.2, B316, Piedmont Regional Authority Terrace). Matchings with select DOC and DOCG wines from Piedmont. Free admission, bookable at the stand reception.

11am

Presentation. *In cucina con l'olio di noce* (pav.3, C20, Biella Provincial Authority stand). Presentation of the book "In the kitchen with walnut oil" and a mini-tasting organized by Sapori Biellesi. Free admission until full.

11am

School meeting. *Feed Your Health* (pav.3, C109, Coop stand). A meeting for schools on the importance of a healthy diet. Admission reserved for schools by prior booking.

11am

Sounds of Terra Madre performances begin. See box for times.

11am

Aperitif. *Prosciutto San Daniele paired with Friulano* (pav.2, B306, Friuli Venezia Giulia Regional Authority stand). Admission reserved to journalists and members of the trade. Booking at the stand reception or at enogast@turismo.fvg.it.

11am

Taste show. *L'ombelico di Venere* (pav.3, C200, Emilia Romagna Regional Authority stand). The Sustainable Koimè Theatre company prepares tortellini from Emilia. Free admission until full.

11am

Restaurant. *I piatti tipici liguri* (pav.3, C203, Ristorante Liguria space). Organized by the Genoa Chamber of Commerce. Typical Ligurian cooking. All-day service. Bookable at the stand reception.

Ore 10,30

Presentazione della guida *Vini d'Italia 2009* di Gambero Rosso e Slow Food Editore e premiazione *Tre Bicchieri 2009* (Cinema Pathè Lingotto, via Nizza 230). Ingresso su invito.

Ore 11,00

Apertura
Mercato internazionale e italiano (pad. 1, 2, 3 - Lingotto Fiere, e pad. esterno)
Enoteca (pad. 3 - Lingotto Fiere)
Piazza della Birra (pad. 1 - Lingotto Fiere)
Mercato dei Presidi (pad. Oval)
Strada Maestra (pad. 2 - Lingotto Fiere)

Ore 11,00

Aula didattica. *Gusto o sbagliato? Il test dei 5 sensi* (pad. 2, spazio Slow Food Educa). Un percorso per bambini e ragazzi per conoscere il cibo osservando, toccando, annusando, assaggiando e giocando. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11,00

Degustazione. *I prodotti dell'eccellenza artigiana piemontese* (pad. 2, B316, Terrazza Piemonte). Abbinamento: vini doc e docg selezionati dalle enoteche regionali. Prenotazione presso la reception dello stand. Ingresso libero.

Ore 11,00

Presentazione del libro *In cucina con l'olio di noce* (pad. 3, C20, stand Provincia di Biella). A cura di Sapori Biellesi, segue degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11,00

Incontro con le scuole. *Alimenta il tuo benessere* (pad. 3, C109, stand Coop). Incontro con le scuole sulla necessità di una corretta alimentazione. Ingresso riservato alle scuole su prenotazione.

Ore 11,00

Esibizioni. *Suoni di Terra Madre.* Vedi riquadro con programma della giornata.

Ore 11,00

Aperitivo. *Prosciutto San Daniele abbinato a Friulano* (pad. 2, B306, stand Regione Friuli Venezia Giulia). Ingresso riservato a giornalisti e operatori del settore. Prenotazione presso la reception dello stand o enogast@turismo.fvg.it.

Ore 11,00

Spettacolo gastronomico. *L'ombelico di Venere* (pad. 3, C200, stand Regione Emilia Romagna). Con la Compagnia Koimè Teatro Sostenibile. Produrre i tortellini emiliani. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Ore 11,00

Ristorante. *I piatti tipici liguri* (pad. 3, C203, spazio Ristorante Liguria). A cura della Camera di commercio di Genova. Servizio continuato. Prenotazione presso la reception dello stand.

- 12noon **Tasting.** *Asti DOCG meets Slow Food Presidium producers: Pistoia Mountain Pecorino* (pav.2, B311, Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG stand). Free admission, bookable at the stand reception or call: +39 348 5591802.
- 12noon **Press conference.** *Il Paniere dei Prodotti di qualità: Quality food-stuffs.* With the support of the Medio Campidano Provincial Authority (pav.2, B130, Slow Food Autonomous Regional Authority - Slow Food Sardinia stand). Admission reserved to journalists.
- 12noon **Tasting.** *Take it with a pinch of salt* (pav.2, B02, Saltexpò Taste Island). A tasting of salts from around the world, with a focus on high-quality Mediterranean salt. A 360° cognitive experience to find creative ways of using salt in daily cooking, particularly with meat. Featured recipe: cured pork loin. Bookable at the stand reception.
- 12noon **Workshop.** *Food and wine from the Province of Alessandria organized by the Slow Food Monferrato Casalese Convivium* (pav.2, B126, Alessandria Provincial Authority stand). In collaboration with the Communes of Casale Monferrato and Valenza. Free admission, bookable at the stand reception.
- 12noon **Meeting.** *Food and health, compatible pleasures* (pav.2, H123, Istituto valorizzazione salumi italiani and Unione italiana vini stand). Debate among nutritionists and gourmets about proper eating and diets that are not only tasty but also healthy. Free admission, bookable at the stand reception.
- 12.15pm **Guided tour** of the Salone del Gusto and a presentation of the *Dream Canteen* project (pav. 2, Dream Canteen area). Plus lunch. Bookable at the stand before 11.30am.
- 12noon **Presentation.** *The third Parmigiano-Reggiano International Award* (pav.2, Sala Gialla). The Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano awards producers who protect and promote Italian IGT wines and local produce. Free admission until full.
- 12.30pm **Presentation.** *"Ratafia": history and recipes"* (pav.3, C20, Biella Provincial Authority stand). Presentation of a book on the subject, followed by a tasting organized by Saporì Biellesi. Free admission until full.
- 12.30pm **Taste show.** *L'ombelico di Venerè* (pav.3, C200, Emilia Romagna Regional Authority stand). See 11am.
- 12.30pm **Presentation of Il maiale nero nella tradizione della terra di lavoro (pav.2, B17, Lazio Regional Authority stand), a book about the role of the black pig in the Lazio farming tradition. Followed by a tasting. Free admission, bookable at the stand reception.**
- 1pm **Presentation of Château Lumière. Brindisi ed ebbrezze al cinema** di Slow Food Editore (pav. 2, Slow Food stand, Caffè Letterario). Antonio Attorre, film buff and wine connoisseur, describes the love affair between film and wine. Bookable at the Events Reception Office (pav. 5). Participants will receive a free copy of the book.
- 1pm **Workshop.** *Recipes with San Daniele* (pav.2, B312, Consorzio del Prosciutto di San Daniele stand). Matched with Superwhites wines. Free admission, bookable at the stand reception.
- 1pm **Show.** *Green fingers with a lucky touch* (pav.3, C203, Ristorante Liguria space). With the Gli Invasati - Teatro dei Mille colori Theater company. Free admission, bookable at the stand reception.
- 1pm **Tasting.** *Fili di grano* (pav.3, C20, Biella Provincial Authority stand). Organized by the Associazione Ristoratori Biellesi.
- 1pm **Tasting** with producers. *An Aperitif with ... excellent products from the Fior Fiore world paired with excellent wines* (pav.3, C109, Coop stand). Free admission, bookable at the stand reception.
- Ore 12,00 **Degustazione.** *Asti docg incontra i produttori dei Presidi Slow Food: il pecorino della montagna pistoiese* (pad. 2, B 311, stand Consorzio per la Tutela dell'Asti docg). Prenotazione presso la reception dello stand o al 348 5591802. Ingresso libero.
- Ore 12,00 **Conferenza stampa.** *Il Paniere dei prodotti di qualità* (pad. 2, B130, stand Regione Autonoma della Sardegna - Slow Food Sardegna). Con il sostegno della Provincia del Medio Campidano. Ingresso riservato ai giornalisti.
- Ore 12,00 **Degustazione.** *Sale, un pizzico non vale l'altro* (pad. 2, B02, Isola del Gusto Saltexpò). Corso sui sali di tutto il mondo, con un focus sul prodotto mediterraneo di qualità. Un'esperienza cognitiva a 360° per coglierne le potenzialità creative nell'uso quotidiano in cucina in particolare nella salatura delle carni. Ricetta ospite: il lonzino. Prenotazione presso la reception dello stand.
- Ore 12,00 **Laboratorio.** *Piatti e vini della provincia di Alessandria proposti dalla condotta Slow Food del Monferrato Casalese* (pad. 2, B126, stand Provincia di Alessandria). In collaborazione con i Comuni di Casale Monferrato e Valenza. Prenotazione presso la reception dello stand. Ingresso libero.
- Ore 12,00 **Incontro.** *Gola e salute, i piaceri compatibili* (pad. 2, H123, stand Istituto valorizzazione salumi italiani e Unione italiana vini). Dibattito tra nutrizionisti, comunicatori e golosi, sugli aspetti relativi a una corretta nutrizione e a un modo di mangiare rispettoso della salute oltre che del gusto. Prenotazione presso la reception dello stand. Ingresso libero.
- Ore 12,15 **Visita guidata** al Salone del Gusto e presentazione del progetto *Pensa che mensa* (pad. 2, area Pensa che mensa). Segue pranzo. Prenotazione presso la reception dello stand entro le ore 11,30.
- Ore 12,30 **Presentatione.** *Terza edizione del Premio internazionale Parmigiano-Reggiano* (pad. 2, Sala Gialla). Il Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano premia i produttori che difendono e promuovono le Indicazioni Geografiche e i prodotti del territorio. Ingresso libero fino a esaurimento posti.
- Ore 12,30 **Presentatione** del libro *Il ratafia: storia e ricette* (pad. 3, C20, stand Provincia di Biella) A cura di Saporì Biellesi. Segue degustazione. Ingresso libero fino a esaurimento posti.
- Ore 12,30 **Spettacolo gastronomico.** *L'ombelico di Venerè* (pad. 3, C200, stand Regione Emilia Romagna). Vedi ore 11,00.
- Ore 12,30 **Presentatione** del libro *Il maiale nero nella tradizione della terra di lavoro* (pad. 2, B17, stand Regione Lazio). Segue degustazione. Prenotazione presso la reception dello stand. Ingresso libero.
- Ore 13,00 **Presentatione** del libro *Château Lumière. Brindisi ed ebbrezze al cinema* di Slow Food Editore (pad. 2, stand Slow Food, Caffè Letterario). Antonio Attorre, cinefilo ed enofilo, racconta la storia d'amore fra vino e cinema. Prenotazione presso la Reception Eventi (pad. 5). L'ingresso comprende una copia del volume.
- Ore 13,00 **Laboratorio.** *Ricette con il San Daniele* (pad. 2, B312, stand Consorzio del Prosciutto di San Daniele). In abbinamento ai vini Superwhites. Prenotazione presso la reception dello stand. Ingresso libero.
- Ore 13,00 **Spettacolo.** *Esagerando con il pollice verde si ottengono risultati inaspettati* (pad. 3, C203, spazio Ristorante Liguria). **Con la compagnia Gli Invasati - Teatro dei Mille colori.** Ingresso libero fino a esaurimento posti.
- Ore 13,00 **Degustazione.** *Fili di grano* (pad. 3, C20, stand Provincia di Biella). A cura dell'Associazione ristoratori biellesi. Prenotazione presso la reception dello stand. Ingresso libero.
- Ore 13,00 **Degustazione** guidata dai produttori *Aperitivo con... prodotti selezionati dal mondo Fior Fiore proposte in abbinamento a vini eccellenti* (pad. 3, C109, stand Coop). Prenotazione presso la reception dello stand. Ingresso libero.