



MONCALIERI CITTA' DEL PROCLAMA

G.U.S.T.O.

Genuine Usanze Sulla Tavola Oggi

SCHEDE EVENTI

MOSTRA MERCATO SULLA CULTURA ALIMENTARE

MONCALIERI 21 – 22 – 23 MAGGIO 2010

CONFERENZA STAMPA DI PRESENTAZIONE

QUANDO: giovedì 13 maggio 2010 ore 11
DOVE: palazzo Cisterna
PARTECIPANTI: Sindaco di Moncalieri
Ascom
Rappresentanti associazioni coltivatori
Rappresentanti comitato organizzatore

DESCRIZIONE:

presentazione dell'iniziativa ad Associazioni di categoria, Consorzi, operatori del settore e rappresentanti dei media.

Seguirà rinfresco.

SERATA INAUGURALE

QUANDO: venerdì 21 maggio 2010 ore 20
DOVE: Castello di Moncalieri Salone della regina
PARTECIPANTI: Figure istituzionali della Regione Piemonte e del Comune di Moncalieri
Prof. Burlando
Eric Vassallo, Governatore Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta e responsabile attività educative. Docente Master of Food.

DESCRIZIONE:

Serata inaugurale aperta al pubblico.

Breve saluto da parte delle istituzioni.

Seguirà una relazione del professor Burlando sulle prospettive dell'economia globale.

Eric Vassallo parlerà del ruolo della produzione alimentare di qualità nel sistema globale e locale, sulla definizione di "buono pulito e giusto", sull'evoluzione del consumatore in coproduttore, sull'importanza dell'educazione alimentare come elemento di sensibilizzazione e informazione del consumatore.

Seguirà rinfresco.

Scheda eventi n. 3

MUSICA CON GUSTO

QUANDO: pomeriggio di sabato esibizione gruppi musicali itineranti
lungo le vie del centro storico.

Sabato e domenica pomeriggio

DOVE: Lungo le vie della manifestazione

PARTECIPANTI: I Bandakadabra e gli Easy Quartet

DESCRIZIONE:

I gruppi musicali percorreranno le vie del centro allietando il visitatore con le loro musiche.

LABORATORI DEL GUSTO

QUANDO:	sabato e domenica
DOVE:	Tutti i laboratori si svolgeranno in piazza Vittorio Emanuele
PARTECIPANTI:	Osservatorio gastronomico delle Colline Torinesi, Fattorie didattiche, Cooperative, operatori che hanno sviluppato progetti per la diffusione della cultura del cibo.

DESCRIZIONE:

In piazza Vittorio Emanuele e piazzale Aldo Moro apposite aree accoglieranno il visitatore per un viaggio attraverso il cibo.

Nell'area educazione professionisti e operatori del settore proporranno attività di educazione alimentare e laboratori. Si potranno trovare proposte finalizzate alla diffusione della cultura gastronomica (cibo e ambiente, cibo e società, laboratori di degustazione, territorio, laboratori di cucina) a cura delle strutture e delle associazioni del territorio regionale che si occupano di educazione alimentare e ambientale.

Nell'area dei progetti di educazione alimentare il visitatore incontrerà gli operatori e le realtà che, a vario titolo, hanno sviluppato progetti di particolare importanza per la diffusione della cultura del cibo. I vari stand costituiscono quindi una sorta di percorso attraverso le tematiche fondamentali nella definizione della qualità alimentare (ad es., Slow Food, Gruppi d'acquisto, Rete INFEA).

LABORATORI DEL GUSTO

Conosco i miei polli

QUANDO: sabato e domenica dalle 11 alle 19
PARTECIPANTI: Osservatorio gastronomico delle Colline Torinesi

DESCRIZIONE:

L'A.s.d. Osservatorio Gastronomico delle Colline Torinesi proporrà, nelle giornate di sabato e domenica, laboratori della durata di un'ora finalizzati alla conoscenza e all'approfondimento delle materie prime e della filiera del territorio.

Simulando una sorta di gioco dell'oca, i bambini verranno condotti attraverso il percorso ambientale e alimentare che porta al confezionamento di un dolce e dei tagliolini piemontesi. Dall'analisi e dalla familiarizzazione con le razze avicole piemontesi ed internazionali all'uovo, analizzando come detto ingrediente possa dar vita al pulcino e concludere un ciclo naturale oppure essere impiegato in cucina (attraverso l'utilizzo della sperauova). I bambini poi potranno preparare i tradizionali tagliolini piemontesi (che porteranno a casa) e le meringhe così da comprendere come in cucina – tradizionalmente – nulla venga sprecato. I resti della preparazione verranno quindi riportati alla lettiera delle galline così da chiudere nuovamente il ciclo.

Il laboratorio "Conosco i miei polli" ha lo scopo di mostrare ai più piccoli come la Natura – e l'uomo come sua parte integrante – agisce in forma ciclica, senza scarti o eccedenze. I bambini potranno inoltre vedere da dove proviene il loro cibo e comprendere il significato del termine filiera. La presenza degli animali da cortile potrà riavvicinarli ad una dimensione contadina in cui ciò che viene consumato è prima esperito, conosciuto ed amato.

Al termine del laboratorio i partecipanti potranno concludere con una piccola degustazione/merenda con le meringhe prodotte.

LABORATORI DEL GUSTO

L'orto sul balcone ed altri elementi di ambiente gastronomico

QUANDO: sabato e domenica dalle 11 alle 19
PARTECIPANTI: partner della Rete Infea (Rete Europea per l'Educazione Ambientale) del territorio

DESCRIZIONE:

Il laboratorio L'Orto sul Balcone offre l'occasione per indagare i legami tra cibo e ambiente, sempre più determinanti nella società moderna. L'educazione alimentare e l'educazione ambientale, strettamente correlate, rappresentano infatti il presupposto per una formazione ecologica, necessaria per formare una generazione di cittadini consapevoli e responsabili.

La collaborazione con la Rete Infea del territorio consentirà di proporre diversi laboratori che porranno in relazione il cibo e l'ambiente naturale in cui viviamo: a partire dal paesaggio agricolo e dalla coltivazione per giungere alla comprensione del significato e del funzionamento di un ecosistema. I partner della Rete Infea si alterneranno infatti nel corso dei due giorni della manifestazione, proponendo le attività che tutto l'anno consentono loro di contribuire alla formazione di una coscienza ecologica nei più piccoli.

L'orto sul balcone sarà anche lo strumento per comprendere l'origine del nostro cibo e per dare ai bambini gli strumenti per diventare piccoli contadini. La conoscenza esperita del sistema di produzione è infatti il solo presupposto per diventare, da consumatori, co-produttori, sviluppando la consapevolezza necessaria per compiere scelte orientate al benessere dell'individuo e dell'ambiente.

LABORATORI DEL GUSTO

Disegnam

QUANDO: sabato e domenica dalle 11 alle 19
PARTECIPANTI: Museo di Rivoli, MunLab – Ecomuseo dell'argilla,
Associazione Di Tutti i Colori (Germa).

DESCRIZIONE:

Il laboratorio Disegnam è l'occasione per approfondire i legami tra cibo e arte e tra cibo e letteratura. Il cibo è infatti al contempo espressione di creatività, strumento di manipolazione e di relazione materica, elemento di rappresentazione identitaria e trasmissione di saperi e tradizioni.

La necessità di includere anche questi aspetti dell'universo gastronomico determina la proposta del laboratorio Disegnam, nel quale diversi operatori del territorio si alterneranno, organizzando diverse attività di avvicinamento e conoscenza del cibo nel suo aspetto artistico, materico e culturale.

Ottenere dei coloranti naturali dalla frutta e dalla verdura per usarli in creazioni artistiche, avvicinarsi al mondo della terra che – oltre al cibo – può fornire gli strumenti per cucinarlo e mangiarlo (elaborazione culturale e significato del contenitore), letture enogastronomiche e animazioni teatrali di fiabe della tradizione che raccontano il cibo nella storia.

LABORATORI DEL GUSTO

Il Museo del Gusto

QUANDO: sabato e domenica dalle 11 alle 19

PARTECIPANTI: Museo del Gusto di Frossasco

DESCRIZIONE:

Il piacere del cibo e la sensorialità come strumento di indagine e conoscenza del mondo che ci circonda. Il laboratorio “Il Museo del Gusto” – titolo mutuato dall’importante presenza della struttura patrocinata dalla Provincia e dalla Regione – permetterà di approfondire il tema dell’alimentazione nell’aspetto organolettico e di degustazione. I sensi sono infatti gli strumenti innati che tutti noi possediamo per analizzare il nostro cibo, valutarne la salubrità e dare valore al soddisfacimento di un bisogno primario. Conoscere il funzionamento e il ruolo dei cinque sensi nell’atto alimentare è dunque fondamentale per sviluppare un armonico rapporto con il corpo e per diventare protagonisti delle scelte alimentari. Attraverso giochi sensoriali, piccoli laboratori di degustazione e criticizzazioni del nostro modo di alimentarci i bambini potranno scoprire come usare il gusto – ma anche l’olfatto, il tatto, la vista e l’udito – per conoscere il cibo che hanno davanti, per scoprirne le caratteristiche e argomentare il “Mi piace”/”Non mi piace”.

LABORATORI DEL GUSTO
Laboratori del gusto per adulti

QUANDO: sabato e domenica dalle 11 alle 18,30
PARTECIPANTI: Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta

DESCRIZIONE:

Le Condotte Slow Food del Piemonte e della Valle d'Aosta proporranno, in quest'area interamente gestita da Slow Food sul modello del Salone del Gusto, diversi laboratori di conoscenza delle eccellenze dei propri territori. Il laboratorio del gusto propriamente detto, costituito dalla degustazione guidata da esperti affiancati dai produttori, troverà in quest'area la propria piena espressione. Cibi di territorio, prodotti di qualità delle diverse zone della nostra regione o occasioni di approfondimento tematico trasversale (l'olio, il vino ecc...) saranno protagonisti dei Laboratori del Gusto per adulti che potranno così conoscere il Piemonte di qualità attraverso i sensi e il confronto diretto con produttori da tempo impegnati in percorsi di ricerca della valorizzazione organolettica e della produzione sostenibile.

Il calendario delle attività verrà stabilito nel corso dei mesi di febbraio e marzo.

LABORATORI DEL GUSTO

Area conferenze

QUANDO: sabato e domenica dalle 11 alle 18,30
PARTECIPANTI: Esponenti del mondo dell'enogastronomia, rappresentanti di associazioni impegnate nell'educazione alimentare o ambientale, professionisti e produttori.

DESCRIZIONE:

L'Area Conferenze sarà lo spazio in cui affrontare, nei due giorni della manifestazione, i grandi (e piccoli) temi della gastronomia e dell'alimentazione in tempi moderni. I contenuti della manifestazione – quali educazione alimentare, stagionalità, filiera corta, consumo consapevole e cultura alimentare – verranno indagati con il sostegno di esperti ed esponenti di associazioni ed enti da tempo impegnati nella diffusione di dette tematiche.

Grande spazio verrà lasciato al confronto e alla discussione con l'uditorio che potrà così trovare risposte ai propri interrogativi e conoscere da vicino realtà ignorate o sottovalutate.

Tra gli argomenti affrontati nelle conferenze: l'educazione alimentare nella scuola, i gruppi d'acquisto, la difesa del consumatore, la gastronomia e l'ambiente (stagionalità, filiera, tracciabilità).

Il calendario delle conferenze verrà stabilito nei mesi di febbraio e marzo.

LABORATORI DEL GUSTO
In cucina con G.U.S.T.O.

QUANDO: sabato e domenica dalle 11 alle 18,30
PARTECIPANTI: Scuole di cucina e Centri di Cultura Enogastronomica, Chef a domicilio, Ristoratori.

DESCRIZIONE:

La trasformazione gastronomica e l'abilità culinaria sono elementi centrali nella gastronomia, soprattutto per quanto riguarda il nostro rapporto con il cibo. Sapere come trasformare un cibo ci consente di ampliare le nostre possibilità di consumo, di acquistare prodotti che prima non conoscevamo, di declinare la stagionalità con gusto senza percepirla come una limitazione e di rimettere in discussione i nostri gusti e disgusti. Ma la cucina è anche altro: la trasformazione gastronomica è la base del nostro rapporto materico con il cibo, è veicolo di emozioni e affettività, ci consente di conoscere e valutare ciò di cui ci nutriamo.

Per questa ragione lo spazio "In cucina con G.U.S.T.O." ospiterà un'alternanza di laboratori di cucina dedicati a diversi argomenti, gestiti dalle scuole di cucina del territorio, dagli chef e dai centri di cultura enogastronomica. Dalla cucina rapida alla cucina di alto livello passando attraverso i piatti di stagione e le declinazioni dei prodotti locali: "In cucina con G.U.S.T.O." fornirà gli strumenti per migliorarsi ai fornelli e apprezzare i prodotti di qualità anche nel quotidiano.

Il calendario dei laboratori di cucina verrà stabilito nei mesi di febbraio e marzo.

I FRUTTI PERDUTI

QUANDO: sabato 22 e domenica 23 maggio 2010
DOVE: Borgo Navile
PARTECIPANTI: produttori e allevatori di nicchia
Operatori di prodotti di trasformazione

DESCRIZIONE:

La biodiversità a salvaguardia delle produzioni tipiche. Esposizione di antiche varietà ortofrutticole, prodotti di trasformazione e animali da cortile.

All'interno è previsto un percorso guidato a cura di ex appartenente alla Comunità di Bose.

BEN ... ESSERE A TAVOLA
la dieta come stile di vita e strumento di benessere

QUANDO:	Sabato ore 10,30
DOVE:	Castello di Moncalieri Salone della Regina
PARTECIPANTI:	<u>Nutrizionista:</u> Dr.ssa Lucia Fransos Esperta di allergie e intolleranze alimentari, responsabile AIC Piemonte e Valle d'Aosta. <u>Medico:</u> Dr. Mauro Bruno (da confermare) <u>Psicologo:</u> Dr.ssa Ilenia Agosto Psicologa dell'ABA Associazione Bulimie, Anoressie, Obesità Psicogena e Nuovi Malesseri. <u>Naturopata e Iridologa:</u> Dr.ssa Enrica Ruscello Laurea in Biologia con specializzazione in Psico Biologia <u>Insegnante educazione alimentare:</u> Dr.ssa Rita Tieppo Referente Orto in condotta di Moncalieri

DESCRIZIONE: il convegno affronta il tema del legame tra alimentazione e salute, approfondendo da un punto di vista medico e psicologico il modo in cui la nostra dieta (intesa come stile di vita alimentare influenza il nostro benessere. Le malattie da benessere (diabete, obesità, ecc.) e le "privazioni alimentari" patologiche (anoressia e bulimia) sono un problema sanitario sempre più preoccupante nella società moderna e coinvolge sia gli individui sia le istituzioni.

Risposte agli interrogativi che più ci riguardano, consigli sulla dieta e in che modo le allergie e le intolleranze alimentari, sempre più diffuse, influenzano il nostro modo di alimentarci.

In tale sistema complesso si analizza il ruolo e il significato dell'educazione alimentare, con le possibilità ed i risultati già conseguiti.

CIBO NEL PACCO E CIBO PACCO
Etichette e Packaging - Make-up del cibo

QUANDO: Domenica ore 10,30

DOVE: Castello di Moncalieri Salone della Regina

PARTECIPANTI: Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari di Parma (S.S.I.C.A.): Dr.ssa Stefania Gelati
Nutrizionista/Medico : Dr. Andrea Pezzana
Medico nutrizionista del San Giovanni Vecchio di Torino e governatore Slow Food (**da confermare**)
Esperto marketing : Dr. Federico Boario
Consulente e docente di marketing operativo dell'IRES Piemonte e dell'API Torino e per conto di IMA Piemonte.

DESCRIZIONE:

Viene affrontato il tema dell'alimentazione in tempi moderni con particolare riguardo alle incognite di un cibo industrializzato e progressivamente sempre più distante dalla possibilità di controllo del consumatore.

L'etichetta è oggi strumento di presentazione e riconoscimento dell'alimento, con la mediazione del packaging e della pubblicità. Leggere un'etichetta, riconoscere e conoscere gli additivi e i conservanti, comprendere il ruolo funzionale e comunicativo del packaging, difendersi dalle frodi alimentari. I risvolti sulla salute e il futuro della conservazione senza dimenticare pratici consigli per garantire la salubrità dell'alimento anche a casa (conservazione dopo l'apertura, cibo cucinato, conserve casalinghe).

COSA BOLLE IN PENTOLA

QUANDO: tutte le sere ora di cena
DOVE: ristoranti aderenti
PARTECIPANTI: ristoranti aderenti

DESCRIZIONE:

I ristoranti aderenti preparano piatti della tradizione a tema, proponendo i prodotti degli espositori.

Verranno rispettati i principi di stagionalità, tracciabilità e legami con il territorio.

LA PIOLA VAGABONDA

QUANDO: sabato e domenica
DOVE: area manifestazione
PARTECIPANTI: trippa, agnolotti, acciughe al verde e altri prodotti della tradizione piemontese

DESCRIZIONE:

Area ristoro in cui il visitatore potrà degustare alcune tipicità piemontesi da asporto reinventate in chiave street food.

.

COSTRUISCI LO SPAVENTAPASSERI

- QUANDO:** nei mesi precedenti la manifestazione come attività didattica nelle scuole; nei giorni della manifestazione come esposizione delle opere
- DOVE:** Piazza Vittorio Emanuele
- PARTECIPANTI:** scuole del Comune di Moncalieri e istituti aderenti al progetto orto in condotta di Slow Food

DESCRIZIONE:

Attività didattica proposta alle scuole che realizzeranno uno spaventapasseri per ogni classe aderente. Le opere verranno esposte nel corso della manifestazione. La classe vincitrice verrà premiata con tre libri della collana “per mangiarti meglio” di Slow Food editore.

A tutti verrà rilasciato un attestato di partecipazione quale riconoscimento dell’impegno nell’educazione alimentare.

Scheda eventi n. 18

MERENDA SINOIRA

QUANDO: sabato 22 e domenica 23
DOVE: Giardino delle Rose
PARTECIPANTI: Associazione Cavolfiori a Merenda

DESCRIZIONE: nel Giardino delle Rose sarà allestito un punto di ristorazione in cui due volte al giorno verrà proposta la tradizionale merenda piemontese.