



# Terra Madre Salone del Gusto: parole d'ordine benessere animale e acqua

15 Marzo 2021

0 commenti

in :

In evidenza

News dalle Aziende

PRIMA PAGINA



Questa settimana molti appuntamenti dedicati a temi delicati come allevamento sostenibile, apicoltura e prodotti indigeni, con un'attenzione particolare all'acqua, celebrata in tutto il mondo il 22 marzo prossimo.

## Forum

20 marzo ore 17 – Slow Meat, un altro allevamento è possibile

Conservano antiche razze locali, hanno a cuore il benessere dei loro animali, conoscono i territori in cui vivono e se ne prendono cura, sanno che alla base di un cibo di qualità c'è una buona agricoltura e un allevamento praticato con rispetto.

Nel forum di Terra Madre si incontrano allevatori di tutti i paesi del mondo, accomunati dal desiderio di scambiare esperienze, imparare, condividere una visione, e dimostrare che allevare bene e con rispetto è possibile. Per seguire l'appuntamento cliccare qui.

Le cose che abbiamo in comune

22 marzo ore 18,30 – Max Casacci e Mariasole Bianco – Oceanbreath, il respiro dell'oceano

In occasione della Giornata mondiale dell'acqua, il 22 marzo, un nuovo appuntamento con il musicista Max Casacci per dialogare sui suoni della Terra. Insieme a Casacci, Mariasole Bianco, biologa marina e oceanografa, che nello specifico si sofferma sui suoni oceanici e sull'ecosistema delle Terre d'acqua. A questo link si può seguire l'appuntamento.

Food Talk



17 marzo ore 15 – Quale mercato per i prodotti indigeni?

Questa la domanda al centro di un progetto di ricerca condotto dall'Università di Scienze Gastronomiche, che si è focalizzata nello specifico sul Presidio del miele degli Ogiek, nella Mau Forest in Kenya. Ce ne parlano Michele Filippo Fontefrancesco, ricercatore di antropologia culturale, e Dauro Maria Zocchi, dottorando presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Seguite la Food Talk a questo link.

18 marzo ore 15 – Melanie Kirby – sedotta dalle api

Melanie Kirby, consulente internazionale di apicoltura sostenibile, come molte e molti che svolgono la sua professione, ci racconta il suo lavoro di apicoltrice, descrivendo le api come autentiche seduttrici. Non perdetevi la sua storia a questo link.

Laboratori del Gusto

27 marzo ore 14 – Alla scoperta del sakè

Lo sapevi che il sakè si ottiene dalla fermentazione del riso? E che nel sakè non conta solo la varietà di riso, ma quanto ne viene scartato per la produzione? E che alcuni possono essere degustati a 10°-12° mentre altri a 50°, riscaldati a bagnomaria? Per scoprirne i segreti prenota il kit di degustazione entro il 21 marzo e partecipa a questo appuntamento organizzato da Compagnia dei Caraibi.

Come si fa?

Numerosi, come sempre del resto, i Come si fa? della settimana. Ecco gli episodi disponibili nella settimana in corso:

- dal 15 marzo le meringhe andaluse, ossia i soplillos di Láujar de Andarax
  - dal 16 marzo, tante proposte per una merenda dolce o salata, **dalla Regione Emilia Romagna e Casa Artusi.**
  - dal 19 marzo un nuovo concentrato di consigli offerto da Cuki, con il suo 5 cose che non sapevi su... quando scadono gli alimenti.
  - il 19 marzo un nuovo appuntamento sulla pizza a cura di Agugiaro e Figna Molini.
- Ospite della settimana è Salvatore Grasso della pizzeria Gorizia, nel cuore del Vomero.

Eventi delle Condotte

Ecco un piccolo calendario di eventi organizzati dalle Condotte Slow Food:

- il 17 marzo alle 17,45 Slow Food Biella inaugura Un percorso selvatico: saperi e sapori delle Alpi Biellesi
- il 18 marzo alle 20,45 la Condotta Slow Food Grottaglie vigne e ceramiche vi invita a Il mondo del vino biologico è sempre più donna, mentre alle 21 la Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda organizza Road to mountains
- il 19 marzo alle 11 la Comunità Slow Food degli impollinatori di Torino partecipa all'incontro Gestione del verde pubblico, lotta alle zanzare: giardini senza veleni

