

Der Internationale Salone del Gusto und Terra Madre 2010

Essen +/= Region, eine neue Geografie für unseren Planeten

Zum achten Mal wird in diesem Jahr der internationale Salone del Gusto in Turin (Italien) stattfinden, vom 21. bis 25. Oktober auf dem Messegelände Lingotto, Seite an Seite mit dem Welttreffen der Lebensmittelbündnisse Terra Madre.

Beide Veranstaltungen werden alle zwei Jahre gehalten, und repräsentieren trotz ihres unterschiedlichen Charakters einen eng verknüpften, einzigartigen Moment.

Die für die Öffentlichkeit zugängliche **internationale Marktausstellung** ist ein Schaufenster der handwerklichen önologischen Produktion mit stark didaktischem Schwerpunkt und Ausrichtung auf Aufklärungsarbeit und Diskussion. Sie wird begleitend zu und in engem Kontakt mit Terra Madre, dem **Welttreffen der Lebensmittelbündnisse** gehalten. Dieses bringt Akteure der landwirtschaftlichen Lebensmittelproduktionskette aus 150 Ländern zusammen, die sich dem Schutz und der Förderung von Produktionsmodellen widmen, welche die Umwelt respektieren, bedachtsam mit natürlichen Ressourcen umgehen, und sich für den Erhalt der biologischen Vielfalt sowie für soziale Gerechtigkeit einsetzen.

Der **Salone del Gusto 2010** wird von der Region Piemont, der Stadt Turin und von Slow Food organisiert; offizielle Sponsoren sind Lurisia, das Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG, Lavazza, das Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Intesa Sanpaolo und Pasta Garofalo.

Terra Madre wird realisiert vom italienischen Ministerium für Ernährung, Land- und Forstwirtschaft, der Entwicklungshilfe des italienischen Außenministeriums, der Region Piemont, der Stadt Turin und Slow Food in Zusammenarbeit mit Fondazione CRT, Compagnia di San Paolo, Associazione delle Fondazioni delle Casse di Risparmio Piemontesi und Coldiretti Piemonte.

Das diesjährige Thema des Salone del Gusto drückt sich in zwei Begriffen aus: zum einen **Essen**, und zum anderen **Region**, miteinander in Beziehung gesetzt durch zwei allgemein bekannte Zeichen, + und =. Was bedeutet das nun? Es bedeutet, dass ohne die Region, ohne das Territorium, keine Lebensmittel existieren können. Nahrung ist Ausdruck des Bodens, des Klimas und des menschlichen *savoir faire*. Es bedeutet, dass jede Region durch die dort produzierten Lebensmittel ihre ganz eigenen, wiedererkennbaren Merkmale ausdrückt. Lebensmittel sind essbarer und konkreter Teil unserer Identität, sie sind die Landschaft gestaltende Element, und Ausdruck von Kultur. Region ist als Ort zu verstehen, der allen Menschen gehört die dorther stammen oder dort leben, und die diesen Ort kennen und pflegen.

Region ist auch zu verstehen als die Summe verschiedener Territorien: Ausdruck einer Vielfalt von Orten, Kulturen, Kenntnissen, Bewirtschaftungen, Praktiken. Kulturelle Schichtungen vermitteln uns eine -gastronomische - Wirklichkeit, eine Momentaufnahme des Hier und Jetzt in seiner ständigen Entwicklung zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Die Region ist ebenfalls ein Ort des Austausches, denn Identität gibt es nicht ohne Beziehung zu und Begegnung mit dem Anderen. So wird eine neue Geografie für unseren Planeten entworfen, eine Landkarte des Essens, seiner Farben und Geschmäcker.

Das neue Ausstellungskonzept des Salone del Gusto ist in diesem Jahr nach Regionen ausgerichtet: so gibt es nicht mehr die thematischen Strassen und den Presidibereich, sondern jede Region bzw. jedes Land präsentiert sich mit ihren eigenen Produkten, Projekten und Küchen.

Salone del Gusto und Terra Madre 2010, in konsequenter Rücksichtnahme auf die Umwelt, setzen auch weiter den schon vor Jahren eingeschlagenen Weg zu einer **reduzierten Umweltbelastung** fort. Die von der Fakultät für Industriedesign vom Politecnico (Universität zu Turin) sowie von Slow Food in Zusammenarbeit mit der Universität der Gastronomischen Wissenschaften entwickelten Initiativen stützen sich auf effiziente Planung der Ausgestaltung der Messe, des Warentransports, und der Verwaltung der Abfallentsorgung und des Wasser- und Energieverbrauchs.

Salone del Gusto 2010 in Zahlen

Der Marktplatz

910 Aussteller
17 Bereiche der Regionen Italiens

288 Presidi

182 italienische und 106 internationale Presidi aus 46 Ländern

Flächen

17.000 m² Kommerzielle Fläche
18.000 m² Fläche für pädagogische, Bildungs- und Verkostungsangebote
Gesamt 65.000 m² (Service-Bereiche und Gänge mit eingeschlossen)

Die Berechnung der Aussteller und der verschiedenen Flächen ist anders als in 2008 aufgrund der geänderten Aufteilung der Messe, die jetzt nach Regionen geordnet ist.

Veranstaltungen 2010

128 Geschmackserlebnisse
14 Theater des Geschmacks
23 Verabredungen zum Essen
12 Autorengespräche und Workshop der Erinnerung
27 Parcours für Kinder zum Thema *Essen und Region*
50 pädagogische Aktivitäten *Sprich (davon) wie Du isst*
10 Treffen mit den Lebensmittelbündnissen von Terra Madre unter dem Blickpunkt von *Sprich (davon) wie Du isst*
23 Konferenzen des Salone 2010
4 Aufführungstage von Dokumentationen, Filmen und Kurzfilmen des Slow Food on Film Festivals

In 2008 zählte der Salone del Gusto 180.000 Besucher.

Terra Madre 2010 in Zahlen

Terra Madre 2010 erwartet 6.400 Teilnehmer

davon

- **4.432** Delegierte
- **1.450** Fachleute und Vertreter von lokalen Verbänden und Institutionen
- **517** Referenten des Terra Madre-Netzwerks und Terra Madre-Referenten innerhalb des Slow Food Vereins

aus **160** Ländern

1.557 Lebensmittelbündnisse

700 ehrenamtliche Helfer

Die **4.432** Delegierten sind:

- **2.634** Bauern, Tierzüchter, Fischer und handwerkliche Erzeuger aus dem Agrar- und Lebensmittelbereich
- **560** Köche
- **283** Universitätsdozenten und Vertreter von Forschungsinstituten
- **771** Studenten
- **185** Musiker



Terra Madre

Geschichte, Zahlen und Schlüsselkonzepte

Zum **vierten Mal** findet in diesem Jahr das **Welttreffen der Lebensmittelbündnisse Terra Madre** in Turin (Italien) statt: vom 21. bis 25. Oktober auf dem Messegelände Lingotto, Seite an Seite mit dem **internationalen Salone del Gusto**. Terra Madre, 2004 vom Verein Slow Food ins Leben gerufen, ist ein Netzwerk von Personen, die überall in der Welt unser Essen anbauen, verarbeiten, verkaufen oder kochen und sich der Stärkung von lokalen, traditionellen, nachhaltigen Produktionsmodellen verschrieben haben. Terra Madre bedeutet auch eine andere und komplexere Art, Qualität von Lebensmitteln zu verstehen und Rücksicht zu nehmen auf natürliche Ressourcen, auf die geschmacklichen Eigenschaften von Lebensmitteln, auf die Würde der Arbeiter und die Gesundheit der Verbraucher.

Terra Madre definiert einen neuen Protagonisten im Gebiet der Lebensmittelproduktion: das **Lebensmittelbündnis**. Seit 2004 kommen diese Lebensmittelbündnisse alle zwei Jahre in Turin zusammen. Die Zukunft der Landwirtschaft und der Lebensmittel liegt in den Händen von vielen Personen mit unterschiedlichen, aber miteinander verbundenen Kompetenzen: Köche, Bauern, Fischer, Sammler von Wildprodukten, Tierzüchter, Wissenschaftler... Das althergebrachte Wissen der Produzenten gesellt sich zu den Tätigkeiten der Köche, die mit ihrer Kreativität dazu beitragen, die Produkte und somit auch die Region ihrer Herkunft aufzuwerten. Dazu kommen die offiziellen Wissenschaften mit einem großen internationalen Aufgebot an Forschern und Akademikern, die sich dem konstruktiven Dialog mit den Lebensmittelbündnissen widmen und so eine Auseinandersetzung mit dem traditionellen Wissen in gegenseitiger Anerkennung von Werten und Funktionen etablieren.

Terra Madre 2008 in Zahlen

2008 hat Terra Madre in Turin zusammengeführt:

1650 Lebensmittelbündnisse von allen fünf Kontinenten

4000 Bauern, Tierzüchter, Fischer und Lebensmittelhandwerker

153 Herkunftsländer

800 Köche

300 Dozenten und Repräsentanten von Universitäten

1000 Studenten

210 Musiker

Aktivitäten des Netzwerks

Terra Madre findet seine Lebensquelle in den **regionalen Treffen**, die auf Landesebene zwischen den lokalen Lebensmittelbündnissen organisiert werden, wie zum Beispiel in Argentinien, Weißrussland, Brasilien, Äthiopien, Irland und den Niederlanden. Das jüngste wichtige Event war Terra Madre Balkan in Sofia, bei dem zum ersten Mal ein Treffen von Lebensmittelbündnissen aus mehreren Ländern derselben Region organisiert wurde.

Im Bewusstsein, ein gemeinsames Schicksal zu teilen, sind die Bündnisse außerdem stets zu Initiativen gegenseitiger Solidarität mit denen bereit, die sich in Schwierigkeiten befinden, wie zum Beispiel nach dem Hurrikan Katrina oder der vor kurzem entstandenen Verwüstung der Robinson Crusoe Insel in Chile. In diesem Jahr wird zum Beispiel beim Salone del Gusto die *Osteria dell'Alleanza* eingerichtet, in der 42 italienische Köche abwechselnd ihre typischen Gerichte mit den Produkten der Slow Food Presidi zubereiten. Der Erlös kommt den chilenischen Presidi zu, die von dem Erdbeben im Februar 2010 schwer betroffen sind: die Fischer auf der Robinson Crusoe Insel und das Presidio des Huhns mit den blauen Eiern. Die Köche der *Osteria dell'Alleanza* haben ein solidarisches Netzwerk mit den Erzeugern der Slow Food Presidi aufgebaut und sich verpflichtet, die Produkte zu verwenden und zu valorisieren.

Am 10. Dezember 2009 wurde zusammen mit dem 20-jährigen Jubiläum von Slow Food zum ersten Mal auch der **Terra Madre Day** begangen, ein kollektives Ereignis von globaler Reichweite, das lokale

Lebensmittel von Qualität feiert und im Zuge dessen mehr als 1000 Initiativen realisiert wurden: 600 in Europa, 120 in Nord- und Zentralamerika, 105 in Südamerika, 92 in Afrika, 66 in Asien und dem Mittleren Orient und 21 in Ozeanien. Die Initiative wird am kommenden 10. Dezember wiederholt.

Viermal Terra Madre

Terra Madre 2004 war der Moment, an dem die Lebensmittelbündnisse der Welt vorgestellt und an dem die Bündnisse sich selbst ihres Potenzials bewusst wurden. Terra Madre 2006 drehte sich um das Schlüsselkonzept der Beziehung zwischen der ländlichen und der akademischen Welt, die aufgerufen wurde, effiziente Lösungen für die großen Herausforderungen unserer Tage zu finden. 2008 stand im Zeichen der Jugend mit der Gründung des Youth Food Movement: die Bedeutung der nächsten Generationen für die Zukunft der Lebensmittelproduktion.

Neu in 2010 - Indigene Kulturen im Mittelpunkt

Im Mittelpunkt steht dieses Jahr die linguistische und kulturelle Vielfalt, also der Schutz von Kulturgemeinschaften und von alteingesessenen Sprachen sowie die Anerkennung der mündlichen Überlieferung und der Erinnerung. Protagonisten am Eröffnungstag sind die Delegierten von einigen der weltweit bedeutendsten eingeborenen Gemeinschaften, und die Ansprachen der Eröffnungszeremonie werden in ihren Sprachen gehalten. Die Arbeit während der Konferenz ist der Vertiefung von äußerst relevanten Themen für die Zukunft unseres Planeten gewidmet wie der biologischen Vielfalt, erneuerbaren Energien, traditionellem Wissen usw. Bei der Abschlusszeremonie wird dann ein programmatisches Dokument vorgestellt, das die Vorschläge des Netzwerkes von Terra Madre für eine nachhaltige Zukunft zusammenfasst.

Was ist ein Lebensmittelbündnis

«Ein Lebensmittelbündnis ist eine konkret erkennbare Einheit, die gemeinsame Werte, Interessen und Schicksale hat und sich mit dem Schutz des Saatguts, der Ernte, der Landwirtschaft, Viehzucht, Fischerei, der Verarbeitung, dem Vertrieb, der Promotion, der Erziehung und anderen gastronomischen Tätigkeiten beschäftigt, die dazu beitragen, dass ein in kleinem Maßstab erzeugtes Produkt bei den Menschen angelangt, die es essen werden» (Carlo Petrini).

Die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre repräsentieren eine neue Auffassung: Sie bestehen aus all jenen Menschen, die im Agrar- und Lebensmittelsektor - von der Produktion der Rohstoffe bis zur Werbung für die Endprodukte - arbeiten und deren Produkte und Produktionen sich durch Qualität und Nachhaltigkeit auszeichnen. Das Bündnis muss vom historischen, sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Standpunkt aus eng an sein Heimatgebiet gebunden sein.

Die Jugend

Seit 2008 haben die jungen Menschen des Terra Madre-Netzwerks, seien sie von der Universität oder vom Bauernhof, immer mehr Bedeutung gewonnen: Sie bedeuten eine Zukunftsperspektive, welche die Erde wieder in den Mittelpunkt der weltweiten Diskussion stellt, um sich für eine lokal dimensionierte, menschliche Landwirtschaft und für ein alternatives Lebensmodell einzusetzen. Diese jungen Leute haben das Youth Food Movement (YFM) ins Leben gerufen, ein Netzwerk von jungen Bauern, Köchen, Handwerkern, Studenten und Aktivisten, die einen positiven Beitrag zur Entwicklung der verschiedenen Bereiche rund um die Lebensmittel leisten wollen. Sie sind von dem Wunsch beseelt, gute, saubere und faire Lebensmittel zu verteidigen, und engagieren sich für den Aufbau und die Förderung der lokalen Märkte, um auf diesem Wege eine fairere, nachhaltigere Gastronomie und Landwirtschaft zu unterstützen. Das Youth Food Movement wurde 2007 beim Internationalen Kongress von Slow Food in Puebla, Mexiko, gegründet. 2008 nahmen zum ersten Mal 1000 junge Leute - Studenten, Bauern, Erzeuger und Aktivisten - aus über 65 Ländern an Terra Madre teil.

Die Universitäten

Die Beziehungen zwischen Hochschulen, Lebensmittelbündnissen sowie Köchinnen und Köchen bilden die Basis für die Bewahrung und den Ausbau einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion.

Die Universitäten und Forschungszentren, die zum Netzwerk Terra Madre gehören, haben sich verpflichtet, die biologische Vielfalt der Lebensmittel und die damit verbundenen Kulturen, die

natürlichen Ressourcen und das Recht der Völker, darüber zum gemeinsamen Wohl zu verfügen, und schließlich die ursprünglichen Eigenschaften der Produkte vor den Gefahren der genetischen Verschmutzung zu schützen. Außerdem unterstützen die Universitäten in Form von Promotion, Bildung und Erziehung die hochwertige Agrar- und Lebensmittelproduktion in kleinem Maßstab, die wirtschaftlich, sozial und ökologisch nachhaltig ist, sie verteidigen das Recht der Völker auf Selbstbestimmung im Ernährungsbereich und engagieren sich für die Erziehung der Zivilgesellschaft und die Ausbildung der Fachleute im Agrar- und Lebensmittelbereich.

Die Köche

Zu Terra Madre wurden Köche eingeladen, die der Slow-Philosophie nahe stehen, die ihre Rohstoffe sorgfältig und mit Fachkenntnis auswählen, aber auch Köche, die in der Gastronomie eine gewisse Autorität genießen und daher als Multiplikatoren für die ganze Branche wichtig sein können. Die tausend Köche von Terra Madre stehen mit den Lebensmittelbündnissen und den Universitäten in aller Welt im Dialog und arbeiten mit ihnen zusammen an den großen Fragen, welche der Zukunft der hochwertigen Lebensmittelproduktion ebenso wie der Gastronomie zugrunde liegen.

Terra Madre wird realisiert vom italienischen Ministerium für Ernährung, Land- und Forstwirtschaft, der Entwicklungshilfe des italienischen Außenministeriums, der Region Piemont, der Stadt Turin und Slow Food, in Zusammenarbeit mit der Fondazione CRT, Compagnia di San Paolo, Associazione delle Fondazione delle Casse di Risparmio Piemontesi und Coldiretti Piemonte.



Internationaler Salone del Gusto und Terra Madre 2010

22 neue Ideen, um den Umwelteinfluss der Veranstaltungen zu reduzieren

Konkretes Handeln, um die Umweltauswirkungen von Messeveranstaltungen und Großevents zu verringern, ist möglich. Ein Beweis dafür waren der **Internationale Salone del Gusto** und **Terra Madre 2008**. Die Ergebnisse (45% weniger Umweltauswirkungen im Vergleich zu 2006) haben die **Region Piemont, Stadt Turin** und **Slow Food**, die Organisatoren von beiden Veranstaltungen, ermutigt, zusammen mit dem Studiengang **Design am Polytechnikum Turin** und der **Universität der Gastronomischen Wissenschaften** neue Lösungen zu finden und neue Partner in das Projekt *Events mit reduzierten Umweltauswirkungen* einzubeziehen.

In der Zusammenarbeit und den innovativen Untersuchungen aller Beteiligten in diesen zwei Jahren wurden **22 neue Ideen, gegliedert in 10 Maßnahmenbereiche**, erarbeitet mit dem Ziel, **den Umwelteinfluss der beiden Events um 65%** (ebenfalls im Vergleich zu 2006) **zu reduzieren**:

1) Verwendung von ökologischen/nachhaltigen Materialien für Ausstattung und Grafik

- Alle Messe- und Marktstände und die anderen Ausstellungsflächen werden in Zusammenarbeit mit der Firma **Palm** mit ihren **Greenpallet®** hergestellt: Diese Paletten sind nach den Kriterien des Öko-Designs entwickelt, bestehen aus Holz mit PEFC-Zertifikat (d.h. es stammt aus korrekt und verantwortlich bewirtschafteten Wäldern nach strengen Umwelt-, Sozial- und Wirtschaftsstandards) und sind mit dem Label AssoSCAI (Verband für die Entwicklung von Umweltwettbewerbsfähigkeit von Unternehmen) gekennzeichnet. Bei der Verwendung von Greenpallet® anstelle der normalen Fertigausstattungen spart man 22,43 kg CO₂ (Norm ISO 14064).
- Für die Auflageflächen von Ständen und Ausstellungsbereichen wurde das Material **Ecomat** verwendet, das aus der Wiederverwertung von Oliventrester, einem Verarbeitungsrückstand von Olivenöl, entsteht und zum Teil mit neuem und recyceltem Polypropylen gemischt wird.
- Für die Grafik von Ständen und Ausstellungsbereichen und generell für kleine und mittelgroße Tafeln werden **900 m² recycelter, recyclingfähiger Karton verwendet**, womit äquivalente Forex®-Platten vermieden werden. Für einige Installationen ist es wegen besonderer technischer Anforderungen noch notwendig, Forex® zu verwenden.
- Für die großformatigen Grafiken innen und außen an den Messehallen werden **EverGreen Planen** verwendet. Dieses Material ermöglicht durch seine Zusammensetzung auf wässriger Basis ohne PVC und andere chemische Substanzen, den Umwelteinfluss im Vergleich zu traditionellen Planen um 35% zu reduzieren und 1580 m² PVC zu vermeiden.

2) Verlängerter Lebenszyklus der Materialien für Ausstattung und Grafik

- Die **Greenpallet®** von **Palm**, die für Messe-, Marktstände und andere Ausstellungsflächen verwendet werden, setzen ihren Lebenszyklus fort und werden von den Firmen **Lavazza** und **Mapei** für die Logistik des Warentransports genutzt. Dies ermöglicht allen Beteiligten Einsparungen und die Förderung einer verantwortlichen Produktkette Wald/Holz/Verbraucher.
- In der systemischen Logik werden die Abfälle einer Produktion zu Ressourcen für einen neuen Prozess: Die **EverGreen Planen**, die für die Grafik verwendet werden, werden von **Sciolla Company** für die Herstellung von Taschen wiederverwendet. Am Slow Food Stand werden Kleidungsaccessoires verkauft, die aus PVC-Planen und Bodenbelägen von früheren Slow-Food-Veranstaltungen hergestellt wurden.

3) Mülltrennung und Valorisierung der Abfälle

Durch die Einbeziehung der Turiner Abfallbetriebe **Amiat** (Azienda Multiservizi Igiene Ambientale Torino S.p.a.) will das interne und externe Sammelsystem der Veranstaltung eine **70%ige**

Abfalltrennung erreichen. Das Projekt für den Salone 2010 umfasst die vollständige Sammlung aller Wertstoffe (Plastik, Papier und Karton, Glas und Dosen, organischer Abfall, Holz und Kork, verbrauchtes Öl und Restmüll) auf drei Ebenen: die Sammelniseln, bei denen ehrenamtliche Helfer des Umweltschutzverbands **Legambiente** das Publikum dabei unterstützen, den Abfall in den richtigen Behälter zu werden, das System „Stand zu Stand“, bei dem der von den einzelnen Ausstellern schon getrennte Müll abgeholt wird, und die Sammlung von (vor allem organischem) Material in den Küchen und Zubereitungsbereichen von Speisen. Diese Wertstoffe werden dann in die Recyclinghöfe gebracht. Der ganze Prozess wird überwacht und abgesichert von Amiat in Zusammenarbeit mit **Compass Group** für die Logistik und mit Projektunterstützung von Comieco, Consorzio Nazionale Riciclo Imballaggi Acciaio, Ecoglass, Novamont und Rilegno. Compass Group verwendet außerdem für die Reinigung der Hallen umweltfreundliche Reinigungsmittel mit Kennzeichnung und Zertifizierung von Ecolabel.

4) Aufwertung der Verpackungen durch Förderung eines neuen Konsummodells

Verpackungen sind eine der wichtigsten Ursachen für die Abfallerzeugung. Beim Salone del Gusto und Terra Madre werden neue Modelle für den Verbrauch, die Produktion, Wiederverwertung und Lenkung von Packaging für Lebensmittel verbreitet und gefördert.

- Ein Beispiel sind die Prototypen **Easy Eating**, umweltfreundliche Behälter für die Nutzung von Lebensmitteln und Getränken bei gastronomischen Veranstaltungen, an denen der Studiengang Grafischer und virtueller Entwurf am Polytechnikum Turin sowie Comieco mitgearbeitet haben. Die verschiedenen Entwürfe sind im Bereich *Events mit geringer Umweltbelastung* in Halle 5 ausgestellt.

- Beim Salone wird der erste **Preis für das beste Öko-Packaging für die Slow Food Presidi** vergeben, der ökologische Verpackungen fördern und die Erzeuger ermutigen soll, die Umweltauswirkungen ihrer Verpackungen und Werbematerialien zu bedenken. Die Preisverleihung findet am Samstag, 23. Oktober, um 18.00h im Saal Avorio während einer Konferenz statt, in der Fachleute für Umweltverträglichkeit, Wertstoffe, Lebensmittelaufbewahrung aus Forschungs- und Vertriebswelt über neue, zukunftsfähige Wege diskutieren.

- Um den Verbrauch von Glas zu reduzieren, haben **Ecoglass** und **Verallia** einen dünnwandigen Glasbehälter für die italienischen Slow Food Presidi entwickelt. Der spezielle Behälter ermöglicht es auch, dass die Produkte im Handel klar mit dem Symbol der Slow Food Presidi gekennzeichnet sind.

- Das **Nationale Stahlkonsortium** fördert zusammen mit Slow Food und dem **Presidio der San Marzano Tomate** Weißblech als Beispiel für eine nachhaltige Verpackung bei kurzer Kette: Weißblech ist zu 100% und unendlich oft recyclingfähig, und außerdem befinden sich alle Hersteller von Weißblechverpackungen in Italien konzentriert in den Provinzen Parma und Salerno, den beiden wichtigsten Herstellern von Tomaten in Dosen. Die recycelte Weißblechverpackung wird auch zum originellen Einrichtungselement in der Cocktail Bar (Halle 1): Die Barhocker wurde vom Konsortium bereitgestellt.

- Mit dem Projekt *Tappo a chi?* fördert **Rilegno** die Sammlung der Korken in der Vinothek, um sie für die Produktion von Isolierplatten für den Biobau wiederzuverwenden. Außerdem stellen die Presidi ihre frischen Produkte in recycelten Holzkästen aus, die mit der Schnecke der Slow-Food-Schutzprojekte personalisiert werden.

- Um Unternehmen und Verbraucher für die Bedeutung der Pallets im Zusammenhang mit der Qualität des transportierten Produkts zu sensibilisieren, arbeiten Palm und die Universität der Gastronomischen Wissenschaften zusammen an einer **systemischen Produktionsvorschrift für Greenpallet®**, von der Beschaffung der Rohstoffe bis zur Außerbetriebnahme und dem Recycling nach dem Gebrauch.

- Novamont hat eine Zusammenarbeit mit den Slow Food Presidi aufgenommen, um **neue Verwendungsformen von Mater-Bi®** zu erproben, z.B. beschichtetes Lebensmittelpapier, das als organischer Abfall getrennt werden kann, Netze für die Verpackung von Lebensmitteln, die für 11 Presidi erprobt werden, Planen für das Mulchen der Porceddu Melone aus Alcamo, Schutzfilm für die Umhüllung des Programms für den Salone del Gusto, das an die Mitglieder geschickt wird, und für die Vereinszeitschrift *Slowfood*.

5) Verwendung von biologisch abbaubaren und kompostierbaren Komponenten

- für den Speiseservice

Beim Salone verwenden alle Aussteller vollständig biologisch abbaubare Speise-Service-Utensilien. Geschirr aus Mater-Bi® und Zellstoffmasse wird ihnen dank der erneuten Zusammenarbeit mit Novamont zu einem günstigen Preis zur Verfügung gestellt. Im systemischen Design kommen die mit diesen Komponenten erzeugten Abfälle in die Sammlung von organischem Abfall, so dass aus ihnen ein neues Produkt entsteht: Kompost.

- für Einkaufstaschen

Seit dem 6. Juli 2010 gilt in der Stadt Turin das Gesetz, das die Verbreitung von nicht biologisch abbaubaren Plastiktüten, egal zu welchem Zweck, verbietet. Dank der Zusammenarbeit mit Novamont erhalten alle Aussteller eine Grundausstattung mit Einkaufstüten aus Mater-Bi®. Am Vereinstand und im Bereich Slow Food erzieht werden außer den Tüten aus Mater-Bi® Shopper und Servietten aus Recyclingpapier verwendet, die in Zusammenarbeit mit Comieco entwickelt wurden.

6) Verringerung des Energiebedarfs

- Beleuchtung

In den Bereichen Slow Wine und am Slow Food Stand liefert **Ilti Luce** Beleuchtung mit LED und Glasfasern, die weniger Strom verbrauchen. Diese Beleuchtungskörper erzeugen keine Wärme und sind daher ideal für die Erhellung der Weinetiketten, da sie den Inhalt der wertvollen Flaschen nicht verändern. Durch diese Maßnahmen werden Emissionen von 1,35 kg CO₂ am Slow Food Stand und 1,132 kg CO₂ im Saal Slow Wine vermieden: **ca. 78% weniger als mit traditionellen Beleuchtungskörpern.**

Philips liefert 1000 energiesparende 23-W-Fluoreszenzlampen (50% des gesamten Messebedarfs) für die Beleuchtung aller Messestände und der Marktstände der Slow Food Presidi. Dies bedeutet eine **Energieeinsparung von 77%** im Vergleich zu den 100-W-Halogenlampen, die für die übrigen Ausstellungsbereiche des Salone del Gusto eingesetzt werden.

- Stromsparende Geräte

Dank der Zusammenarbeit mit dem Nationalverband der Haushaltsgerätehersteller **Ceced** werden in einigen Zubereitungsräumen und Küchen der Messe energietechnisch hochmoderne Ausrüstungen und Geräte verwendet. Außerdem arbeitet eine Forschungsgruppe an der Verbesserung dieser Geräte und der Entwicklung eines koordinierten Systems für die Spülung, Aufbewahrung und den Garvorgang.

7) Verringerung der Printmedien

Fortgesetzt wird auch die Erprobung innovativer Strategien, um das Kommunikationsmaterial auf Papier nach und nach zu reduzieren und dabei das Informationsniveau unverändert hoch zu erhalten.

- Zum ersten Mal beim Salone wird der **QR-Code** verwendet, mit dem man ausführliche Informationen zu den italienischen und internationalen Slow Food Presidi auf das eigene Handy laden kann.

- Die Zahl der Pressemappen und -mitteilungen in Papierform wurde in den Monaten vor der Veranstaltung erheblich verringert, vor allem durch die verstärkte Nutzung der E-Mail und die Möglichkeit zum Download von Texten, Fotos und Videos von der **Website**.

- Die andere Neuheit betrifft die rund 2500 Pressemappen, die den Journalisten während der Messe verteilt werden: Sie werden nicht gedruckt, sondern befinden sich auf einem praktischen, umweltfreundlichen **USB-Stick**.

Einige Materialien müssen allerdings dennoch gedruckt werden: Für das Programm auf Italienisch, die Weinkarte und den Lageplan wurde **Papier mit FSC-Zertifizierung** genutzt, das aus ökologisch und sozial korrekt bewirtschafteten Wäldern stammt.

8) Maximierung der Transporteffizienz

- für Menschen

Die Turiner Verkehrsbetriebe GTT verstärken die Verbindungen auf der Strecke vom Bahnhof Porta Nuova bis zum Messezentrum Lingotto Fiere. Es wird ein kostenloser Shuttledienst vom Bahnhof

Lingotto zum Messezentrum eingerichtet. Die ehrenamtlichen Helfer von Terra Madre können die öffentlichen Verkehrsmittel kostenlos nutzen.

- Die Beförderung der Delegierten von Terra Madre wird mit Reisebussen der Kategorie Euro 5, Euro 4 und Euro 3 mit Dieselantrieb organisiert, um die Wege zu optimieren.

- für Waren

Für die Anlieferung der Produkte der Slow Food Presidi im Lingotto werden Diesel-LKW mit Euro 5 und Euro 4 Motoren verwendet. Innerhalb des Messebereichs kommen elektrische und Handfördermittel zum Einsatz. Die Beschaffung und Lenkung der Lebensmittel für die Zubereitung der Gerichte in den von Slow Food verwalteten Bereichen – Geschmackserlebnisse, Theater des Geschmacks, Kantine von Terra Madre – werden von **Sotral** koordiniert, wobei die Verringerung der Schadstoffemissionen ermöglicht wird. Für die Kantine von Terra Madre und die von Slow Food organisierten Bereiche werden lokale Produkte verwendet. Die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre und die internationalen Slow Food Presidi bringen ihre Produkte aus dem Ausland mit.

9) Verwertung von Lebensmitteln

- Mit dem Projekt Guter Samariter wurden 2008 6 Tonnen Lebensmittel verwertet, die dem Sermig (Jugendmissionsdienst) gestiftet wurden. Auch 2010 werden die Mitarbeiter von Amiat von allen Ständen, Kiosken und Küchen alle Lebensmittel einsammeln, die andernfalls weggeworfen würden. Die Lebensmittel werden von der Stadt Turin Fürsorgeeinrichtungen übergeben.

- Slow Food verabschiedet außerdem das Publikum des Salone mit der Veranstaltung **Ist noch etwas für mich übrig?** (Montag, 25., 20.30 Uhr - Theater des Geschmacks), ein Event-Abendessen im Zeichen der Nicht-Verschwendung, Verwertung und Wiederverwendung, der Fantasie und Geselligkeit. Zahlreiche Köche aus Sternerestaurants und Osterien werden gemeinsam mit dem Überschuss an Rohstoffen von der Veranstaltung ungewöhnliche Gerichte kreieren.

10) Trinkwasserabgabe

Die Besucher erhalten gesundes Trinkwasser aus dem städtischen Wassernetz an den Trinkwassersäulen, die vom Wasserbetrieb **Smat** beim Salone del Gusto und in der Kantine von Terra Madre installiert werden (so dass die Zahl der PET-Flaschen verringert wird, die andernfalls konsumiert würden).

Dank der Zusammenarbeit mit **Lurisia** wird in allen von Slow Food verwalteten Bereichen (Vereinsstand, Geschmackserlebnisse, Theater des Geschmacks, Erziehungsbereiche, Konferenzräume usw.) Wasser in Glasflaschen verteilt.

Schließlich: Kompensation der verbliebenen CO₂-Emissionen

Trotz aller angewandten Maßnahmen für die Reduzierung kann ein "Zero impact" nicht erreicht werden, denn es gibt ganz einfach keine Veranstaltungen mit Null Auswirkungen! Daher werden Salone del Gusto und Terra Madre die CO₂-Emissionen, die nicht vermieden werden können, kompensieren. Auch den Ausstellern wird die Möglichkeit gegeben, ihre Emissionen zu auszugleichen.

Folgende Aktionen sind vorgesehen:

Die Emissionen durch die rund 3800 Flüge der Delegierten aus den Lebensmittelbündnissen von Terra Madre (aus 163 Ländern) werden kompensiert in Partnerschaft mit **Airplus und Ecoway** und durch Kauf der zertifizierten Emissionsgutschriften **No Green House Effect** für die Realisierung eines internationalen Projekts für eine Windkraftanlage (erneuerbare Energie) in **Yanqing County, Beijing**, und für den Schutz des Rechts auf lokale Arbeit.

Nachhaltigkeit und Lebensmittelpolitik

Ein politisches Dokument von der Advanced School in Sustainability and Food Policies und den Lebensmittelbündnissen

Die Studenten und Diskussionsleiter der *Advanced School in Sustainability and Food Policies* – der Online-Sommerschule organisiert von der Universität der Gastronomischen Wissenschaftern und geführt von angesehenen internationalen Fachleuten – haben in den acht Arbeitsgruppen des Kurses das Dokument *Nachhaltigkeit und Lebensmittelpolitik* erarbeitet. Dieses wird nun den Lebensmittelbündnissen vorgelegt, die den Text diskutieren und die Arbeit abschließen. Am 24. Oktober wird die überarbeitete Version in der Abschlusssitzung von Terra Madre vorgestellt, und die Endfassung wird am 10. Dezember anlässlich des *Terra Madre Day* präsentiert und dann Regierungen, Lokalverwaltungen, Betrieben, NGOs und internationalen Einrichtungen übergeben, die sich für die praktische Umsetzung dieser Vorschläge interessieren. Das Dokument wird die Leitlinien für eine neue Lebensmittelpolitik enthalten, bei der die jüngsten Analysen zur ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeit berücksichtigt werden.

Die Workshops der Erde, in denen am Dokument *Nachhaltigkeit und Lebensmittelpolitik* gearbeitet wird, finden alle am **Freitag, 22. Oktober, um 10.00 Uhr** statt. Sie sind in acht Themenbereiche aufgeteilt, die den Themengebieten der *Advanced School in Sustainability and Food Policies* entsprechen.

Saal A – Wandel und Sozialsysteme

Die historischen Fragen zu Produktion, Vertrieb und Konsum von Lebensmitteln seit 1492 bis heute im Kontext der Entwicklung von Klassengesellschaften und in Beziehung zu den verschiedenen geopolitischen Ebenen (Körper, Heim/Familie, Gemeinschaft, Stadt, Region, Land und Welt/globaler Ebene).

Diskussionsleiter:

- *Wolfgang Sachs*, Umweltschützer und Forscher. Seine wichtigsten Forschungsgebiete sind Globalisierung und Nachhaltigkeit, Umwelt und Entwicklung. Er arbeitet am Wuppertal Institut für Klima, Umwelt und Energie.
- *Serge Latouche*, Professor emeritus für Wirtschaftswissenschaften an der Universität Paris Süd. Er ist auf wirtschaftlich-kulturelle Nord-Süd-Beziehungen und Epistemologie der Sozialwissenschaften spezialisiert und ist Unterstützer der geselligen Wachstumsrücknahme und der lokalen Wirtschaft.

Saal B – Energie und systemische Produktion

Diskussion um die aktive Beteiligung der Interessengruppen im Bereich der Energiesysteme und der systemischen Produktion

Diskussionsleiter:

- *Jeremy Rifkin*, Ökonom, ist Gründer und Vorsitzender der Foundation On Economic Trends, die neue Trends im wissenschaftlichen und technologischen Sektor mit ihren ökologischen, ökonomischen, kulturellen und sozialen Auswirkungen untersucht.
- *Gunter Pauli*, Ökonom und Unternehmer, ist Gründer und Vorsitzender der Zero Emissions Research Initiative, die sich mit der Neuentwicklung von industriellen Produktionsprozessen ohne Emissionen beschäftigt.

Saal C – Biologische Vielfalt und Ökosysteme

Das Verständnis der Funktionen der biologischen Vielfalt im ökologischen Bereich als Grundlage für Informationen, die Bauern und Politikern helfen, ein nachhaltigeres Landwirtschaftsmodell umzusetzen.

Diskussionsleiter:

- *Marcello Buiatti*, Dozent für Genetik an der Universität Florenz und Vorsitzender der Stiftung Toscana Sostenibile. Als italienischer Delegierter bei der Europäischen Gemeinschaft leitete er zahlreiche wissenschaftliche Programme und Projekte und nahm an internationalen Initiativen im Bereich Bioethik und epistemologische Studien teil.

Saal D – **Waren, Austausch und gemeinsame Ressourcen**

Diskutiert die Beziehung zwischen Ethik und Ökonomie, die gemeinsame Verantwortung von Erzeugern und Verbrauchern, und ein neues Verständnis von Lebensmittelqualität, welches die Umwelt und die Menschen berücksichtigt.

Diskussionsleiter:

- *Stefano Zamagni*, Professor ordinarius für Wirtschaftspolitik an der Universität Bologna und Adjunct Professor of International Political Economy an der Johns Hopkins University, Bologna Center. Er ist Vorsitzender der Agentur für gemeinnützige Vereine.

Saal E – **Gesetze, Rechte und Politik**

In diesem Workshop geht es um die juristischen Aspekte der Lebensmittelpolitik, und einen menschenrechtsorientierten Ansatz, um eine entsprechende Politik zu entwickeln und umzusetzen.

Diskussionsleiter:

- *Christoph Spennemann*, Rechtsberater der United Nations Conference on Trade and Development. Seine spezifischen Kompetenzen betreffen das Recht auf geistiges Eigentum.

Saal F – **Nachhaltige Erziehung**

Nachhaltige Erziehung: Eigenschaften, Modalitäten, Akteure, Promotoren/Ko-Akteure, Prioritäten. Besondere Aufmerksamkeit gilt dem Thema Ernährungsentscheidungen.

Diskussionsleiter:

- *Manfred Max-Neef*, Ökonom und Umweltschützer. Er ist berühmt für seine Entwicklungstheorie, die sich auf die menschlichen Grundbedürfnisse stützt. Er ist Mitglied des World Future Council.

Saal G – **Traditionelles Wissen, Geschlechterrollen und immaterielle Werte**

Beziehungen zwischen Lebensmitteln, Geschlecht und immateriellem Erbe. Das Essen ist das Schlüsselement für unsere Diskussion über den Schutz und die Förderung des traditionellen Wissens, das aus den kulturellen und Produktionssystemen der verschiedenen lokalen Gemeinschaften stammt.

Diskussionsleiter:

- *Vandana Shiva*, Aktivistin, Wissenschaftlerin, Vizepräsidentin von Slow Food und Vorsitzende der internationalen Kommission für die Zukunft von Ernährung und Landwirtschaft. 1991 gründete sie die Bewegung Navdanya zur Verteidigung der biologischen Vielfalt und der autochthonen Landwirtschaft.
- *Carlo Petrini*, Gründer und Präsident von Slow Food sowie Initiator des weltweiten Netzwerks Terra Madre.

Saal H – **Genuss und Wohlbefinden**

Die Frage nach dem nachhaltigen Lebensmittelgenuss soll auf die Ernährung und die Gesundheit der Menschen ausgedehnt werden: Wie kann man nachhaltige Ernährung definieren? Welche Rolle spielen die Regierungen, die Institutionen und die Politik? Es wird versucht, ein Erziehungssystem zu entwerfen, das auf das Bewusstsein eines nachhaltigen Geschmacks abzielt.

Die Advanced School in Sustainability and Food Policies findet vom 19. Juli bis 25. Oktober 2010 statt und wird von Prof. Andrea Pieroni, Dozent der UNISG, und Cinzia Scaffidi, Leiterin des Slow Food Studienzentrums, koordiniert. Der Online-Kurs hat sich zum Ziel gesetzt, ein Dokument für jeden Arbeitsbereich vorzulegen, das die Leitlinien für die Umsetzung einer neuen Lebensmittelpolitik angesichts der jüngsten Analysen zur ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeit enthält.

Die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre

Einige der Bündnisse präsent in Turin 2010

Afrika

Die falschen Bananen der Gamo – Äthiopien

Die Gamo gehören zu den ältesten Bauerngemeinschaften im südlichen Äthiopien. Ihr Grundbesitz ist in Felder und Bergbauernhöfe aufgeteilt. Die Höfe sind das Rückgrat der Bauernwirtschaft in dieser Region: Sie liefern Dung, Kuh- und Schafsmilch. Auf den Feldern baut die Gemeinschaft Gerste, Weizen und Hülsenfrüchte sowie verschiedene Kartoffel- und Rübensorten an. Ein typisches Gewächs in den häuslichen Gärten ist *enset*, ein uraltes Grundnahrungsmittel in dieser Region, das auch als "falsche Banane" bekannt ist, aber auch *santse* (ein mehrjähriger Kohl, der bis zu zwei Metern hoch wird), Knoblauch, Kräuter und lokale Gemüsesorten. Den Gamo gehören über 55 Gemeinschaften (348 Familien) an, die verstreut im hügeligen Gebiet zwischen den Bergausläufern im Distrikt Amaro und dem großen Fluss Omo in Südäthiopien leben.

Gamo-Bauern in der zentralen Gebirgsregion; Produktionsgebiet: Distrikt Amaro

Schule der nachhaltigen Landwirtschaft – Malawi

Das Bündnis in Nchenachena will den lokalen Bauern die Prinzipien der nachhaltigen Landwirtschaft vermitteln. Jeden Monat werden Seminare organisiert, an denen rund 100 Erzeuger teilnehmen: Zum Lehrstoff gehört zum Beispiel, wie man *bokash* herstellt, einen festen, natürlichen Dünger aus Erde, Gräsern, Eierschalen und Papier, und wie man Zisternen für Regenwasser baut. Die Kurse werden von Frederick Msiska gehalten, der von der Regierung zum Ansprechpartner für die Bauern ernannt wurde, die sich der nachhaltigen Landwirtschaft annähern wollen. Frederick ist ein Tüftler: Er erfindet Geräte, um die verfügbaren Ressourcen zu optimieren, zum Beispiel besondere Hühnerställe, in denen Eier und Dung leichter eingesammelt werden können. Auch arbeitet er ständig an Versuchsprojekten, um Bewässerungssysteme durch Kanalisierung von Regenwasser zu entwickeln.

Lerngemeinschaft in Nchenachena; Tätigkeitsgebiet: Nchenachena, Henga Valley

Die Kaffee-Insel – Mosambik

Die Insel Ibo ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie die lokale Swahili-Kultur sich im Laufe eines Jahrtausends mit portugiesischen, arabischen und indischen Einflüssen vermischt hat. Die Portugiesen kamen im 17. Jahrhundert, aber die Spuren der Kolonialzeit wurden verwischt durch Hüttendörfer, die zum Teil auch innerhalb der portugiesischen Bauten errichtet wurden. Und so ist Ibo heute ein seltsamer Ort mit breiten Straßen, die von wunderschönen Villen aber auch moosbewachsenen Häusern gesäumt sind. Veröffentlichungen aus dem 19. Jahrhundert belegen, dass es in ganz Mosambik wilde Kaffeepflanzen gab, und die Kaffeeproduktion des Landes soll schon 1875 begonnen haben. Die wild wachsenden Varietäten sind *Coffea zanguebariae* Loureiro, *Coffea racemosa* Loureiro, *Coffea lugustroides* S. Moore und *Coffea salvatrix*. Anfang des 20. Jahrhunderts war der Kaffee aus Ibo und Inhambane (beide *Coffea racemosa* Loureiro) in Europa sehr gefragt, um Mischungen mit Bohnen aus Brasilien, Sao Tomé und Java herzustellen, die einen hohen Koffeingehalt und intensiven Geschmack hatten.

Kaffeerzeuger aus Ibo; Produktionsgebiet: Insel Ibo, Provinz Capo Delgado

Die Waldhüter – Demokratische Republik Kongo

Das Bündnis engagiert sich seit Jahren für den Schutz der Waldressourcen durch Aufforstung im Gebiet Rubare. Durch die Initiativen der Gruppe soll das Ökosystem der lokalen Wälder wieder aufgebaut werden, das durch den jahrelangen Bürgerkrieg zerstört wurde. Die Gemeinschaft bietet Schulungen für Tierzüchter, führt Gemüsegärten und Schulkantinen und fördert Imkereiprojekte. Honig ist, mit Hirsebier gemischt, die Grundlage für ein leckeres lokaltypisches Getränk.

Lerngemeinschaft des Conviviums Kiwanja; Produktionsgebiet: Kiwanja, Goma, Nord-Kivu

Salziger Couscous – Senegal

Der salzige Couscous ist ein typisches Gericht der Sérèr, einer Volksgruppe auf der Insel Fadiouth. Er wird mit einer senegalesischen Hirseart zubereitet, die *sunna* heißt. Die Frauen spülen das Getreide im Meerwasser aus – daher kommt der typische salzige Geschmack – bevor sie es nach traditionellen Methoden zubereiten. Der Couscous wird mit einer typischen Sauce mit dem Namen *mbou-hane* aus Mangrovenfrüchten und den sehr eisenhaltigen Baobab-Blättern gegessen. Die Inselfrauen bereiten Couscous auch mit einer Sauce aus *nébédaye* zu, den Blättern des Meerrettichbaums *Moringa oleifera*.

Hersteller von salzigem Couscous aus Fadiouth; Produktionsgebiet: Insel Fadiouth, Region Thiès

Colanüsse – Sierra Leone

Zu den ungewöhnlichsten Produkten aus Sierra Leone gehören die runden Früchte des Colabaums, eines einheimischen Baum Westafrikas, deren Farbe von beige bis intensiv rot oder fuchsia reicht. Die Colanüsse sind ein starker Energiespender: Jeder Samen enthält etwa fünfmal so viel Koffein wie eine Tasse Kaffee oder Tee. Früchte und Samen werden also gekaut, um Müdigkeit zu bekämpfen, aber auch, um die Verdauung zu fördern, Kopfschmerz oder Neuralgien zu lindern. Paradoxerweise ist Coca Cola in Sierra Leone eins der teuersten Getränke auf dem Markt: eine Dose kostet 2000 Leone (0,40 Euro), für einen Großteil der Bevölkerung die Hälfte des Tageseinkommens. Die Erzeugergemeinschaft gehört zur Organisation WWOOF Sierra Leone, die ein Programm für nachhaltige Landwirtschaft im Land koordiniert. Sie fördert Anbauformen, die mit der Umwelt im Einklang stehen, organisiert Schulungen und unterstützt die Zusammenarbeit mit den Bauernverbänden. Außerdem setzt sie sich für die Anlage von Gemüsegärten ein und hilft den Gemeinschaften bei Initiativen für die lokale Wirtschaft und Mikrokrediten.

Lerngemeinschaft Kenema - Cola-Erzeuger; Produktionsgebiet: Distrikt Kenema (Südosten des Landes)

Lateinamerika

Kosmovision der Warpe – Argentinien

Die Warpe sind ein indigenes Volk aus der Region Cuyo im westlichen Argentinien. Die etwa 16.000 Angehörigen wohnen in den Provinzen San Juan, San Luis und Mendoza. Rund hundert von ihnen haben ein Erziehungsprojekt aufgenommen, mit dem das traditionelle Wissen und die Zugehörigkeit zu ihrer Heimat geschützt werden sollen. Es heißt *Educuar para la Vida* und beschäftigt sich mit der Überlieferung der "Kosmovision der Warpe": Philosophie, Landwirtschaft, Kultur, Wirtschaft und soziale Organisation. Bei den Treffen der Bauern werden nach einem Einleitungsritual die regionalen Früchte (Mais, Kürbis, Süßkartoffeln, Quinoa, Kartoffeln usw.) in traditionellen Zubereitungen verzehrt, dann werden gemeinsam diese Produkte und andere natürliche Elemente wie Ton (aus dem Töpfe, Teller und zeremonielle Gefäße angefertigt werden), Holz (für die Herstellung von verschiedenen Geräten) und die Wollfasern von Vikunjas, Lamas oder Guanakos behandelt. Diese Kenntnisse werden dann an Erzeuger und spirituelle Führer aus anderen amerikanischen Ländern weitergegeben.

Warpe-Bauern aus Cuyo; Produktionsgebiet: San Juan, Provinz San Juan

Die Joca-Imker – Brasilien

In der Region Nordeste in einem kleinen Dorf im Staat Rio Grande do Norte haben sich 20 junge Agrarökologen aus Bauern- und Imkerfamilien zu einem Verein (Joca) zusammengeschlossen, der die nachhaltige Nutzung von natürlichen Ressourcen pflegt. Sie züchten die einheimische stachellose Jandaira-Biene, bauen tropische Früchte an und züchten lokale Hühner- und Schafrassen. Außerdem betreiben sie Aufforstungsprojekte und pflanzen insbesondere vom Aussterben bedrohte Baumarten. Die Produkte ihrer Arbeit werden über die Kanäle des fairen Handels und auf dem lokalen Biomarkt verkauft.

Junge Imker einheimischer Bienen; Produktionsgebiet: Jandaira, Rio Grande do Norte, Nordeste

Die Fischer des Meeresreservats – Ecuador

Pesqar ist ein Programm für den handwerklichen Fischfang, das vom Istituto Nazca im Meeresreservat Galera-San Francisco del Cabo im Süden der Provinz Esmeraldas gefördert wird. Daran nehmen die Fischergemeinschaften aus Galera und San Francisco del Cabo teil, die in Bezug auf Fangvolumen und Boote die wichtigsten im Reservat sind. Leider sind aufgrund des illegalen Fischfangs die Bestände in den letzten

Jahren stark zurückgegangen, so dass die Fischer gezwungen sind, länger auf dem offenen Meer zu bleiben und sich weiter von der Küste zu entfernen, um die gleichen Fänge wie früher zu erreichen. Um die Verarmung der Ressourcen aufzuhalten, entwickeln die Forscher des Istituto Nazca zusammen mit den Fischern und Familien der Gemeinschaften neue Strategien, um mit nachhaltigen Techniken, die keine Bedrohung für Meeresschildkröten und andere geschützte Arten darstellen, die Fischbestände zu schützen.
Fischer des Meeresreservats Galera-San Francisco del Cabo; Produktionsgebiet: Galera und San Francisco del Cabo, Provinz Esmeraldas

Bollwerke des Geschmacks – Mexiko

Im Bundesstaat Oaxaca lebt in San Mateo del Mar am Pazifik die indigene Gemeinschaft der Ikoots. Seit jeher ist ihre Haupttätigkeit der Fischfang, der den Frauen traditionell verwehrt ist, so dass diese sich der Küche widmen und den Fang mit den lokalen Ressourcen aufwerten. Die Ikoots-Frauen sind nämlich nicht nur hervorragende Köchinnen, sondern genaue Kennerinnen und sehr gute Verwalterinnen ihres Territoriums. Sie sammeln Nahrungsmittel und Feuerholz im Wald, am Ufer der Lagunen und am Meer, konstruieren Lehmöfen, sie bauen Bohnen, Mais, Baumwolle, Kürbis, Sesam und Chilischoten an, sammeln Wildkräuter und halten Hoftiere und Schweine. Außerdem verkaufen sie den Fisch und die Garnelen, die die Männer an Land bringen. Sie sind das letzte Bollwerk des Widerstands gegen den Wandel der Ernährungsgewohnheiten in der Region, der bei den eingeborenen Nachbargemeinschaften zu beobachten ist, die immer mehr Fleisch essen und den Einflüssen des westlichen Lebensmodells unterliegen.

Ikoots-Erzeugerinnen aus San Mateo del Mar; Produktionsgebiet: San Mateo del Mar, Oaxaca

Brot der Aymara – Peru

Im Departement Puno an der Grenze zu Bolivien leben die Aymara, die für den Anbau von *quinoa*, *canihua* und über 50 Kartoffelsorten noch heute die Techniken ihrer Vorfahren anwenden. Nur noch knapp zweihundert Bauern dieses Volks züchten, pflanzen und verarbeiten die Produkte. Mit dem Getreide werden Backwaren wie *kispiñu* hergestellt, ein kleines, typisches Fladenbrot aus den Anden, das seit jeher die Stelle von Weizenbrot einnimmt, da die Anbaubedingungen für Weizen schlecht geeignet sind. Die Gemeinschaft bereitet auch *peske* zu, eine Süßspeise aus *quinoa*, Milch und geriebenem Käse mit hohem Eiweißgehalt, sowie geröstetes Quinoamehl und andere typische Nahrungsmittel der Anden. Die Produkte sind überwiegend für den familiären Gebrauch bestimmt, werden aber auch auf lokalen, regionalen, nationalen und internationalen Märkten verkauft.

Bäcker aus Lacotuyo-ilave (Puno); Produktionsgebiet: Departement Puno

Asien und Ozeanien

Der Reis des Kaisers – China

An der Grenze zu Laos, Vietnam und Myanmar an südlichsten Spitze Chinas liegt die Provinz Yunnan, die sich durch die Vielfalt ethnischer Gruppen (die meisten in China) und den außerordentlichen Reichtum an Naturressourcen auszeichnet. Heier ist ein kleines Dorf, das kaum auf den Landkarten verzeichnet, aber für seine zahlreichen Reissorten bekannt ist. Der glutenhaltige Heier-Reis wächst nur in diesem Dorf, und er ist so kostbar, dass er während der Herrschaftszeit von Kangxi (1654 bis 1722) aus der Qing-Dynastie als kaiserlicher Reis gewählt wurde. Heute praktizieren die 4247 Bauern des Lebensmittelbündnisses, die alle zur Minderheit Zhuang gehören, weiterhin den Anbau in kleinem Rahmen. Sie erzeugen vorwiegend den Heier-Reis, und bewahren in so vom drohenden Aussterben, vorangetrieben von der wachsenden Verbreitung von Hybridreis in China und anderswo.

Erzeuger von Heier-Reis; Produktionsgebiet: Dorf Heier, Yunnan

Tradition in höchster Höhe – Philippinen

Kalinga ist eine kleine Provinz im Norden der Region Luzon. In den Bergen der Cordillera Central wird auf bewässerten Terrassen in Lagen über 1000m die einheimische Reissorte *chong-ak* angebaut, die mit der indigenen Bevölkerung der Taguibong und ihren kulturellen Bräuchen verbunden ist. *Chong-ak* wurde nie Verbesserungen durch formelle Reproduktionsprogramme oder Forschungsprojekte unterzogen. Den

Taguibong-Frauen obliegt der Anbau des Reis. Sie sind die Hüterinnen der althergebrachten Kenntnisse zur Auswahl und Aufbewahrung des Saatguts. Die Gemeinschaft umfasst über 720 Reisbauern, die nur traditionelle Anbaupraktiken anwenden.

Reisbauern aus Kalinga; Produktionsgebiet: Kalinga, nördliche Region Luzon

Das Terroir kennen lernen – Indonesien

Die Maduresen, die im Dorf Dayurejo leben, sind die drittgrößte ethnische Gruppe in Indonesien. Sie praktizieren eine Subsistenz-Landwirtschaft und leben am Wald, der für sie Quelle für Nahrungsmittel und Ressourcen darstellt. Es waren die Frauen aus Dayurejo, die das Bündnis ins Leben gerufen haben, denn sie wollten das Bildungsniveau und den Gesundheitszustand der Dorfbewohner verbessern. Und sie beschlossen, beim Essen anzufangen. Fünfundzwanzig von ihnen haben sich zusammengetan, um den Einwohnern von Dayurejo beizubringen, die lokalen Lebensmittelressourcen kennen und schätzen zu lernen und sie zu nutzen, so dass einige Pflanzenarten vor dem Aussterben gerettet werden konnten und die schwache lokale Wirtschaft einen Aufschwung erhält, auch durch kleine Kundgebungen, die Aufmerksamkeit auf das Projekt gelenkt haben.

Maduresische Erzeugerinnen aus Dayurejo; Produktionsgebiet Dorf Dayurejo, Java

Frauen für alles – Papua New Guinea

Papua New Guinea ist eine vorwiegend ländliche und landwirtschaftliche Gesellschaft, und fast die gesamte Bevölkerung lebt unmittelbar von der Landwirtschaft. Die Lebensmittelproduktion des Bündnisses umfasst den Anbau von essbaren Pflanzen für den häuslichen Gebrauch, welche eine adäquate Zufuhr von Kalorien, Vitaminen und Mineralien garantieren. Jeder Überschuss sowie eine kleine Menge von verarbeiteten Produkten werden auf dem Markt verkauft, um ergänzende Lebensmittel oder andere für die Familie notwendige Güter zu kaufen. Die Frauen stellen 60% der Arbeitskraft: Sie bauen an, fischen, backen Brot, stellen Eingemachtes und andere Produkte her, wobei sie sowohl traditionelle als auch moderne Techniken anwenden, sie verkaufen, vertreiben und arbeiten auch als Beraterinnen. Angesichts der hohen Arbeitsbelastung und der ungenügenden Ernährung ist die Lebenserwartung der Frauen aber sehr gering, sie liegt bei ca. 50 Jahren. Dieses Entwicklungsnetzwerk lehrt die Bäuerinnen, wie sie die Ernte verbessern und die verschiedenen Anbauarten bewahren können, aber auch Themen wie Ernährung, Kochen, Verarbeitung der Lebensmittel, Qualitätskontrolle und Marketing. Außerdem gibt es Kurse zur Fisch-, Vieh- und Blumenzucht und zur Herstellung von Kunsthandwerk.

Erzeugerinnen der Provinz East New Britain; Produktionsgebiet: Provinz East New Britain

Im Schatten des Waldes – Thailand

Im immergrünen tropischen Regenwald im Nationalpark Doi umfasst das Lebensmittelbündnis etwa dreißig Karen-Familien im Dorf Mae Klang Luang, die vom Royal Project of Thailand unterstützt werden. Sie bauen Kaffee, Reis und Gemüse biologisch an. Die traditionellen Reisterrassen, die die Landschaft prägen, sind ein Beweis für die Fähigkeiten der Karen-Bevölkerung bei der Wassernutzung. Dank einer diversifizierten Ernährungskultur, die sich zum großen Teil auf wild wachsende Arten stützt, ist die Dorfgemeinschaft außerdem seit Jahrzehnten in der Lage, den eigenen Bedarf zu decken und die biologische Vielfalt zu bewahren. Seit vier Jahren ermöglicht ein kleines Mikrotourismus-Unternehmen einen Blick auf die Gemeinschaft, so dass man ihre Kultur, Lebensmittel und Natur schätzen lernen kann.

Karen-Erzeuger aus Mae Klang Luang; Produktionsgebiet: Mae Klang Luang, Distrikt Chom Tong, Provinz Chiang Mai

Reis, Enten und Garnelen – Vietnam

Die Bauern der Volksgruppe Kinh im Mekong-Delta pflanzten Reis, züchteten Enten und fingen Wassertiere in den Reisfeldern, um ihre Selbstversorgung zu garantieren. Mit der Ausbreitung der kommerziellen Garnelenzucht begannen viele Bauern, industrielle Methoden in den Reisfeldern einzuführen, um die Gewinne zu steigern. Aber wegen einer Krankheit haben viele einen Großteil ihrer Garnelen verloren und sich verschuldet, abgesehen von den schweren Störungen an der Umwelt durch die industrielle Zucht. Daher haben die Bauern des Bündnisses eine neue Rotationsmethode entwickelt: In der trockenen Jahreszeit werden die Reisfelder für die Garnelenzucht genutzt, und in der Regenzeit wird die integrierte Produktion von Reis

und Enten betrieben. Dieses System ist weniger anfällig für Krankheiten und hat geringere Umweltauswirkungen.

Erzeuger des integrierten Systems von Reis-, Enten- und Garnelenproduktion im Mekong-Delta; Produktionsgebiet: Distrikt Binh Dai, Provinz Ben Tre

Europa

Rettung für die natürlichen Austern - Frankreich

Um die Marktnachfrage zu erfüllen, hat die intensive Austernzucht in den letzten Jahren erheblich zugenommen. In den 90er Jahren hat die Forschung im Labor nämlich eine neue Art entwickelt, die steril ist und den Vorteil hat, schneller als andere zu wachsen und das ganze Jahr über die gleiche Konsistenz zu haben, ohne je "milchig" zu werden. Es handelt sich um die sog. triploide Auster. Eine kleine Gruppe von Austernzüchtern in der Bretagne - der zweitwichtigsten Region in Frankreich für die Austernproduktion - hat beschlossen, sich der Verbreitung der triploiden Auster zu widersetzen, denn sie verändert die Biodiversität im Meer und die traditionellen handwerklichen Zuchtbetriebe stark. Mit Unterstützung von Cohérence, einem Netzwerk bretonischer Vereine, verpflichteten sich diese passionierten Austernfischer, nur natürliche, im Meer gefangene Austern unter Wahrung des Umweltschutzes zu züchten, um die Belastung der Meeresressourcen zu verringern; außerdem recyceln sie Ausschussmaterial und reduzieren die Verpackungen. Die Arbeit dieses Bündnisses trägt wesentlich zu dem Versuch bei, die französische handwerkliche Austernzucht, die natürlichen Austern und das ökologische Gleichgewicht der Küsten zu retten.

Austernzüchter im Golf von Morbihan und Ria d'Étel; Produktionsgebiet: Golf Morbihan und Ria d'Étel, Bretagne

Zeugen des antiken Thrakiens - Griechenland

Das Volkskundemuseum in Alexandroupolis ist schon sehr alt: Es entstand 1899, um das historische Gedächtnis im Gebiet Thrakiens zu bewahren. Die Leiterin, Angeliki Giannakidou, die nach Turin kommen wird, um diese selbstfinanzierte Organisation vorzustellen, forscht und sammelt seit 1967 Material zu den Traditionen des Gebietes, um sie den Besuchern vorzustellen. Das Museum umfasst 35 000 Objekte, Fotos und Dokumente ab dem Jahr 1681, die die gesellschaftliche Geschichte der Region bezeugen, sowie eine Bibliothek mit über 2000 Bänden, die von Studenten und Forschern genutzt wird. Ein Teil der Arbeit betrifft die kulinarische Tradition und die Lebensmittelproduktion in Thrakien mit allem, was damit verbunden ist: Dokumentarfilme über lokale Lebensmittel und über die Zubereitungsverfahren der typischen Gerichte, Geräte und Werkzeug. Lokale Bauern und Erzieher arbeiten eng mit dem Museum zusammen: Erstere tragen Informationen über Traditionen und Bräuche bei, Letztere erhalten hier Vorschläge, wie sie diese vor allem an Schulkinder vermitteln können.

Forscher der alten Traditionen und Bräuche Thrakiens; Produktionsgebiet: Alexandroupolis, Thrakien

Transhumanz in der Höhe - Mazedonien und Kosovo

Dieses Bündnis besteht aus 20 Käsern im Tal Radika im Nationalpark Mavrovo. Hier praktizieren die Erzeuger noch die Wanderweidewirtschaft und bringen die Schafe zum weiden auf die hohen Gipfel des Massivs Shar Planina im Nordwesten Mazedoniens und im südlichen Kosovo. Von diesen Bergen hat die lokale Schafrasse auch ihren Namen: Sharplaninska. Sie gehört zur Gruppe der Rasse Pramenka, deren Füße, Gesicht und Ohren völlig weiß sind. Aus der Schafmilch wird im späten Frühling und im Sommer, wenn die Hirten ihre Schafe auf die Almen bringen, der *Belo sirenje* – wörtlich "weißer Käse" – hergestellt, der durch die Vielfalt an Kräutern und Vegetation einen unglaublich frischen Geschmack hat, ähnlich wie Feta. Einer der Käser aus diesem Gebiet erzeugt den bekannten Kashkaval aus dem Dorf Lazaropole, einen der besten Hartkäse in ganz Mazedonien. Es handelt sich um den einzigen Käser, der ihn noch nach alten Methoden herstellt und die Tradition beibehält, die in diesem Gebiet fast verschwunden ist. 2010 wurden sowohl der Kashkaval als auch der *Belo sirenje* von der Alm im Nationalpark Mavrovo in die Arche des Geschmacks aufgenommen.

Almkäse aus dem Nationalpark Mavrovo – Reka; Produktionsgebiet: Nationalpark Mavrovo

Die Tradition aus der Sicht der Samen - Norwegen, Schweden und Finnland

Die Samen sind eine indigene Gruppe in der Region Sápmi, die heute die nördlichen Gebiete von Norwegen, Schweden und Finnland sowie die Halbinsel Kola in Russland umfasst. Traditionell war der wichtigste Unterhalt dieser Gemeinschaften die Rentierzucht. Heute züchten allerdings nur noch 10% der Samen die Tiere und handeln mit dem wertvollen Fleisch. Einer der Gründe dafür ist zweifellos die Schwierigkeit des Nomadenlebens, das zu langen jahreszeitlich bedingten Verlagerungen zwingt, aber auch das Aufkommen der modernen Gesellschaft, das den Lebensstil gewandelt hat. Heute gibt es verschiedene Samenverbände in den vier betroffenen Ländern, die sich zum Ziel setzen, die alten Traditionen und die Kultur der Samen zu bewahren. Die indigene Kultur wird nicht nur über das *duodji*, das traditionelle samische Kunsthandwerk, geschützt und gefördert, sondern auch mit der Praxis und Lehre ihrer Sprache sowie durch den Schutz der halbwildren Rentierhaltung. Aus dem traditionellen Rezept von Rentier-Souvas, einem mageren, in der Pfanne gegarten Filet, entstand 2004 ein Slow Food Presidio. 2010 wurde auch das Slow Food Convivium Sápmi gegründet, das Züchter, im Tourismus Beschäftigte, Handwerker, Köche und junge Menschen einbezieht.

Rentierzüchter und Förderer der samischen Kultur; Produktionsgebiet: Sàpmi

Kleine Höfe, große Traditionen – Großbritannien - Schottland

Die *Crofters*, Kleinbauern, sind die Fahnenträger jener traditionellen Praktiken (z.B. extensive Zucht einheimischer Rassen), die ein Mittel zur Steigerung der biologischen Vielfalt darstellen. Man findet sie als Kleinbesitzer in den abgelegensten Gebieten Großbritanniens und in vielen High Nature Value Areas, wie auf den Hochebenen und Inseln im Norden Schottlands. Die *Crofters* bauen auch Getreide an – häufig alte Sorten, die mit umweltschonenden Methoden verarbeitet werden –, das normalerweise als Futter verwendet wird. Die Crofting-Produktion ist nicht nur durch ihre hohe Qualität, sondern auch durch die Werte wie das Interesse für die Umwelt und die Tiergesundheit anerkannt, für die sie sich einsetzt. *Crofting* ist aber auch ein Lebensstil: Die Bauern sind Hüter uralter Sprachen, sie sprechen die Dialekte der nördlichen Inseln oder Gälisch, sie spielen traditionelle Musik oder beschäftigen sich mit traditioneller Spinnerei und Weberei. Harris Twees zum Beispiel, um eins der Mitglieder dieses Bündnisses zu nennen, ist Weber, und mit ihm kommen Wollhersteller und talentierte Musiker mit Dudelsack, Akkordeon und Geige.

Bündnis: Crofters der Highlands und der schottischen Inseln; Produktionsgebiet: Schottland

Das Gute, das man im Garten lernt - Rumänien

Die Erziehung zur Lebensmittelqualität sowie die Steigerung von Obst- und Gemüseverzehr und die Verringerung von Verschwendung nehmen eine wichtige Stellung auf dem Programm des Kindergartens *Dr Ion Ratiu Nursery* im rumänischen Turda ein. Die Vorschule engagiert sich für das Projekt, das eigene Gemüse und Obst anzubauen, wobei der Garten als pädagogisches Instrument verstanden wird, um die Kinder an den Wert von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln heranzuführen. Über 40 Kinder im Kindergarten zwischen vier und sieben Jahren nehmen direkt am Projekt teil. Weitere acht Schulen und mit ihnen 200 Schüler, 20 Lehrer und 30 ehrenamtliche Helfer sind am Projekt *Slow Food in der Schulkantine* beteiligt: Die Verbesserung der täglichen Ernährungsgewohnheiten der Schüler ist für alle eine große Herausforderung. Die Schulen haben nämlich keine internen Kantinen, und die Schüler gehen zum Mittagessen nach Hause. Durch den kreativen Ansatz an das Projekt haben daher die Schulgemeinschaft und Slow Food Turda die Schulgärten effizient genutzt, damit die Kinder in verschiedenen Altersstufen hochwertige Lebensmittel kennen lernen. Diese Lerngemeinschaft ist am Projekt *European Schools for Healthy Food* beteiligt, das von der Europäischen Kommission finanziert wird und den Verzehr von frischen Lebensmitteln in den Schulkantinen fördern will.

Lerngemeinschaft des Kindergartens "Dr Ion Ratiu" in Turda; Turda

Mittlerer Orient

Nomadenlandschaften – Iran

Im Iran ist das Nomadenleben noch verbreitet; viele Gemeinschaften leben von der Zucht (Rinder, Kamele, Büffel, Esel) und gewinnen Leder, Fleisch, Milch und daraus verarbeitete Produkte. Die Mobilität der Hirten

und ihrer Herden ist wesentlich für den Schutz der Weiden: Die Tiere verdichten das Gelände, transportieren Samen von Wildpflanzen und düngen den Boden. Der Übergang zur Sesshaftigkeit bei vielen Stämmen trägt in der Tat zum Vordringen der Wüste bei. Aus diesem Grunde werden die Nomadengemeinschaften von der internationalen Organisation World Alliance of Mobil People (Waimp) geschützt, die im Iran mit der lokalen NGO Iranian Centre for Sustainable Development (Cenesta) zusammenarbeitet. Die Abolhassani sind einer der 700 Nomadenstämme im Iran, die sich dank der gemeinsamen Bemühungen von Waimp und Cenesta bald zu einem Verband zusammenschließen werden.

Nomadenhirten in der Wüste Khar Touran, Produktionsgebiet: Wüste Khar Touran, Region Semnan

Gute Nachrichten aus dem Gaza-Streifen – Palästina

Diese Frauenkooperative, die im Gaza-Streifen und im Bezirk Jericho aktiv ist, widmet sich der Produktion von biologischem, hochwertigem Couscous. Dank der fachlichen Unterstützung durch die Abteilung für fairen Handel der NGO Parc (Palestinian Agricultural Relief Committees) ist die Kooperative jetzt in der Lage, ein Produkt in hervorragender Qualität anzubieten und alle gesetzlich vorgeschriebenen Kriterien zu erfüllen. Der Couscous wird nämlich dreimal getestet: vor, während und nach der Verarbeitung. Die NGO Parc kümmert sich auch um die Kommerzialisierung des Produkts.

Couscous-Erzeugerinnen aus Jericho; Produktionsgebiet: Gaza, Jericho, Westjordanland

Nordamerika

Nachhaltige Aquakultur in Nova Scotia – Kanada

Die Erzeuger im Aquakultur-Verband in Nova Scotia vertreten Kleinbetriebe für die Zucht von Mollusken, darunter Mies- und Kammuscheln sowie Austern, mit der nachhaltigen Langleinen-Technik. Mollusken brauchen immer sauberes Wasser, um überleben und wachsen zu können, daher liegt es im Interesse der Erzeuger, die marine Umgebung zu schützen. Die Muscheln werden lebend an Restaurants, Einzelhandelsgeschäfte und direkt an Ko-Produzenten verkauft. Das Aquakultur-Bündnis ist ein enger Zusammenschluss, deren Mitglieder seit mehreren Jahren zusammenarbeiten, Informationen austauschen und sich bei Bedarf helfen. Außerdem sind die Erzeuger aktiv an pädagogischen Initiativen und der Organisation von Touren für lokale und ausländische Besucher sowie für die Aquakultur-Studenten der Dalhousie University beteiligt. Jede Woche halten sie auf dem Farmers' Market in Halifax Kurse für das Publikum über nachhaltige Zucht und Verbrauch der Mollusken und organisieren jedes Jahr einen "Tag der offenen Tür" während des Indian Point/Mahone Bay Mussel Festival.

Aquakultur-Bündnis in Nova Scotia, Produktionsgebiet: South Shore, Provinz Nova Scotia

Die Werte der Arche - Kanada

Die kanadische Arche des Geschmacks mit ihren zehn Produkten spiegelt die Vielfalt und Weite des Landes, des Volks und seiner Produkte. Sie umfasst die schwarze Kuh Canadienne, das Chantecler-Huhn, das Tamworth-Schwein, die Montreal-Melone und die Apfelsorte Nova Scotia Gravenstein. Zusammen mit Slow Food haben einige Bauern, Müller, Forscher und Bäcker außerdem den fast ausgestorbenen Red-Fife-Weizen wieder zum Leben erweckt. Heute wird er von der Insel Vancouver bis Saskatchewan wieder angebaut und von den handwerklichen Bäckern im ganzen Land verwendet. Besonders wichtig für die kanadische Arche sind die Lebensmittel der First Nations – also der indigenen oder eingeborenen Völker, die weder Inuit noch Mestizen sind –, weil sie sowohl vom Ernährungsstandpunkt als auch für ihren kulturellen Wert und die Bindung an das Gebiet bemerkenswert sind. Die Saskatoon-Beere, der Heringsrogen auf der Kelp-Alge, der Minor's Lettuce (gewöhnliches Tellerkraut, *Claytonia perfoliata*), die Zwiebel Sorte Nodding und der mächtige Bison in den weiten Ebenen haben einen wichtigen Platz in den verschiedenen Ernährungstraditionen der First Nations und dürfen daher in der Arche des Geschmacks nicht fehlen.

Bündnis: Erzeuger der kanadischen Arche des Geschmacks; Produktionsgebiet: Kanada

Bienen ohne Grenzen – USA

Silvermine Apiary ist ein kleines Imker-Familienunternehmen mit 250 biologisch gehaltenen Bienenvölkern. In den letzten zwei Jahren hat sich der Betrieb auch um die Führung von 40 Bienenstöcken in Queens, Brooklyn und New York gekümmert. Die Bienen liefern Honig, Pollen, Propolis, Gelee royale und Wachs für den Verkauf. Vor kurzer Zeit hat der Betrieb den Imkerverein der Stadt New York gegründet, der allen Interessierten eine Fortbildung anbietet und auch mit Schulen und Gemeinschaftsgärten in den Stadtgebieten zusammenarbeitet. Silvermine Apiary hat auch die Non-profit-Organisation Bees without Borders ("Bienen ohne Grenzen"), gegründet, ein internationales Programm, das Imker in den südlichen Ländern der Welt unterstützt, um ihnen und ihren Gemeinschaften höhere Erträge zu ermöglichen. Die gesamte Schulung, Ausrüstung und Unterstützung haben für die lokalen Bündnisse geringe Kosten. Außerdem werden 10% aller Erlöse aus dem Honigverkauf von Silvermine Apiary an Bees without Borders überwiesen. Bisher hat das Programm Gebiete im Niger-Delta, Irak und Haiti erreicht.

Imker von Norwalk bis Haiti; Produktionsgebiet: Norwalk, Connecticut

Brot aus blauem Mais – USA

Piki ist ein ganz dünnes Fladenbrot aus blauem Mais. Es wird von den Frauen zubereitet, die von Hand eine dünne Teigschicht auf einen flachen heißen Stein legen. Erst vor kurzer Zeit wurde ein traditioneller Stein für die Zubereitung von Piki in einem verlassenen Haus in Pueblo wieder gefunden, so dass ein wichtiges Element in den gemeinsamen Traditionen dieser eingeborenen amerikanischen Bauern wieder zum Leben erweckt und die traditionelle Zubereitung dieses Brotes in der Gemeinschaft wieder aufgenommen wurde. Der Mais wird zusammen mit anderen einheimischen Produkten wie Bohnen, Kürbis, Chilischoten, Melonen und Sonnenblumen biologisch angebaut. Die Bewässerung, die Ernte und der größte Teil der Arbeit erfolgt manuell, und die ganze Familie nimmt am Anbau teil, von der Saat bis zum Eggen. Zur Wiedereinführung von Piki hat der Verein Traditional Native American Farmers Association beigetragen, der die Entwicklung von natürlichen und kulturellen Ressourcen unterstützt und so Wege für die kulturelle Wiederbelebung von gefährdeten ökologischen und sozialen Systemen und den Aufbau eines gesunden, biologischen Lebensmittelsystems ermöglicht.

Piki-Bäcker aus Tesuque Pueblo, Produktionsgebiet: Tesuque Pueblo, New Mexico

Nachhaltiger Fischfang der Gemeinschaft – USA

Die Northwest Atlantic Marine Alliance (Nama) ist eine Non-Profit-Organisation, die mit den Fischergemeinschaften zusammenarbeitet, um die lokalen Märkte und die Regionalpolitik zum Fischfang für den Schutz der Ökosysteme zu sensibilisieren. Sie hat nach dem Beispiel der Community supported agriculture (CSA) der lokalen Landwirtschaftsbewegung Programme für Community supported fisheries (CSF, "von der Gemeinschaft unterstützter Fischfang) eingerichtet und unterstützt sie. Diese CSF haben erfolgreich dazu beigetragen, den lokalen Fischern wieder ein lohnenswertes Einkommen zu ermöglichen, Gemeinschaften zu bilden, politischen Konsens aufzubauen und die Fischer zu belohnen, die sich besonders für den Schutz des Ökosystems eingesetzt haben.

Nachhaltige Fischer in Massachusetts, Produktionsgebiet: Massachusetts

Workshops der Erde 2010

Bei Terra Madre finden über 70 Workshops der Erde statt. Fischer, Züchter, Bauern, Wissenschaftler und Köche diskutieren über diverse Themen in Verbindung mit nachhaltiger Landwirtschaft, Zukunft der Ressourcen, die verschiedenen Identitäten der Gemeinschaften, tauschen Erfahrungen aus und bringen Vorschläge ein. Mit den regionalen Treffen, die am Samstag, 23. Oktober geplant sind, treten außerdem die verschiedenen Realitäten eines gleichen Gebiets in Kontakt miteinander und können gemeinsame Projekte entwickeln. Die Workshops sind in vier Hauptthemenbereiche aufgeteilt:

Produktionssysteme

Mit dem modernen Produktionssystem hat die Globalisierung immer mehr Raum im Lebensmittelbereich eingenommen, was den wirtschaftlichen Wohlstand und die kulturelle Identität der kleinen Gemeinschaften bedroht. Es ist daher notwendig, über dieses Thema auf globaler Ebene zu diskutieren und Lösungen zu finden.

Freitag, 22. Oktober

10.00h

- **Lebensmittelpolitik 1 - Wandel und Sozialsysteme Saal A**
Ziel ist, den Wandel in der Produktion, im Vertrieb und im Verbrauch der Lebensmittel in Beziehung zum gesellschaftlichen Wandel zu verstehen.
- **Lebensmittelpolitik 2 - Energie und systemische Produktion Saal B**
Diskussion um die aktive Beteiligung der Interessengruppen im Bereich der Energiesysteme und der systemischen Produktion
- **Lebensmittelpolitik 3 - Biologische Vielfalt und Ökosysteme Saal C**
Die Funktionen der biologischen Vielfalt im ökologischen Bereich als Grundlage für Informationen, die Bauern und Politikern helfen, ein nachhaltigeres Landwirtschaftsmodell umzusetzen.
- **Lebensmittelpolitik 4 - Waren, Austausch und gemeinsame Ressourcen Saal D**
Welche Beziehung besteht zwischen Ethik und Ökonomie? Diskutiert die gemeinsame Verantwortung von Erzeugern und Verbrauchern.
- **Lebensmittelpolitik 5 - Gesetze, Rechte und Politik Saal E**
Die juristischen Aspekte der Lebensmittelpolitik, und ein menschenrechtsorientierter Ansatz, um eine entsprechende Politik zu entwickeln und umzusetzen.
- **Identität: Globalisierung der Vielfalt Jugendbereich**
Eine immer häufigere Debatte betrifft die Rolle der jungen Menschen, die diese im Rahmen der globalen und globalisierten Wirtschaft, welche die heutige Gesellschaft prägt, einnehmen können.

14.00h

- **Lebensmittelsicherheit und -vielfalt sichern Saal A**
Sicherheit und Qualität sind nicht unvereinbar, und die Hygienegesetzgebung ist flexibel genug, um die Bedürfnisse aller Beteiligten zu erfüllen.

15.00h

- **Neue Zertifizierungsmodelle: Gemeinschaftliches Kontrollsystem Saal B**
Die Gemeinschaftlichen Kontrollsysteme (*Participatory Guarantee Systems*) bieten sich als Zertifizierungsmodelle für Kleinbauern an, die sich auf dem lokalen Markt handeln.
- **Familiäre Landwirtschaft gegen GVO Saal C**
In diesem Gespräch sollen der Stand der Lage zusammengefasst und die besten Widerstandsmöglichkeiten erarbeitet werden
- **Biologisch, nachhaltig und fair Saal E**
Biologische Landwirtschaft ist nicht nur eine Anbaumethode, sondern ein kultureller Ansatz, ein konkreter, positiver Bezugspunkt für die Ausarbeitung eines nachhaltigen Wirtschaftsmodells.
- **Wie man einen fairen Preis errechnet und kommuniziert Saal H**
Mehr Klarheit ist nötig für eine größere Bereitschaft der Verbraucher, den Wert der nachhaltigeren Produktionspraktiken anzuerkennen.

Samstag, 23. Oktober

10.00h

- **Slow leben: aktiv mitgestalten Jugendbereich**
Welche Rolle können die neuen Generationen innerhalb des Agrar- und Lebensmittelsystems einnehmen?

Sonntag, 24. Oktober

10.00h

- **Fairer Handel und lokale Märkte: Ist Gerechtigkeit eine Exportware?** Saal A
Welche Möglichkeiten gibt es und welche Änderungen sind heute in der Welt des fairen Handels nötig?
- **Kleinerzeuger: Regeln, Krisen, Chancen** Saal D
Ein korrekter Ansatz bei der Gesetzgebung muss die großen Betriebe beachten, aber auch neue Paradigmen für Kleinerzeuger erkennen können

13.00h

- **Randzonen: Dürregebiete** Saal A
Trotz der Dürre in mehreren geographischen Gebieten auf unserem Planeten leben dort viele Volksgruppen und wissen die selektive Gastlichkeit dieser Umwelt zu nutzen
- **Direktverkauf** Saal C
Es ist wichtig, die Erzeuger der Lebensmittel in Kontakt mit den Käufern zu bringen: so entstehen solide Mikroökonomien, Wissen wird weitergegeben, und sozial-ökonomische Werte gefördert, die sonst zu verschwinden drohen.
- **Randzonen: Gebirge** Saal E
Die Bedeutung der Landwirtschaft und Viehzucht für die Erhaltung und Belebung der Gebirgsgemeinschaften
- **Nachhaltiges Marketing und Verpackung für Qualitätsprodukte** Saal F
Nachhaltige Verpackung gehört zur Kommunikation eines Qualitätsprodukts, und kann ein effektives Marketing-Instrument sein.
- **Zukunftsfähige Innovationen gegen Hunger und Armut** Saal G
Eine neue Generation innovativer Ansätze für den Kampf gegen den Hunger

15.00h

- **Biologische und biodynamische Landwirtschaft** Saal D
Die biologische und biodynamische Landwirtschaft spielen eine Vorreiterrolle in den Bemühungen um den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit und eine gesunde Umwelt.
- **Wem gehört das Saatgut?** Saal F
Angesichts der enormen Übermacht der internationalen Saatgutkonzerne zeigen Erfahrungen mit der Artenverbesserung und -selektion auf Gemeinschaftsbasis eine ökonomische und effektive Alternative auf.
- **Tourismus und wirtschaftliche Entwicklung** Saal G
Tourismusangebote, die mit Entwicklungshilfeprojekten verknüpft werden, können nützlich für die Gemeinschaften und eine bereicherende Erfahrung für diese neue Art von Touristen sein.

Traditionelles Wissen

Die Bündnisse von Terra Madre pflegen Wissen und Traditionen, die oft vom Aussterben bedroht sind. Daher ist es notwendig, dass die verschiedenen Erzeuger ihre Kenntnisse teilen und den künftigen Generationen übermitteln.

Freitag, 22. Oktober

10.00h

- **Lebensmittelpolitik 7 - Traditionelles Wissen, Geschlechterrollen und immaterielle Güter** Saal G
Beziehungen zwischen Lebensmitteln, Geschlecht und immateriellem Erbe
- **Worte der Erde** Lingua Madre Arena
Terra Madre 2010 würdigt die Dialekte der verschiedenen Gemeinschaften, die am Treffen teilnehmen, und lädt sie auf die Bühne bei den Vollversammlungen.

Samstag, 23. Oktober

10.00h

- **Die Kornspeicher der Erinnerung** Lingua Madre Arena
Das wertvolle immaterielle Gut das unsere Vorfahren uns überliefert haben, zu sammeln, bewahren und schützen

Sonntag, 24. Oktober

10.00h

- **Treffen der Netzwerke: Die indigenen Gemeinschaften bei Terra Madre** Lingua Madre Arena

15.00h

- **Herkunftsangaben: Ökologie und Landwirtschaft, lokale Tradition und Identität** Saal B

Herkunftsangaben können ein Mittel zur Entwicklung und Definition der Regionen sein.

- **Agro-biologische Vielfalt und Lebensmittelsoveränität: die Rolle der indigenen Bevölkerung Saal C**
Slow Food setzt sich dafür ein, die Stimme der indigenen Volksgruppen auf politischer Ebene zu stärken und ihre besondere Weisheit bekannt zu machen

Erziehung und Bildung

Mit die wichtigsten Ziele von Slow Food sind Erziehung und Bildung. Daher wird versucht, immer neue Akteure einzubeziehen, die unsere Idee eines neuen Lebensmittelsystems im Zeichen der Kooperation und der weiteren Bildung aller Beteiligten vertreten.

Freitag, 22. Oktober

10.00h

- **Lebensmittelpolitik 6 - Nachhaltige Erziehung Saal F**
Die wesentlichen Punkte einer nachhaltigen Erziehung
- **Lebensmittelpolitik 8 - Genuss und Wohlbefinden Saal H**
Genuss und Nachhaltigkeit in Bezug auf Ernährung und Gesundheit der Menschen

Sonntag, 24. Oktober

10.00h

- **Slow Food in der Schulkantine Saal B**
Wie kann man das tägliche Schulessen verbessern und den Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln garantieren?
- **Die Rolle der Forschung für ein neues Lebensmittelmodell Saal C**
Welche Rolle haben die Universitäten und wie lassen sich die Grundsätze gut, sauber und fair besser im akademischen Rahmen zu vermitteln?
- **Erfahrungen sozialer Unternehmen im Agrar- und Lebensmittelbereich Saal E**
Es gibt immer mehr Initiativen von Landwirtschafts-, Gastronomie- und Verarbeitungsbetrieben, die sozialen Organisationen die Möglichkeit bieten, ihre Zielgruppen aktiv einzubeziehen.
- **Frauenrechte und Zugang zu Land Saal G**
Das wachsende Bewusstsein für die wesentliche Rolle der Frauen für die Lebensmittelsicherheit und den Kampf gegen Hunger
- **Köche und Region Saal H**
Die Köche sind die wichtigsten Vermittler der Erinnerung und Identität, die eine Gemeinschaft über ihre Lebensmittel ausdrückt.

10.00h

- **Pädagogische und praktische Grundsätze für die Ernährungserziehung von Slow Food Saal H**
Ein Manifest, das den pädagogischen Rahmen für die Erziehungsangebote von Slow Food darstellt.

15.00h

- **Food For Mind - Mind For Health Saal A**
Die Beziehung zwischen Essen, Gesundheit und Wohlbefinden in einer systemischen Sichtweise
- **Treffen der Netzwerke: Das Youth Food Movement - Der Nachwuchs von Terra Madre Saal H**

Produkte

Die praktische Dimension des Lebensmittelsystems ist, neben der Theorie, natürlich unerlässlich. Daher ist es wichtig, dass die Bauern, Züchter und Fischer ihre Produkte und Betriebe in diesen Workshops vorstellen können.

Freitag, 22. Oktober

13.00h

- **Einheimische Wolle Saal Avorio - Lingotto**
Ein Konsortium von Betrieben aus Biella bietet Kleinzüchtern an, die Wolle der italienischen Rassen, vor allem die der Presidi, zu verarbeiten und in eine Ressource zu verwandeln.

15.00h

- **Treffen der Netzwerke: Die Fischer von Terra Madre Saal D**
- **Treffen der Netzwerke: Die traditionellen Reisbauern von Terra Madre Saal F**
Ein Zusammenkommen der traditionellen Reisbauern, mit dem Ziel, die Aufmerksamkeit auf die Bedeutung der lokalen Produktion zu richten.

- **Honig und Bienen Saal G**
Imker aus aller Welt diskutieren und suchen Lösungen und Modelle gegen den weltweiten Rückgang der Bienenpopulationen in der modernen, industriell geprägten Landschaft.

Sonntag, 24. Oktober

10.00h

- **Fleisch? Wenig aber gut. Zuchtmethoden Saal F**
Die Fleischproduktion ist ein aufwändiger Prozess, der heute außerdem besondere Aufmerksamkeit für das Wohlbefinden der Tiere, Umweltauswirkungen, Verbraucherschutz und Energieaufwand erfordert.

13.00h

- **Wasser und natürliche Ressourcen: Die Rolle der lokalen Gemeinschaften Saal B**
Die Einbeziehung der lokalen Gemeinschaften in die Verwaltung natürlicher Ressourcen ist ein unerlässliches Mittel, um deren nachhaltige und dauerhafte Nutzung zu garantieren.
- **Treffen der Netzwerke: Die Gärten von Terra Madre Saal D**

15.00h

- **Zwischen Land und Meer: Wie schützt man die Küstengebiete? Saal E**
Die Küsten sind seit jeher das Revier verschiedener Lebensmittelgemeinschaften.

Die regionalen Treffen

Samstag, 23. Oktober

10.00h Saal A – Asien
Saal B – Mexiko, Mittelamerika und Karibik
Saal C – Kanada
Saal D – Das russischsprachige Osteuropa
Saal E – USA
Saal F – Italien
Saal G – Deutschsprachige Gebiete
Saal H – Länder arabischer Sprache

11.00h Saal Avorio-Lingotto – Republik Südafrika

13.00h Saal A – Australien/Ozeanien
Saal B – Brasilien
Saal C – Österreich
Saal D – Japan
Saal E – Niederlande/Schweiz
Saal F – Swahili: Kenia, Tansania, Uganda
Saal G – Deutschland
Saal H – Schweden

15.00h Saal A – Afrika
Saal B – Südamerika
Saal C – Europa: Nordische Länder
Saal D – Das englischsprachige Osteuropa
Saal E – Spanien
Saal F – Frankreich
Saal G – Irland/Indien
Saal H – Großbritannien

Das Youth Food Movement bei Terra Madre 2010

Das **Youth Food Movement** wird im Rahmen des **Terra Madre** Welttreffens der Lebensmittelbündnisse mit einem eigenen Bereich und Konferenzraum vertreten sein. Der Raum wird den Jugenddelegierten als Plattform dienen, um auf Themen in der nachhaltigen Lebensmittelproduktion aufmerksam zu machen, die für die nächste Generation besonders wichtig sind.

Workshops der Erde

Freitag, 22. Oktober, 10.00h, Jugendbereich – Identität: die Globalisierung der Vielfalt

Immer häufiger wird darüber diskutiert, welche Rolle die Jugend im Gesamtbild der globalen und globalisierten Ökonomie, welche die heutige Gesellschaft prägt, einnehmen kann. Welche Systeme können umgesetzt werden, um eine regionale Identität und eine Bindung zwischen den Menschen und ihrer Heimatregion zu erhalten und dabei gleichzeitig nicht auf globale Kommunikationssysteme zu verzichten?

Samstag, 23. Oktober, 10.00h, Jugendbereich – Slow leben: aktiv mitgestalten

Welche Rolle können die neuen Generationen innerhalb des Agrar- und Lebensmittelsystems einnehmen? Wie können sie ihre Kompetenzen im Bereich der technologischen Innovation einbringen und die besten Alternativen unter den verschiedenen Modellen nachhaltiger Entwicklung erkennen? Ein Treffen, um über die Bedeutung des Generationenaustauschs zu diskutieren und festzustellen, was jeder von uns tun kann, um ihn zu fördern und zu bewahren.

Sonntag, 24. Oktober, 15.00h, Saal H – Treffen der Netzwerke – Der Nachwuchs von Terra Madre

Eat-in

Dieses Jahr wird zum allerersten Mal ein Terra Madre Eat-In gehalten: "Eat-In Our Territory" am Samstag, 23. Oktober, um 13.00h. Direkt vor den Türen des Welttreffens, im Nord-Turm des Lingotto Messegeländes, werden Jugenddelegierte und andere Aktivisten aus Turin und Umgebung bei Tisch zusammenkommen um Wissen, Erfahrungen und Essen miteinander zu teilen. Mit dabei sind auch junge Turiner Köche, Redner, Projektleiter sowie einige Überraschungen.

Das Youth Food Movement Was ist das Youth Food Movement?

Terra Madre und das Jugendnetzwerk

Das Youth Food Movement ist ein Netzwerk junger Landwirte, Köche, Lebensmittelhandwerker, Studenten, Künstler und Koproduzenten (=Verbraucher), die sich zum Ziel gesetzt haben, aus unseren Nahrungsmitteln wieder Lebens-Mittel zu machen. Sie sind aktiv daran beteiligt, lokale und regionale Lebensmittelsysteme mit den Prinzipien von sozialer Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen.

Das Youth Food Movement wurde 2007 beim Internationalen Kongress von Slow Food in Puebla, Mexiko, gegründet. An Terra Madre 2008 nahmen zum ersten Mal auch 1000 junge Leute - Studenten, Bauern, Erzeuger und Aktivisten - aus über 65 Ländern teil.

Slow Food On Campus – Universität und Convivien

Slow Food On Campus ist ein amerikanisches Projekt, mit dem Slow Food Convivien im Hochschulrahmen gegründet werden. Die Mitglieder von Slow Food on Campus sind Studenten und junge Leute, die sich für Lebensmittelthemen interessieren, auf soziale und Umweltprobleme achten, und die in ihrer Umgebung mit der Unterstützung verschiedener Events und Projekte aktiv sind. Studenten aus aller Welt können das YFM verbreiten und ein neues Lebensmittelbewusstsein fördern.

Presidi: Die Neuheiten beim Salone 2010

Die Allianz zwischen der Produktionswelt und Slow Food wird immer enger und durch neue Presidi bereichert, die in der ganzen Welt die biologische Vielfalt schützen: Beim Salone del Gusto 2010 sind in der Tat 29 internationale Presidi vertreten, die für das Publikum völlig neu sind. Auch in diesem Fall ist der Ausstellungsbereich nach den Regionen gegliedert, um die Beziehung zwischen Essen und Region – das diesjährige Hauptthema – sicht- und greifbar zu machen. Die Stände der Presidi sind also in den Bereich ihres jeweiligen Gebiets eingegliedert. Ihr Debüt beim Salone del Gusto 2010 feiern:

Afrika

Äthiopien – Wilder Kaffee aus dem Hareenna-Wald

Äthiopien ist das Ursprungsland des Kaffees und damit das einzige in der Welt, in dem es Kaffeepflanzen im wilden Zustand gibt. Jede Familie röstet seit Jahrtausenden die Bohnen, zerstampft sie im Mörser und bietet Gästen den Kaffee in einem feierlichen Ritual an, der ein starkes Symbol von Gastfreundschaft und Respekt ist. Das Presidio wurde mit den rund sechzig Bauern gegründet, die den Kaffee im Hareenna-Wald im prächtigen Nationalpark Bale sammeln.

Produktionsgebiet: Hareenna-Wald, Verwaltungsbezirk Dollo-Mena, Nationalpark Bale, Region Oromia

Kenia – Kürbis aus Lare

Er zeichnet sich durch seine ovale Form, die hellgrüne Schale und das orangefarbene Fruchtfleisch aus. Man sät ihn in der Regenzeit (März oder April) und erntet ihn sechs Monate später. Dieser Kürbis ist eine Zutat für viele Gerichte, wird als Beilage verzehrt oder mit der lokalen weißen Polenta vermischt. Die Samen können geröstet oder getrocknet und gemahlen werden. Die Blätter werden gegart und als Beilage gegessen; ein Mus aus den Blättern wird auch verwendet, um Wunden zu trocknen, und die gemahlene Samen haben Heilkräfte.

Produktionsgebiet: Dorf Lare, Bezirk Njoro, Rift Valley

Kenia – Getrocknete Brennnessel aus Molo

Brennnessel sind seit jeher ein wichtiges Produkt in der kenianischen Küche, und früher fand man sie reichlich, vor allem im Mau-Wald auf der Hochebene Molo. Allerdings wurde ihre Verbreitung durch die Abholzung stark reduziert. Daher hat ein Verein von Frauen begonnen, sie auf der Hochebene wieder anzubauen. Die Brennnessel werden von Hand gesammelt, im Schatten getrocknet und dann in Steinmörsern gemahlen. Das Pulver daraus ist die Grundlage für viele Speisen in der lokalen Küche.

Produktionsgebiet: Dorf Karirikania, Mau-Wald, Bezirk Molo, Rift Valley

Kenia – Yoghurt mit Asche

Von den Kühen (Kreuzungen zwischen lokalen Rassen und Zebus) und Ziegen erhalten die Pokot (ein Hirtenstamm im westlichen Kenia) frische Milch, Butter und einen besonderen Yoghurt mit Asche. Die Milch wird in lange, schmale ausgehöhlte Kürbisse gefüllt und muss mindestens drei Tage ruhen. Wenn die Molke abgegossen wurde, werden die Behälter wieder verschlossen und mit regelmäßigen Bewegungen geschüttelt. Wenn der Yoghurt fertig ist, wird die Asche hinzugefügt, die durch Verbrennung eines lokalen Baumes (Cromwo) gewonnen wird. Sie wirkt desinfizierend, verbessert den Geschmack und verleiht dem Yoghurt seine typische hellgraue Farbe.

Produktionsgebiet: West Pokot, Westkenia

Kenia – Schilfsalz vom Fluss Nzoia

Im westlichen Kenia, das historisch von den Meersalzwegen ausgeschlossen war, haben die lokalen Gemeinschaften eine besondere Methode entwickelt, um aus einer Wasserpflanze Salz zu extrahieren. Es handelt sich um eine Schilfart, die auf Felsen am Fluss getrocknet wird. Dann wird sie bei mildem Feuer verbrannt. Die Asche, die daraus entsteht, wird mit warmem Wasser vermischt, gefiltert und aufgekocht. Wenn die ganze Flüssigkeit verdunstet ist, setzt sich ein salziger Brei auf dem Boden ab, der gesammelt, in Bananenblätter gewickelt und unter der heißen Asche für eine Nacht getrocknet wird.

Produktionsgebiet: Gebiet Naboyole, Bezirk Webuye, westliche Provinz

Marokko - Salz aus Zerradoun

In Zerradoun, einem Dorf im Rif-Gebirge, gewinnen Frauen, die sich zur Kooperative Al Wifak zusammengeschlossen haben, verschiedene Salzarten aus einer natürlichen Quelle zwischen zwei Tälern. Wenn das Salz geerntet wurde, wird es von den Frauen mit Maultieren in den Raum der Kooperative transportiert. Es kann grob oder gemahlen verpackt werden. Die Kooperative stellt Tafelsalz (weiß oder mit Kreuzkümmel aromatisiert) und Badesalz her, das mit Orangenblüten parfümiert wird.

Produktionsgebiet: Zerradoun, Gemeinde Brikcha, Region Tangeri-Tétuan

Marokko – Kreuzkümmel aus Alnif

Alnif liegt in einem trockenen, kargen Tal zu Füßen des östlichen Anti-Atlas-Gebirges. Der Kreuzkümmel, neben Henna eines der interessantesten Produkte des Gebiets, wird von Hand mit einer Sichel geschnitten, zu kleinen Sträußen gebunden und im Schatten getrocknet. Dann werden die Pflanzen mit einem Stock ausgeschlagen und schließlich die Körner mit einer Steinmühle gemahlen. Kreuzkümmel ist ein Gewürz für Tajine, Couscous und Suppen und hat Heilkräfte.

Produktionsgebiet: Alnif, westliches Anti-Atlas-Gebirge, Südosten Marokkos

Senegal – Saft aus Wildfrüchten von den Saloum-Inseln

Das Saloum-Delta ist ein verzweigtes Labyrinth aus Brack- und Flusswasser, Inseln und Lichtungen, das 180.000 Hektar Fläche einnimmt. Das Hauptproblem dieses Gebiets ist, dass die Gewässer von den großen ausländischen Fischereifloten exzessiv genutzt werden und dass die lokale Bevölkerung, die sich fast ausschließlich vom Fischfang ernährt, zunimmt. Die Ernte der zahlreichen Wildfrüchte der Inseln – Karkadè, Baobab-Früchte, Ingwer, Tamarinde, Ditakh und New – und ihre Verarbeitung zu vitaminreichen Säften und Marmeladen ist eine nachhaltigere Alternative.

Produktionsgebiet: Region Fatick

Asien

Georgien – Georgischer Amphorenwein

Georgien ist eins der historischen Weinanbaugebiete. Seine traditionellen Weine zeichnen sich alle durch die besondere Technik der Vergärung und Lagerung in Amphoren aus. Es handelt sich um große Tonkrüge, die von lokalen Handwerkern nach uralten Praktiken aus der Anfangszeit des Weinbaus hergestellt werden. Sie werden im Keller oder im Freien in der Erde vergraben, und der Wein vergärt zuerst und reift dann darin.

Produktionsgebiet: Regionen Khakheti und Imereti

Tadschikistan – Maulbeerbaum aus dem Pamir

Der Maulbeerbaum, der über die Seidenstraße aus China nach Tadschikistan eingeführt wurde, hat sich perfekt an den schwierigen Lebensraum im Pamir-Gebirge, dem "Dach der Welt", angepasst. Es gibt über sechzig Arten, die eine wichtige Rolle für die traditionelle Ernährung spielen und daher den Namen des „zweiten Brots“ verdienen. Die Früchte können frisch (zu Konfitüre und Sirup verarbeitet) oder trocken verzehrt werden (als Süßmittel im Tee, in fermentierter Milch oder saurer Sahne).

Produktionsgebiet: Distrikte Shugnan, Rushan, Yazgulyam, Vanch, selbständige Provinz Gorno-Badachšan

Europa

Österreich – Grubenkraut



Neben der bekannten Produktion von Sauerkraut gibt es in den Berggebieten der östlichen Steiermark noch eine uralte Technik, mit der die Kohlköpfe in Gruben im Boden konserviert wurden. Die Köpfe, die gesäubert, in kochendem Wasser abgekocht und an der Sonne getrocknet werden, werden in vier Meter tiefen Gruben zwischen Stroh geschichtet und mit einem Gewicht zugedeckt. So vergärt der Kohl auf natürliche Weise und kann dann verzehrt werden, ist aber auch bis zu drei Jahren haltbar.

Produktionsgebiet: Region Fischbacher Alpen und Region Wechsel, östliche Steiermark

Österreich – Lungauer Tauernroggen

Der Lungauer Tauernroggen ist eine uralte Winterroggenart, die aus der Bergkette der Tauern im südlichen Teil des Salzburger Landes stammt. Sie wurde bis zu den siebziger Jahren angebaut und ist heute wegen der raschen Abnahme des Getreideanbaus in den Berggebieten fast verschwunden. Mit dem Mehl aus diesem Roggen wird ein hervorragendes Sauerteigbrot zubereitet, aber auch andere typische Gerichte wie Hasenöhrln (in Schmalz ausgebackener Teig).

Produktionsgebiet: Region Lungau, Salzburger Land

Österreich – Wachauer Safran

Der Safranbau in Niederösterreich ist vom 12. bis 19. Jahrhundert belegt, der Safran galt als einer der besten in ganz Europa. Die Konkurrenz mit günstigeren Produkten aus anderen Ländern und die Auflage hoher Zölle für die Bauern waren die Gründe, dass er zunehmend aufgegeben wurde. Heute wird diese uralte Tradition in der Region Wachau wieder aufgenommen und zu den traditionellen Rezepten wie Gugelhupf, Safransuppen oder -sauce kamen neue Rezeptkreationen wie Schokolade, Marmelade, Essig, aromatisierte Getränke und Honig.

Produktionsgebiet: Wachau (Unesco-Gebiet), Niederösterreich

Bulgarien – Smylian-Bohnen

Das Tal über dem Fluss Arda im Rhodopen-Gebirge nahe an der griechischen Grenze ist ein kleines Paradies, wo die Natur noch unberührt ist und christliche und moslemische Gemeinschaften seit Jahrhunderten friedlich zusammenleben. Seit 250 Jahren widmet sich hier eine kleine Berggemeinde dem Anbau der Smilyan-Bohne. Es gibt zwei Arten: Die kleinere ist braun mit schwarzer Maserung, die größere weiß oder violett und gemasert.

Produktionsgebiet: Gemeinde Smilyan und oberes Arda-Tal, Provinz Smolyan, Mittel- bis Südbulgarien

Frankreich – Rinderrasse Bretonne Pie Noir

Der Name dieser kleinen Kuh stammt von ihrem schwarz-weißen Fell ab, eben "pie noir". Es ist eine einfache Rinderrasse, die widerstandsfähig gegenüber Krankheiten ist und sich den dünnen Weiden im Süden der Bretagne angepasst hat. In den 60er und 70er Jahren war sie vom Aussterben bedroht, wurde aber dann durch ein effizientes Schutzprogramm erhalten. Heute vereint die Union Bretonne Pie Noir rund fünfzig Züchter, die extensive, umweltschonende Zuchtmethoden praktizieren und in direktem Kontakt zu den Verbrauchern stehen.

Produktionsgebiet: Historische Region der Bretagne, einschließlich der heutigen Departements Côtes d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Morbihan und Loire Atlantique

Deutschland – Grünkern

Grünkern gehört zur uralten Bauerntradition im eher trockenen Bauland, im bayerischen und baden-württembergischen Franken, wo seit jeher die lokale Dinkelsorte Bauländer Spelz angebaut wird. Sie wird auf ganz besondere Weise verarbeitet: Das noch grüne Korn des Dinkels wird geerntet und in einem Holzofen getrocknet. Traditionell ist Grünkern eine Zutat für Suppen oder Bratlinge, aber in jüngerer Zeit fand er in viele andere traditionelle deutsche Rezepte Eingang, z.B. Klöße (aus Kartoffeln, Brot und Getreide), Eintöpfe, Salate, Schmorgerichte, Reisgerichte, Torten und Gebäck. Früher war Grünkern sehr verbreitet; nach und nach wurde er von anderen Dinkelsorten und Weizen verdrängt.

Produktionsgebiet: Bauland, im bayerischen und baden-württembergischen Franken

Deutschland – Limpurger Rind

Das Limpurger Rind ist die älteste noch existierende Rinderrasse in Württemberg: Sie zeichnet sich durch ein hellgelbes bis rotes Fell aus, hat eine kräftige Muskulatur, stabile Gliedmaßen und einen feinen Knochenbau. Die Rinder, die auf der Weide gehalten und im Winter ausschließlich mit Heu gefüttert werden, werden außerordentlich groß und schwer. Ihr Fleisch ist saftig, weich und dünnfaserig. Ende des 19. Jahrhunderts gab es 56 Tausend Tiere, aber heute ist die Limpurger Rasse vom Aussterben bedroht: Das genealogische Register verzeichnet gerade 480 Tiere, davon 350 Kühe.

Produktionsgebiet: Bezirk Limpurg, Baden-Württemberg

Deutschland – Kartoffel Bamberger Hörnchen

Dies ist eine sehr alte einheimische Rasse. Die Knollen sind klein, länglich und leicht gebogen und zeichnen sich durch Wölbungen und Buckel aus. Die Schale ist glatt und seidig mit rötlichen Maserungen. Das Fleisch ist kräftig gelb, hat einen intensiven, nussigen Geschmack und bleibt auch beim Kochen fest, so dass diese Sorte sich ideal für die traditionellen regionalen Rezepte wie Kartoffelsalat eignet.

Produktionsgebiet: Die Städte Bamberg, Nürnberg, Kitzingen und Schweinfurt in Franken (Nordbayern)

Mazedonien – Slatko aus Wildfeigen

Von den Ufern des Sees Dojran bis über den Fluss Vardar hinaus, an der äußersten Grenz zu Griechenland, wird seit undenkbarer Zeit Slatko zubereitet (wörtlich Süßspeise auf Mazedonisch), ein Kompott aus wilden Feigen. Vor allem die Frauen bewahren das traditionelle Rezept, mit dem eine sonst nicht essbare Frucht zu einem essbaren Produkt verarbeitet wird: In diesem Ritual werden die Zwerg- oder Wildfeigen neun Mal aufgekocht. Dann werden sie in den Sherbet gegeben, einen Sirup aus Wasser und Zucker, und noch einmal für eine Stunde gekocht. Dem Kompott wird dann Zitrone hinzugefügt, damit die Farbe der Feigen kräftig erhalten bleibt, dann wird es in Gläser abgefüllt.

Produktionsgebiet: Gemeindegebiete Dojran, Bogdanci, Valandovo Gevgelja

Niederlande – Limburger Sirup

Der traditionelle Limburger Sirup (*Stroop*) wird aus 60% Birnen und 40% Äpfeln hergestellt, und zwar ausschließlich alte Sorten aus den Obsthainen der Region. Das Obst wird in einem Kupferkessel gekocht, dann der Saft gefiltert, ohne weitere Zutaten hinzuzufügen. Der Stroop entstand, um das Obst für den Winter einzumachen, und wurde nach dem zweiten Weltkrieg immer mehr zu einem Industrieprodukt, während die lokalen Obstsorten immer weniger wurden. Eine Gruppe von Erzeugern hat das traditionelle Rezept aufgefunden, die alten Geräte restauriert und die handwerkliche Herstellung wieder aufgenommen.

Produktionsgebiet: südliche Region Limburg in Holland, belgisches Land van Herve sowie Deutschland

Niederlande – Drenther Heideschaf

Das Drenther Heideschaf ist eine der ältesten Schafrassen in Westeuropa. Die kleine Rasse kann das ganze Jahr im Freien verbringen und auf den sandigen Böden der Heide weiden. Das Presidio setzt sich dafür ein, das Schaf bei der lokalen Gastronomie zu fördern und ein pädagogisches Zentrum für Schulen über seine Geschichte, seine Eigenschaften und die Umwelt in dieser Region einzurichten.

Produktionsgebiet: Provinz Drenthe, nordöstliche Niederlande

Niederlande – Kempener Heideschaf

Das Kempener Heideschaf hat weißes Fell, ein elegantes Profil und keine Hörner. Es ist eine einfache Rasse, die das ganze Jahr über jeden Tag im Freien verbringt. Der Schutz der Weiden ist wesentlich für die Bewahrung dieses Lebensraums und garantiert gleichzeitig diesen Schafen ihr hervorragendes Fleisch. Die Ziele des Presidio sind, die Rasse zu schützen und die freie Weidehaltung als Erhaltungsform für die Heide wieder einzuführen.

Produktionsgebiet: Region Kempen, südliche Niederlande

Spanien – Violette Zwiebel aus Zalla



Die Zwiebel aus Zalla ist mild, saftig und geschmackvoll, aber nicht scharf. Sie hat eine violette, mittelgroße Knolle, die konisch geformt und unten spitz ist. Sie wird hauptsächlich für den familiären Gebrauch erzeugt, aber man findet sie noch auf dem Markt. In der Saison der Schweineschlachtung (Txarribodas) wird sie für die Zubereitung der Morcillas de Las Encartaciones, der regionaltypischen Blutwürste verwendet. Sie schmeckt aber auch im Salat vorzüglich und verleiht Suppen einen milden Zug.

Produktionsgebiet: Gemeinde Zalla, Provinz Biscaya, Baskenland

Schweden – Braune Bohnen von der Insel Öland

Auf der schwedischen Insel Öland in der Ostsee werden braune Bohnen – bruna bönor – angebaut. Es gibt vier Sorten: Stella I, Bonita, Katja und Karin. Nach dem traditionellen schwedischen Rezept werden sie mit einer süßsauren Sauce gedünstet und mit gebratenem Schweinebauch serviert. Die Erzeuger des Presidio wollen die braunen Bohnen auf dem Markt einführen, der vom Großvertrieb und den vorgekochten Bohnen aus dem Ausland beherrscht wird.

Produktionsgebiet: Insel Öland

Schweiz – Traditionell gereifter Emmentaler

Im Emmental existiert noch eine traditionelle Produktion des Emmentaler Käses, der uralt und in der ganzen Welt bekannt ist. Der Emmentaler des Presidio wird mit lokaler Rohmilch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden, hergestellt. Die Technik dafür sieht Fettsirte vor, was eine große Erfahrung der Käser verlangt, abgesehen von einer mindestens 12 Monate langen Reifung in feuchten Kellern.

Produktionsgebiet: Emmental, Kanton Bern

Schweiz – Dörrbohnen

Das Trocknen von Obst und Gemüse war in der Schweiz seit jeher eine natürliche Konservierungsmethode: Es war Brauch, die einheimischen Varietäten grüner Bohnen zu ernten und dann bei sehr geringer Temperatur, nicht über 30° C, trocknen zu lassen. In den letzten Jahren wurden allerdings die autochthonen Bohnensorten von Hybriden verdrängt und der Trocknungsprozess immer mehr industrialisiert. Das Presidio entstand mit dem Ziel, die einheimischen Arten zu schützen und das handwerkliche Dörren zu fördern.

Produktionsgebiet: Deutsche Schweiz

Schweiz – Roggenbrot aus dem Münstertal

Im Münstertal besteht das traditionelle tägliche Brot aus Roggen, aber aus einer leichteren Variante mit weicher, mehligter Rinde und dunkelbraunem Teig. Es ist als *paun sejel* bekannt und hat eine charakteristische Doppelfladenform. Hergestellt wird es mit 70% Mehl aus hellem Roggen und 30% Weizenmehl. Es wird frisch oder 2-3 Tage nach dem Backen verzehrt, aber früher wurde es bei den Bauern auch monatelang aufbewahrt, denn sie trockneten es als Vorrat.

Produktionsgebiet: Münstertal, Kanton Graubünden

Schweiz – Vacherin fribourgeois aus Rohmilch

Der Vacherin fribourgeois ist ein Rohmilchkäse mit halbfester, halbgekochter Masse. Sein Herkunftsgebiet umfasst den französischsprachigen Kanton Fribourg. Von den rund 2500 Tonnen Jahresproduktion sind nur rund 2% aus Rohmilch. Das Presidio will den Vacherin aus Rohmilch nach dreimonatiger Reifung wieder zur Geltung bringen, denn nach dieser Zeit bringt der Käse all seine Besonderheiten zum Ausdruck.

Produktionsgebiet: Kanton Fribourg

Mittlerer Orient

Libanon – Freekeh aus Jabal 'Amel

In der Region Jabal 'Amel im südlichen Libanon wird traditionell Freekeh produziert, ein charakteristischer grüner Weizen, den man erhält, wenn man ihn vor der vollständigen Reifung erntet. Nach der Ernte wird das zarte Korn 24 Stunden an der Sonne getrocknet, anschließend auf Steinen ausgebreitet und mit den Zweigen eines besonderen lokalen Busches - Balan - verbrannt, der für eine intensive, aber kurze Flamme sorgt. Damit wird das Korn schnell und gleichmäßig geröstet, so dass der Reifeprozess unterbrochen, die Haltbarkeit verbessert wird und der grüne Weizen ein typisches Röstaroma erhält.

Produktionsgebiet: Jabal 'Amel

Ozeanien

Neukaledonien – Taro und Yams von der Insel Lifou

Taro und Yams sind die beiden Knollenpflanzen, die traditionell die Grundernährung in Neukaledonien absichern und die gesellschaftliche Organisation der Kanak prägen. Sie sind aber im Verschwinden begriffen, weil sie durch importierten Reis und Brot ersetzt werden. Auf Lifou, der größten Insel der Iles Loyauté, arbeiten die Erzeuger des Presidio daran, in den Schulen das Wissen über die beiden Knollen zu verbreiten und die Entstehung eines lokalen Handels zu unterstützen.

Produktionsgebiet: Insel Lifou, Inselgruppe Iles Loyauté



Neue italienische Presidi beim Salone del Gusto 2010

Das Bündnis zwischen der Produktionswelt und Slow Food wird immer enger: Die Zahl der geschützten Produkte steigt und die Gemeinschaften von Bauern, Käsern, Fischern, Schlachtern, Bäckern und Züchtern, die die biologische Vielfalt im Ernährungsbereich bewahren und in den Presidi zusammengeschlossen sind, werden immer mehr und immer stärker. **Beim Salone del Gusto 2010 sind 182 der 194 derzeit aktiven Presidi vertreten.** Um die Beziehung zwischen Essen und Region – das diesjährige Hauptthema – besser zum Ausdruck zu bringen, sind auch die Stände der Presidi in das jeweilige geografische Gebiet eingegliedert.

22 neue italienische Presidi feiern dabei ihr Debüt. Sie werden am Sonntag, 24. Oktober, um 10 Uhr im Saal für Erziehung und Biodiversität (in der Halle Oval) vorgestellt.

Auch die Zahl der Köche, die sich der **Allianz zwischen italienischen Köchen und Slow Food Presidi** angeschlossen haben, nimmt zu: inzwischen sind **241 Lokale** in ganz Italien daran beteiligt. Mit ihrer Unterstützung, also mit einem Teil des Erlöses aus ihren Lokalen, konnte 2009 ein neues Presidio in Venetien gegründet werden (eine alte Gerstensorte aus den Tälern um Belluno), während 2010 die Fonds den von dem Erdbeben im Februar betroffenen Erzeugern der chilenischen Presidi zur Verfügung gestellt werden, damit sie ihre Wohnungen wieder aufbauen und neue Produktionsstrukturen herrichten können. In Halle 1 des Salone del Gusto wird die **“Osteria dell’Alleanza”** eingerichtet, in der 42 italienische Köche aus dem Projekt jeden Tag Gerichte anbieten, die sie mit den Produkten der Presidi aus ihren Regionen zubereiten. Auch in diesem Fall werden die Einnahmen den chilenischen Presidi zukommen.

Hier in Kürze die neuen italienischen Slow Food Presidi:

Salsicciotto frentano – Abruzzen

Salsicciotto frentano ist eine Schweinepresswurst, die sich durch den hohen Anteil an magerem Fleisch und der Pressung der Form auszeichnet: Sie ist flachgedrückt, so dass die Scheiben fast rechteckig sind. Sie kann bis zu drei Monaten reifen und wird auch in Öl oder Schmalz eingelegt. Das Presidio vereint die Schweineschlachter, die diese Tradition noch pflegen und die Wurst aus eigenen oder lokal gezüchteten Schweinen herstellen.

Produktionsgebiet: Gemeinden im Gebiet Frentano (Provinz Chieti)

Linsen aus Mormanno – Kalabrien

Mormanno ist ein Grenzdorf zwischen Lucania und Kalabrien auf etwa 900 m Höhe. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich hier eine sehr kleine Linsenart entwickelt, deren vielfältige Farbe von gelb bis orange, von grün bis beige reicht. Sie gehört zu den berühmtesten Sorten und wird in agronomischen Texten genannt, aber inzwischen stellt sie für dieses kleine Dorf längst keine wirtschaftliche Ressource mehr dar. Nun hat sich eine Gruppe von Bauern, die das ursprüngliche Saatgut bewahrt haben, zu einem Presidio zusammengeschlossen, um dieser einzigartigen, sehr hochwertigen Linse eine Zukunft zu geben.

Produktionsgebiet: Gemeinde Mormanno und Ortsteil Campotenese in der Gemeinde Morano (Provinz Cosenza)

Bohnen aus Controne – Kampanien

Klein, rund und ganz weiß, ohne Flecken und Augen: Das ist die Bohne aus Controne, die sich auch durch ihre gute Verdaulichkeit und die hauchdünne Haut auszeichnet. Sie wurde in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts ins

Calore-Tal eingeführt und von den Benediktinermönchen in der Abtei San Nicola in Controne angebaut. Heute wird sie von einem Presidio geschützt, in dem die Erzeuger vereint sind, die sie aus Überzeugung weiter auf traditionelle Weise in den dafür berufenen Gebieten anbauen.

Produktionsgebiet: Gemeinde Controne, Provinz Salerno

Rote Bratwurst aus Castelpoto – Kampanien

In Castelpoto im kampanischen Sannio wird eine Wurst hergestellt, deren Rezept seit Jahrhunderten nur unter den Familien des Dorfs überliefert wird. Die Schnitte, die von November bis Januar verarbeitet werden, werden gehackt und mit Salz, wildem Fenchel, Knoblauch und Paprikapulver gewürzt. Für letzteres werden die Paprika geerntet, wenn sie noch nicht ganz reif sind, und an der Sonne getrocknet, dann im Holzofen, der mit Eichen-, Oliven- und Rebenholz befeuert wird, geröstet, und erst dann gemahlen. Die Wurst wird in Naturdarm gefüllt und muss im Keller 20 bis 50 Tage lagern.

Produktionsgebiet: Gemeinde Castelpoto (Provinz Benevento)

Susianella aus Viterbo – Latium

Das Rezept soll bis auf die Etruskerzeit zurückgehen und umfasst die Verarbeitung von Herz, Leber, Pankreas, Speck vom Bauch und Kopf und andere Schnitte vom Schwein. Das Fleisch wird durch den Wolf gedreht und mit Salz, Pfeffer, Chilipfeffer, wildem Fenchel und anderen Zutaten gewürzt. Der Naturdarm wird von Hand gebunden. Die Wurst reift von 20 Tagen bis zu sechs Monaten.

Produktionsgebiet: Stadt Viterbo

Aprikose aus Valleggia – Ligurien

Dieses Produkt von der Küste bei Savona war bereits Ende des 19. Jahrhunderts renommiert. Der Anbau erreichte in den 60er Jahren seine größte Ausdehnung. Die aufwändige Pflege des Obsthains und die Konkurrenz mit anderen, produktiveren Sorten führten zur Aufgabe der Obstpflanzungen und zur Rodung. Die Aprikose aus Valleggia ist klein, ihr Aroma und Geschmack sind sehr viel intensiver als bei anderen Sorten.

Produktionsgebiet: Küstenstreifen zwischen Loano und Varazze (Provinz Savona)

Schwarzer Hahn aus dem Val di Vara – Ligurien

Im Val di Vara bewahrt eine kleine Gruppe von Züchtern eine lokale Rasse, die 1929 vom Provinz-Geflügelhof in Genua ausgewählt worden war, aber in der Nachkriegszeit nahezu ausgestorben ist. Es ist eine große Rasse mit völlig schwarzen Federn, die metallisch grün schimmern. Der kräftig rote Kamm ist einzigartig mit fünf Zacken. Die Tiere werden völlig im Freien mit Getreide ernährt und erreichen das Schlachtgewicht erst nach 12 Monaten, wenn die Fleischqualität hervorragend ist.

Produktionsgebiet: Val di Vara (Provinz La Spezia)

Rinderrasse Cabannina – Ligurien

Die Cabannina ist die einzige autochthone Rinderrasse im Val d'Aveto im Hinterland von Chiavari. Es sollen die Einwohner von Cabanne, einem Ortsteil der Gemeinde Rezzoaglio gewesen sein, die die besten Tiere auszuwählen wussten. Heute gibt es noch 200 - Anfang des 19. Jahrhunderts waren es rund 40.000. Die Cabannina ist eine schlichte, kleine Rasse mit dunklem Fell mit einem charakteristischen hellen Streifen auf dem Rücken. Vor kurzem wurde sie gerade noch vor dem Aussterben gerettet. Mit der Milch wird ein traditioneller Rohmilchkäse in kleinen Formen hergestellt.

Produktionsgebiet: Val d'Aveto (Provinz Genua)

Agrì di Valtorta – Lombardei

Dieser kleine zylinderförmige Käse mit roher Masse wird von einigen Züchtern im Valle Brembana aus roher Vollmilch von der Kuh hergestellt. Die Produktionstechnik erfordert eine spezielle Handfertigkeit. Früher kneteten die Frauen den Teig, der "Pasta di agrì" genannt wurde, und trugen ihn in Kiepen ins nahe Valsassina, wo der Käse dann verarbeitet wurde. Heute ist nur ein einziger Erzeuger geblieben: Die Agrarkooperative Valtorta, in der rund zehn Züchter zusammengeschlossen sind, verarbeitet die Milch der Mitglieder in der kleinen Käserei des Dorfes.

Produktionsgebiet: Gemeinde Valtorta (Provinz Bergamo)

Stracchino all'antica aus den Valli Orobiche – Lombardei

Der Stracchino hat uralte Ursprünge, die vielleicht sogar vor dem 10. Jahrhundert liegen. Er ist ein Vorläufer von Käsesorten wie *Strachì tunt* und Taleggio. Er wird mit der frisch gemolkenen Milch der Kühe mit warmer Molke hergestellt, wobei darauf zu achten ist, dass er nicht abkühlt, denn sonst würde das Phänomen der Stracchini eintreten, die sich verformen und "weglaufen". Nach dem Abscheiden der Molke wird die Masse eineinhalb Tage lang gedünstet, dann gesalzen und bei geringeren Temperaturen rund zwanzig Tage gelagert. Dann ist er bereit für den Genuss.

Produktionsgebiet: Valle Brembana und die Seitentäler Serina, Taleggio und Imagna (Provinz Bergamo)

Gemüsepaprika aus Capriglio – Piemont

Seit über hundert Jahren wird in der kleinen Gemeinde Capriglio d'Asti diese Gemüsepaprikasorte angebaut. Bis zu den 60er Jahren hatte sie einen bemerkenswerten Markt in Chieri, Asti, Turin und erzielte sehr gute Preise. Mit der Einführung von größeren Sorten ging die Produktion auf den Familiengebrauch und wenige Kenner zurück. Mit der Gründung des Presidio haben sich die Bauern zu einem Verein zusammengeschlossen, bauen die Sorte biologisch und nach der Tradition an und wollen dieses Gemüse wieder auf den lokalen Markt bringen.

Produktionsgebiet: Gemeinde Capriglio d'Asti (Provinz Asti)

Piattella Canavesana aus Cortereggio – Piemont

Die Piattella ist eine weiße Bohne mit dünner Haut, die in der Gegend von Canavese und besonders in Cortereggio verbreitet ist. Sie wurde früher zusammen mit Mais angebaut, so dass die beiden Pflanzen zusammen wuchsen und die Bohne sich um die robusten Maisstauden ranken konnte. Bis in die achtziger Jahre war der Anbau im ganzen Canavese gebräuchlich, wo sie auch *fasol ad Cutres*, "Bohne aus Cortereggio" genannt wurde. Mit dieser Sorte wurde das traditionelle Bohnengericht *Piattella e cotiche*, "Bohnen mit Speckschwarte", in der Tonschale zubereitet.

Produktionsgebiet: Gemeinde San Giorgio Canavese, besonders die Lagen im Ortsteil Cortereggio (Provinz Turin)

Roter Sellerie aus Orbassano – Piemont

Die Geschichte des roten Selleries begann mit der Einführung eines violetten Selleries aus Frankreich im 17. Jahrhundert. Er schlug Wurzeln in den Gemüsegärten um Turin und nahm die charakteristische rote Färbung unten an den Stangen und den mandelartigen Geschmack an. Auf den Gemüsemärkten in Turin und Umgebung durfte er bis zur Nachkriegszeit nach dem 2. Weltkrieg nicht fehlen. Heute bauen ihn nur noch wenige Gemüsebauern in der landwirtschaftlichen Ebene, die vom Jagdschloss Stupinigi bis zum Städtchen Orbassano reicht, an: Sie bieten ihn direkt im Hofverkauf oder auf den Turiner Märkten an und organisierten immer am dritten Sonntag im Oktober ein Fest.

Produktionsgebiet: Gemeinde Orbassano (Provinz Turin)

Biscotto di Ceglie – Apulien

Dieses Gebäck heißt im Dialekt *U' piscquett'l*. Der weiche, duftende Teig wird aus gerösteten, gehackten Mandeln, Eiern, Honig, Zitronenschale und Rosolio-Likör aus Zitrusfrüchten zubereitet. Er kann mit Kirsch- oder Traubenmarmelade gefüllt und mit einer leichten Zucker-Kakao-Glasur überzogen werden. Das Gebiet um Brindisi kann über 40 Sorten Mandeln vorweisen, und für den Biscotto di Ceglie werden nur lokale Arten verwendet, ebenso wie für die Kirschen und Trauben in der Füllung.

Produktionsgebiet: Gemeinde Ceglie Messapica (Provinz Brindisi)

Karotten aus Polignano – Apulien

San Vito di Polignano a Mare ist das Dorf der bunten Karotten: zartgelb, dunkelviolet, intensiv orange oder rötlich, blau oder weiß. Und all diese Farben gehören zur ursprünglichen Erscheinungsform dieser Rübe, die dann im Laufe der Jahrhunderte mit der Vorliebe für orange selektiert wurde. In Polignano kann man heute noch Bauern finden, die seit Generationen das Saatgut der verschiedenen Ökotypen bewahren. Sie wachsen auf Feldern nahe am Meer in sandigem Boden, der mit Brackwasser bewässert wird, daher sind die Karotten außerordentlich würzig.

Produktionsgebiet: Gemeinde Polignano a Mare (Provinz Bari)

Pomodoro regina aus Torre Canne – Apulien

Der Name dieser Tomate – Königstomate – ist dem Stiel zu verdanken, der in Form eines Krönchens wächst. Die Früchte sind klein und rundlich, die Haut ist ziemlich dick wegen des Brackwassers, das die Gärten in Meeresnähe bewässert. Diese Eigenschaft beeinflusst den Geschmack, steigert die Haltbarkeit und macht sie widerstandsfähiger gegen Parasiten. Nach einer lokalen Tradition werden die Tomatenzweige zu Ketten gebunden, die *ramasole* genannt werden. Dazu bindet man die Stiele mit Fäden zusammen, für die die Baumwolle im Garten angebaut und dann von den Hausfrauen gesponnen wurde.

Produktionsgebiet: Gemeinden Fasano und Ostuni (Provinz Brindisi)

Fava cottòra dell’Amerino – Umbrien

Diese Ackerbohne ist klein – sie wird auch “halbe Saubohne” genannt –, ist schnell gar (daher der Zusatz *cottòra*) und wird nur im Herbst und Winter gegessen. Das Presidio vereint mehrere Kleinbauern aus Frattuccia di Guardea und Collicello di Amelia. Es sind heute nur noch wenige Erzeuger, die diese Ackerbohne für den Eigenbedarf oder den kleinen Austausch mit den Anwohnern der Umgebung anbauen. Bis in die achtziger Jahre wurde sie auch auf den lokalen Märkten verkauft, dann wurde dies aufgegeben, aber traditionell bauen die einheimischen Familien sie weiter an.

Produktionsgebiet: Frattuccia di Guardea und Collicello di Amelia (Provinz Terni)

Mazzafegato aus dem Oberen Tibertal – Umbrien

Diese Wurst findet im Oberen Tibertal an der Grenze zwischen Umbrien und Toskana ihren höchsten Ausdruck und die lebendigste Tradition. Sie wird am Ende nach der Zubereitung der anderen Würste hergestellt, wenn auf der Theke der Schlachtereie die letzten Teile vom Schlachten übrig sind. Das Fleisch wird grob gehackt und mit Salz und Pfeffer, wenig Knoblauch, Zitronen- und/oder Orangenschale und vor allem Fenchelblüten verfeinert. Dieses komplexe Produkt hat dank der Geschicklichkeit der Schweineschlachter aus der Notwendigkeit, nichts vom Schwein wegwerfen zu müssen, eine Tugend gemacht.

Produktionsgebiet: Gemeinden Città di Castello und Umbertide (Provinz Perugia)

Weißer Knoblauch aus Adria – Venetien

Zwischen Etsch und Po, im Gebiet Polesine, wird heute intensiver Anbau betrieben, aber historisch (schon zu Zeiten der Römer und früher) wuchs hier ein hervorragender Knoblauch, der von einigen Bauern in der Umgebung von Adria noch sorgfältig gepflegt wird. Ein Konsortium – *Adriano l’aglio polesano*, der polesanische Knoblauch – vereint die Bauern, die noch die autochthonen Ökotypen säen, die sie eigenständig reproduzieren oder mit anderen Bauern austauschen.

Produktionsgebiet: Gemeinden Adria und Papozze (Provinz Rovigo)

Gerste aus den Tälern um Belluno – Venetien

Die Hügel- und Berggebiete um Belluno waren früher für den Gerstenanbau berühmt, der für die lokale Ernährung und die Bierbrauerei sehr wichtig ist. Aber im Laufe der Jahre hat sich das autochthone Saatgut fast völlig verloren. Heute wird es von einer kleinen Bauerngenossenschaft wieder angebaut und seit diesem Sommer kann man endlich wieder die antike Gerste dreschen und sie in den traditionellen Steinmühlen, den *Pestìn*, verarbeiten. Das Presidio will die Aufgabe der Berggebiete und die Ausbreitung der intensiven Monokulturen eindämmen.

Produktionsgebiet: Täler der Provinz Belluno

Fagiolo gialèt aus dem Val Belluna – Venetien

Die Bohnensorte Gialèt, die auch *fasol biso* oder Solferino genannt wird, gehört mit vollem Recht zum historischen Erbe des Val Belluna. Seit 1530 verbreiteten sich in diesem Gebiet alle italienischen Bohnensorten, und noch heute bewahrt das Tal eine reiche Vielfalt an lokalen Ökotypen. Diese Sorte war seit jeher sehr wertvoll, so dass sogar die Händler aus Verona und Bologna Vorräte für den Vatikan anlegten, aber heute ist sie von der genetischen Erosion bedroht, weil sie nur in kleinen Mengen angebaut wird.

Produktionsgebiet: Val Belluna (Provinz Belluno)

Pero misso aus Lessinia – Venetien

Im veronesischen Dialekt bezeichnet *misso* eine überreife Frucht mit dunkler Farbe und weicher Konsistenz. Und so sieht diese Birnensorte Anfang November aus, wenn der richtige Erntezeitpunkt gekommen ist. Giorgio Gallesio nennt sie in seinem Buch *La Pomona Italiana*, einem Kompendium aus Bildern und Beschreibungen von Obstbäumen, das zwischen 1817 und 1839 entstand. Mit der Birne Pero misso, die von einem Erzeugerverein bewahrt wird, werden hervorragende Süßspeisen, Marmelade, Saft, Destillate und Cider hergestellt.

Produktionsgebiet: Hügelgebiet Lessinische Berge (Provinz Verona)



Der 'Slow' Pfad des Salone del Gusto Neue und bekannte Stationen

Die umgestaltete Raumverteilung und andere Neuerungen des Salone del Gusto 2010 lassen sich am besten durch eine virtuelle Tour veranschaulichen.

Der Besucher kann das Lingotto Fiere Messegelände von zwei Seiten betreten. Entweder über die **Via Nizza, 280** (ebenfalls Haltestelle der öffentlichen Verkehrsmittel), oder über den **Platz hinter dem Hauptgebäude der Messe**, wo man ankommt wenn man den Fußweg vom Bahnhof Lingotto über die rote Olympische Brücke nimmt - diese Seite ist auch am günstigsten, wenn man von den Parkplätzen kommt. Es gibt also **zwei Eingänge und zwei Reihen von Kassen**, um den Besuchern soviel wie möglich das Schlangestehen und weite Wege zu Fuß zu ersparen.

Auf die Kassen zugehend gibt es mehrere Stellen, an denen der Besucher vor Ort Mitglied im Slow Food-Verein werden kann. Außer einem reduzierten Eintrittspreis bietet dies auch die Möglichkeit, an den vielen **exklusiv für Mitglieder reservierten Angeboten** der Messe teilzunehmen. Slow Food-Mitglieder sollen sich dieses Jahr richtig als Ehrengäste der Veranstaltung fühlen.

Hat man dann die Eintrittskarte, kann die Tour beginnen!

Der Haupteingang ist dieses Jahr in **Halle 5**, wo der Besucher von den Organisatoren - der **Region Piemont, der Stadt Turin und Slow Food** - und von den offiziellen Sponsoren - **Lurisia, Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG, Lavazza, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Intesa Sanpaolo und Pasta Garofalo** empfangen wird. Am Slow Food-Stand findet man viele nützliche - und sammelbare - Gegenstände wie Slow Food-Korkenzieher und -Schürzen, sowie alle Klassiker und Neuausgaben des Slow Food-Verlags, zum Kaufen oder gemütlichen Schmökern in der Lesecke nebenan, wie in einem richtigen Buchladen. Speziell für Slow Food-Mitglieder gibt es außerdem eine exklusiv reservierte, gemütliche Mitglieder-Lounge.

Ein wichtiges Ziel des Salone del Gusto ist es, Neugier und spielerisches Lernen zu fördern, und deswegen gibt es im Bereich **Slow Food erzieht ist...** Rätsel, Spiele, Geschichten und Verkostungen. Auf verschiedene Altersgruppen abgestimmt werden Erklärungsansätze für das Messthemata **Essen +/- Region** geboten und auch Ratschläge, wie man sich im Ausstellungsbereich des Salone zurechtfinden kann.

Junge Leute, die im Begriff sind, ihre Hochschullaufbahn einzuschlagen, können sich am Stand der **Universität der Gastronomischen Wissenschaften** über Studienmöglichkeiten informieren, sei es für das dreijährige Grundstudium oder die Aufbaustudiengänge am Sitz der Universität in Pollenzo, in einem ehemaligen Herrnsitz der Savoier-Könige, eine Stunde außerhalb von Turin. Es werden auch Studenten der Universität zugegen sein, die aus erster Hand von ihren Erfahrungen mit diesem ganz besonderen Universitätsmodell berichten können.

Geht man vom Hauptausgang der Halle 5 auf den Hauptbereich der Messe zu, gelangt man direkt in das Herzstück des Ausstellungsbereiches, den großen **Markt des Salone del Gusto**. In den Hallen 1, 2 und 3 wird die Beziehung zwischen Essen und Region in unmittelbarer und konkreter Weise veranschaulicht: die Aussteller sind nicht mehr wie bisher nach thematischen Gruppen aufgeteilt (z.B. Süßes, Käse, Getreide, etc.), sondern nach ihrer Herkunft.

Eine turmartige Installation, leicht auf den ersten Blick zu erkennen, signalisiert die geografische Herkunft der Produzenten, die hier ihre Spezialitäten anbieten. Von Käse bis Süßwaren, von Eingemachtem bis zu Wurstwaren, von Schnäpsen zu Nudeln und Fisch: auf dem Markt wird das Beste der lokalen Produktion angeboten, dank der Zusammenarbeit mit den regionalen Slow Food-Koordinatoren. Repräsentanten und Mitglieder des Vereins in der ganzen Welt arbeiten tagtäglich daran, Produzenten hochwertiger Lebensmittel zu finden, ihnen Zugang zum Markt zu verschaffen und sie zu fördern. Es ist ihnen zu verdanken, dass beim Salone del Gusto 2010 nur die Besten vertreten sein werden, einzeln handverlesen von den Slow Food-Vertretern.

Die **italienischen und internationalen Presidi**, die bisher in einem einzigen Bereich zusammen untergebracht waren, befinden sich dieses Mal inmitten der Stände ihrer Herkunftsregion. Die knapp 200 Presidi-Stände sind erkennbar an der orangefarbenen Markierung und ihrer speziellen Grafik. Sie präsentieren - zum Probieren! - die Ergebnisse eines landwirtschaftlichen Produktionsmodells das auf Qualität, auf der Wiederbelebung traditionellen Wissens und auf Nachhaltigkeit beruht.

Gut, sauber und fair kaufen ist auch im Alltag möglich, dank der **Märkte der Erde**: ein Netzwerk von Bauernmärkten, organisiert von Slow Food und der Slow Food Stiftung zum Schutz der biologischen Vielfalt. Die Märkte sind Orte der Begegnung für Bauern, Handwerker und Ko-Produzenten. Man kann sie in den regionalen Bereichen des Salone besuchen und so das Modell einer neuen, direkten Beziehung zwischen Produzenten und Konsumenten kennenlernen.

Bei einem Rundgang zwischen den großen und kleinen Ständen gibt es folgendes zu entdecken: **Halle 1** beherbergt Verkostungsbereiche und Aussteller von außerhalb Italiens. Großbritannien, Frankreich, Kroatien, Polen, Russland, Island, Spanien und Südkorea sind einige der hier vertretenen Nationen. Honigproduzent **Mieli Thun** richtet eine gemütliche Ecke ein, wo man Honig von den Terra Madre Lebensmittelbündnissen probieren kann. Bier spielt diesmal eine zentrale Rolle, und man kann es im Stil der Vereinigten Staaten probieren, vorgestellt von der **Brewer's Association**, und des Vereinigten Königreiches, in der Atmosphäre eines richtigen englischen Pubs.

Wein ist Geografie im weitesten Sinne des Wortes. Wein kennenzulernen, darüber zu sprechen und ihn zu verkosten heißt, mit einer Welt aus Orten, Landschaften und Personen zusammenzutreffen - regionales und kulturelles Terroir. In der **Vinothek**, ebenfalls in Halle 1, kann man über 2.000 italienische und internationale Weine probieren. Neu ist diesmal der Saal **Slow Wine-Banca del Vino**: eine Vinothek in der Vinothek, die der Verkostung der feinsten Weine gewidmet ist. Liebhaber und Kenner haben hier die Möglichkeit, zwischen über 300 der wichtigsten Weine aus den alten Jahrgängen der *Banca del Vino*, der Weinbank der Universität der Gastronomischen Wissenschaften, zu wählen oder die 'Slow' Weine kennen zu lernen, die von dem neuen Weinführer des Slow Food-Verlagshauses **Slow Wine** ausgezeichnet werden. In diesem Saal werden außerdem täglich exklusive Veranstaltungen mit Winzern aus aller Welt und den gastronomischen Verlockungen von **Davide Scabin** vom Combal.Zero in Rivoli abgehalten.

Ein ungewöhnlicher Zwischenstopp am Salone del Gusto ist die erstmals präsentierte **Cocktail Bar** in Halle 1, mit einem Team von professionellen Barmixer unter der Leitung von Dom Costa (vom 'Liquid', Alassio/ Ligurien) und Tommaso Cecca (vom 'Trussardi Café', Mailand), in Zusammenarbeit mit Velier (Genua). Ein ganz besonderes Ambiente wo die besten Barkeeper der Welt, darunter Salvatore Calabrese, Agostino Perrone und Chris McMillian, ihre alkoholischen Akrobatstücke vorführen, und Kurse über die Geschichte und die neuesten Trends der Mischkunst halten.

Die Tour geht weiter in den Hallen 2 und 3, wo die **italienischen Produzenten** zu finden sind. Von den Alpen im Norden bis zu den Inseln im Süden sind alle Regionen vertreten, in einer Art gastronomischen Italiens in Miniatur. Der Salone 2010 präsentiert sich auch in der Anordnung der Verkostungsbereiche in neuem Erscheinungsbild: diese sind nicht mehr nach Küchen und Inseln des Geschmacks aufgeteilt, sondern unmittelbar den Regionen unterstellt. Der Besucher hat eine breite Auswahl und kann sich nach Lust und Laune unter den Dutzenden Variationen der lokal interpretierten Gastronomie umsehen.

Verlässt man die Halle 3 in Richtung Oval kommt man in einen überdachten Zwischenbereich, der 2008 die meistgefragteste Attraktion des Salone beherbergte: die **Straßenküchen**. Hier findet man Stände mit einer Vielzahl von italienischen und internationalen Gerichten, die gewöhnlich auf der Straße verkauft werden: von den Fladenbrotten Foccaccia aus Recco und Piadina aus Romagna zu Spezialitäten aus China und dem irakischen Kurdistan. Das ist die 'Slow Food' Vorstellung von *fast food*, überall auf der Welt zu finden aber nie dasselbe - die gastronomische Antwort auf die globale Homogenisierung des Geschmacks.

In der Halle **Oval** finden dieses Jahr neben den Seminaren und Treffen von Terra Madre auch die vertiefenden Aktivitäten statt. Hier werden die beliebten **Geschmackserlebnisse**, von Slow Food Experten geleitete Verkostungen gehalten, welche simultan ins Italienische und Englische übersetzt werden.

Auch die **Theater des Geschmacks** werden hier veranstaltet - die beste Gelegenheit, Symbolgerichte italienischer und internationaler Köche zu verstehen und zu probieren. Sie bereiten die Speisen vor den Augen des Publikums zu und enthüllen dabei alle Geheimnisse für das perfekte Gelingen. In einer etwas intimeren und gemütlichen Atmosphäre gibt es die **Autorengespräche** und die **Workshops der Erinnerung**, bei denen man großartige Weine und einzigartige Produkte probieren und große Persönlichkeiten kennenlernen kann, die hier ihre Erfahrungen mitteilen.

Die Webseite www.salonedelgusto.it wird ab sofort bis zum 21. Oktober regelmäßig zu Ihrer Information aktualisiert.

Spitzenköche beim Salone del Gusto

Nachhaltige Küche

Kulinarische Kunst mit einem Auge auf die Umwelt

Kylie Kwong

Köchin, *food writer* und Fernsehstar Kylie Kwong leitet das Restaurant Billy Kwong in Sydney, wo sie die jahrtausendealte chinesische Küche ausschließlich mit biologisch und biodynamisch hergestellten Lebensmitteln zubereitet. In 2009 wurde ihr der Nachhaltigkeitspreis der australischen Zeitschrift *Good Food Guide* verliehen: "Es ist nicht nur eine Frage der Aromen, die klarer zum Ausdruck kommen. Mir gefällt vor allem die Philosophie dahinter, der Respekt für die Umwelt, die Tiere, die Menschen. Auf meinen Reisen durch Australien habe ich Erzeuger, Bauern, Fischer, Lebensmittelhandwerker und Lieferanten getroffen. Ich habe die Gesichter hinter den Produkten, die ich so gerne mag, entdeckt. Das sind meine *food* Helden."

Verabredungen zum Essen, Freitag 22. Oktober, 20.30h - Ristorante Le Meridien Art Café, via Nizza 230, Turin
Theater des Geschmacks, Samstag 23. Oktober, 13.00h

Oriol Rovira

In Sagas, im Herzen von Katalonien, züchtet und zieht die Familie Rovira fast alle Zutaten, die Oriol in traditionelle katalanische Gerichte verwandelt, interpretiert mit dem kreativen Touch der hohen Kochkunst. Schweinefleisch, Geflügel, Obst und Gemüse stammen alle vom Hof der Familie, wo auch das Restaurant untergebracht ist, oder von lokalen Lieferanten, nicht weiter als 25km entfernt. Seine Küche beruht auf einer intelligenten Mischung aus Recherche und Tradition, zubereitet mit meisterlichen Fertigkeiten.

Theater des Geschmacks, Freitag 22. Oktober, 13.00h

Verabredungen zum Essen, Samstag 23. Oktober, 20.30h - Ristorante Ruràl, Corso Verona 15C, Turin

Wam Kat

Wam Kat ist der Koch der Proteste: seine "mobile vegetarische Küche" *Rampenplan* hat politische Aktivisten seit 1981 begleitet, von den großen Anti-Atom-Protesten der achtziger Jahre zu Flüchtlingslagern im Balkan und G8-Demonstrationen. In 2001 hat er 24 *Rezepte zur kulinarischen Weltverbesserung* veröffentlicht, das sowohl sein politisches Manifest ist als auch ein praktischer Führer, diese Ideen in die Tat umzusetzen.

Geschmackserlebnis, Samstag 23. Oktober, 13.00h

Michel Bras

Quasi autodidaktisch hat er seine kulinarische Welt aufgebaut, inspiriert von seiner Heimatregion Aubrac. Als er gegen Ende der siebziger Jahre von der gastronomischen Öffentlichkeit entdeckt wurde, rühmten Henri Gault und Christian Millau schon dann sein Talent und seine meisterhaften Fertigkeiten: "Kein anderer besitzt vergleichbare Fähigkeiten, Menüs zusammenzustellen, die zugleich unverfälscht, leicht, vielfältig und originell sind, und die so hervorragend die vorzüglichen, wenn auch einfachen Produkte seiner Region in den Vordergrund stellen."

Verabredungen zum Essen, Freitag 22. Oktober, 20.30h - Cantine Marchesi di Barolo, Via Roma 1, Barolo (Cn)

Popküche

Die hohe Kochkunst für jeden Geldbeutel

Petter Nilsson und Giovanni Passerini

Ein heruntergekommenes Stadtviertel, eine Atmosphäre wie in den dreißiger Jahren und Jazzrhythmen. In der Rue de Cotte 29, Paris, in der Nähe des *marché d'Aligre*, liegt das La Gazzetta, ein "Neo-Bistro" unter der Leitung des jungen Schweden Petter Nilsson. Ein bisschen Italien, ein bisschen vom Rest des Mittelmeerraums: Petter kombiniert seine zahlreichen Einflüsse mit Flair und einer gewissen Tendenz zum Minimalismus. Schweden? Kaum zu entdecken. Italien? Fein im Hintergrund verwoben. Eine sinnliche und nie übertrieben Küche, die durch Schlichtheit, Geschmack und Präsentation beeindruckt. Das La Gazzetta überrascht immer wieder.

Giovanni, aus Rom, war zu seiner Zeit Starkoch in der letzten Phase des Uno e Bino, dem legendären Restaurant in Roms San Lorenzo Distrikt. Dann zog er nach Paris, wo er mit Alain Passard im Arpège und dann mit Petter Nilsson im La Gazzetta arbeitete. Seine Kultiviertheit, sein Feingefühl, Fachwissen der Zutaten und Enthusiasmus machen Giovanni zu einem ganz besonderen Italiener in der Pariser Restaurant-Szene. Vor kurzem hat er ein kleines Bistro/ Restaurant/ Bar aufgemacht, wenige Schritte vom Place de la Bastille und nicht weit von Petters La Gazzetta entfernt. Beide sind leidenschaftlich daran interessiert, aus den besten Zutaten von den Pariser Märkten herausragende Gerichte zu bereiten, verfeinert mit einer Prise Italien.

Verabredungen zum Essen, Sonntag 24. Oktober, 20.30h – Ristorante Ruràl, Corso Verona 15C, Turin

Davide Oldani

Gelernt hat er bei Alain Ducasse, Albert Roux, Gualtiero Marchesi und Pierre Hermé, aber einen Namen in der Geschichte der hohen Kochkunst hat sich Davide Oldani gemacht, indem er die *haute cuisine* demokratisiert hat. Auch privat ist er "pop", und sein Restaurant D'O in Cornado bei Mailand hat dem Markt das Einzige zugefügt, was diesem noch gefehlt hat: Spitzenküche, erschwinglich für jedermann. "Wisst ihr, was mein Geheimnis ist? Man muss die kulinarische Kunst wie einen Teamsport ansehen." Die wichtigsten Zutaten? Kontrastreiche, aber ausgewogene Küche, Gerichte, die ihre Zutaten sprechen lassen, korrekte Preise, die rechte Bedeutung für den Wein, Neugierde für die Wünsche der Kunden und alle Zutaten gleichermaßen würdigen, ob edel oder bescheiden.

Verabredungen zum Essen, Sonntag 24. Oktober, 20.30h – Ristorante Guido Pollenzo, Via Fossano 9, Pollenzo – Bra (Cn)

Yves Camdeborde

Das Comptoir du Realis hat zwei Gesichter: tagsüber ist es eine Brasserie, abends aber wird es zum Restaurant. Es wird geleitet von Yves Camdeborde, Prophet des Gastro-Bistro: unkomplizierte Gerichte, Konzentration auf das Resultat, natürlicher Geschmack, dem Pariser Umfeld angepasst. Yves ist penibel in seiner Auswahl der besten Zutaten und verlässlichsten Produzenten: "Das ist die wahre Seele meiner Küche."

Verabredungen zum Essen, Samstag 23. Oktober, 20.30h – Villa Contessa Rosa Tenuta di Fontanafredda, Via Alba 15, Serralunga d'Alba (Cn)

Chefkoch frei Haus *Die echte nordische Küche zuhause*

Gunnar Karl Gíslason

Sein Restaurant Dill in Reykjavik ändert jede Woche seine Karte und fügt jedes Mal sieben neue Gerichte hinzu. Seine Küche ist ehrlich, einfach - und unvergesslich: Geschmackserinnerungen aus längst vergangenen Zeiten, von modern Kochmethoden verfeinert, in meisterhaften Zusammenstellungen. Uralte Zutaten wie Räucherfisch, vergärte Lebensmittel, Algen werden in ganz persönlichen Überarbeitungen neu präsentiert. Auf der Karte stehen auch wildes Rentierfleisch und Roggenbrot, das auf heißen, von geothermischer Energie erhitzten Steinen gebacken wurde.

Gunnar ist Mitglied des Icelandic National Culinary Teams, und war einer der Verfasser des "Manifests der Neuen Nordischen Küche", das die regionale Küche fördern und die wichtige Rolle der Tradition in der modernen Kochkunst unterstreichen will. Seine zahlreichen Preise würdigen seine Heimatverwurzeltheit: "Ich versuche, die bestmöglichen Beziehungen zu Jägern, Fischern, Kleinbauern

und Sammlern aufrechtzuerhalten." Und wem das alles noch nicht genug ist: es ist außerdem möglich, seine Kochkunst auch zuhause zu probieren, durch seinen "Chefkoch frei Haus"- Service.
Theater des Geschmacks, Freitag 22. Oktober, 16.00h

Küche und Technik *Wenn der Koch zum Erfinder wird*

Anatoly Komm

Jedes Gericht ist eine Überraschung, eine kulinarische Performance aus Chemie und Technik. In Moskaus Varvary ist Anatoly Komm der Urheber einer kleinen gastronomischen Revolution: er dekonstruiert die kulinarische Tradition und setzt sie in ungewöhnlichen und futuristischen Kombinationen wieder zusammen. Eine Kreuzung zwischen Molekularküche und altem Russland: Fischschaum mit Pinienkernen, Karotten und Eiscreme, Kaviarcreme mit Mandeln, in zarten Kartoffelstreifen paniertes Hummer, und Borschtsch, die russische Rote-Beete-Suppe - als Kugel serviert. Offenbarungen garantiert.

Verabredungen zum Essen, Samstag 23. Oktober, 20.30h – La Pista del Lingotto, via Nizza 270, Turin

Eneko Atxa

Der verheißungsvolle junge Koch Eneko Atxa ist jetzt schon eine führende Persönlichkeit in der "neuen baskischen Küche". Nach der Absolvierung der Kochschule von Leioa und Studien bei Martín Berasategui und Andoni Luis Aduriz hat er einen ganz persönlichen Stil für sein Restaurant Azurmendi in Larrabetzu außerhalb von Bilbao entwickelt. Er nennt seinen charakteristischen Stil "evolutionär verwurzelt": eine Balance von Innovation und Tradition, ein neuer kulinarischer Raum wo Technik und absoluter Respekt für lokale Produkte Seite an Seite existieren.

Theater des Geschmacks, Donnerstag 21. Oktober, 13.00h

Massimo Bottura

"Das eigentliche Ziel eines Kochs ist der Gaumen." Massimo Bottura ist eine Leitfigur der neuen Küche Italiens und inzwischen auf der ganzen Welt bekannt. Seine erste und fundamentale Regel: die gewissenhafte Suche nach den besten Zutaten. Inspiriert von moderner Kunst zerlegt und neu erschafft er jedes Rezept, mit den neuesten modernen Techniken: das heißt nicht mit chemischen Tricks, sondern mit Wagemut und großen technischen Fähigkeiten. Sein Restaurant La Francescana in Modena ist auf dem sechsten Platz der jährlichen Rangliste des britischen *Restaurant Magazine*, und der einzige Italiener unter den Top Ten.

Theater des Geschmacks, Sonntag 24. Oktober, 16.00h

Verabredungen zum Essen, Sonntag 24. Oktober, 20.30h – Ristorante Guido Pollenzo, Via Fossano 9, Pollenzo – Bra (Cn)

Alexandre Gauthier

Technische Fähigkeiten und Kompromisslosigkeit. Von Alain Ducasse entdeckt, vergnügt sich Alex in Montreuil sur Mer damit, kulinarische Tradition durcheinanderzubringen und Geschmacksnerven zu verwirren. Verbranntes Gemüse, gemahlener Salat, flüssige Blutwurst, Hummer mit Wacholder - er lässt sich nur von den Jahreszeiten und der eigenen Fantasie Grenzen setzen: "Meine Küche ist ungeniert, lässt kein einfaches Auswählen zu. Eine Küche voller Kontraste und ständiger Experimente."

Theater des Geschmacks, Montag 25. Oktober, 16.00h

Die junge Küche *Die neue Generation übernimmt*

Christian und Manuel Costardi

Die jungen Costardi Brüder (zusammen gerade mal über 50) haben in kürzester Zeit alle überzeugt: Kritiker und Gäste, und dieses Jahr haben sie ihren ersten Michelin-Stern erhalten. Ihre Küche stützt sich auf die regionalen Traditionen um Vercelli (Piemont) und erreicht ein perfektes Gleichgewicht zwischen Talent, Kommunikation, und die Verteidigung ihrer eigenen Identität. Die Region um Vercelli ist eine der wichtigsten Gegenden für die Reis-Produktion in Italien, weswegen Reis auch in über 25 Gerichten auf der Karte vertreten ist, aber auch alle anderen Gerichte sind nicht minder verlockend und populär.

Theater des Geschmacks, Donnerstag 21. Oktober, 19.00h

Pier Giorgio Parini

Gerade mal 30 geworden stellt Pier Giorgio vom Piccolo Diavolo in Torriana (Rimini) die Spielregeln der Kochkunst auf den Kopf und schafft es mit natürlicher Ungezwungenheit, auch die kompliziertesten Zubereitungen einfach erscheinen zu lassen. Jeden Morgen wählt er seine Zutaten von den zuverlässigsten Erzeugern aus (unter denen Papa Pasquale einer der wichtigsten ist) und schließt sich dann in seine Küche zum Experimentieren ein. "Einer meiner liebsten Beschäftigungen ist es, neue Produzenten, Handwerker, Kleinbauern und Züchter zu finden, Leute die in irgendeiner Weise mit Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion zu tun haben, und die in ihrer Arbeit nach Qualität streben und den Erhalt von alten Traditionen und Kulturen unterstützen."

Theater des Geschmacks, Sonntag, 24. Oktober, 19.00h

Die Exoten

Von den Malediven bis Japan

Alex Gares

Biologisch, regional, leicht. Im Alter von nur 32 Jahren ist Alex der Küchenchef des Soneva Fushi, eines spektakulären Resorts am Rande des Baa-Atoll, auf der Malediven-Insel Kunfunadhoo. Gelandet ist er hier nach einer langen Wanderung durch die Küchen der besten spanischen Köche: Andoni Luis Aduriz, Carme Ruscalleda, Ferran Adrià, Martín Berasategui. Im Soneva Fushi serviert er thailändische Küche, nach den Regeln der *haute cuisine* dekliniert.

Theater des Geschmacks, Donnerstag 21. Oktober, 16.00h

Verabredungen zum Essen, Freitag 22. Oktober, 20.30h – Hotel Golden Palace-Sala Oro, Via dell'Arcivescovado 18, Turin

Shinichiro "Shin" Takagi

Für alle Kenner und Liebhaber der japanischen Küche ist das Zeniya Restaurant in Kanazawa an der Südwestküste Japans ein Muss. Frischer Fisch und regionale Zutaten werden meisterhaft in kulinarische Meisterstücke verwandelt, inspiriert von der *kaiseki* Küche, des Inbegriffes von Japans gastronomischer Tradition. "Ich versuche Gerichte zuzubereiten, die mit allen fünf Sinnen genossen werden können. Meine Gäste sind meine größte Inspiration: ich versuche immer, etwas anzubieten, was man sonst nirgends auf der Welt findet. Meine Arbeit ist erst vollendet, wenn sie ein zweites Mal kommen."

Theater des Geschmacks, Samstag 23. Oktober, 16.00h

Verabredungen zum Essen, Sonntag 24. Oktober, 20.30h – Ristorante Nove Merli, via Rapida Castelli 10 – Piossasco (To)

Geschmackserlebnisse, Theater des Geschmacks und Verabredungen zum Essen

(Regionen) Entdecken, (Persönlichkeiten) kennenlernen,
(Wein und Speisen) probieren

Eine große Stärke des Salone del Gusto ist unbestreitbar die Aufmerksamkeit, die dem Bildungsangebot, der Verkostung und den vertiefenden Aktivitäten gewidmet wird. Diese kommen in einer gelungenen Synthese in den **Geschmackserlebnissen** und dem **Theater des Geschmacks** zusammen, wo Produzenten, Experten und große Köche das Publikum bei Sinneserfahrungen und Lernen begleiten. Die **Verabredungen zum Essen** führen den Besucher aus dem Messegelände heraus in die wichtigsten Stätten der Piemontesischen Gastronomie-Szene, um dort die Weltspitze der Kochkunst zu treffen.

Das Programm des Salone del Gusto ist auf Italienisch, Englisch, Deutsch, Spanisch und Französisch online auf www.salonedelgusto.it verfügbar. So kann man schon im Voraus planen, wie man am besten in eine so interessante und abwechslungsreiche Welt hineinschnuppern will.

Die zahlreichen Aktivitäten des Programms werden durch das weite internationale Netzwerk des Slow Food-Vereins möglich gemacht. Der Verein ist heute in 130 Ländern vertreten und steht in engstem Kontakt mit dem Netzwerk von Terra Madre, das sich durch die Zusammenarbeit mit der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt und der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in der ganzen Welt der Lebensmittelproduktion ausbreitet.

Das diesjährige Programm ist ein ausgereiftes Zusammenspiel der **Kunst des Genießens** und des **bewussten Lebens**, Aspekte, die den Verein im Zeichen der Schnecke schon immer charakterisiert haben: gut recherchierte Verkostungen von exzellenten Produkten, die Präsenz legendärer Persönlichkeiten, ein Platz für die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre und für die Presidi, und die konkrete Veranschaulichung des Zusammenhangs zwischen den Prinzipien *gut, sauber* und *fair*.

Außerhalb des Lingotto Messegeländes: historische Herrensitze, Burgen und Villen bilden den Rahmen für 23 Termine mit großen Köchen aus aller Welt

Unter diesen sind vor allem folgende Namen zu nennen: Alain Ducasse, der große Meister Frankreichs, Kylie Kwong vom 'Billy Kwong' in Sydney (Australien), Petter Nilsson vom 'La Gazzetta' in Paris und Michel Bras vom 'Bras' in Laguiole (Frankreich), Shin Ichiro Takagi vom 'Zeniya' in Kanazawa (Japan), Alex Gares vom 'Soneva Fushi' auf der Insel Kunfunadhoo (Malediven) und Oriol Rovira vom 'Rural Els Casals' im katalonischen Sagas (Spanien). Nicht fehlen dürfen natürlich auch die großen italienischen Namen wie Massimo Bottura, Moreno Cedroni, Chicco Cerea, Gennaro Esposito, Davide Oldani und die Familie Santini. Dazu gesellen sich die besten der italienischen *osterie* im Zeichen der Schnecke, und die Mitglieder der Allianz der italienischen Köche mit den Slow Food Presidi.

Dem Wein wird wie immer beim Salone del Gusto viel Aufmerksamkeit gewidmet. Drei Degustationen werden von berühmten Sommeliers geleitet, die uns die Bedeutung des Weines in der hohen Kunst der Gastronomie veranschaulichen: Luca Gardini vom 'Cracco', Federico Graziani vom 'Il luogo di Aimò e Nadia' und Olivier Sinclair vom 'Mugaritz'. Agronomen, Önologen und Biologen präsentieren Wein in seinen mannigfaltigen Versionen und erklären

den Einfluss von *terroir* und von unterschiedlichen Arbeitsstilen in Weinberg und Keller. Die Winzer der 'Vignerons D'Europe'-Vereinigung erläutern anhand der Resultate im Glas die Bedeutung natürlicher Grenzen und das Konzept der Authentizität. Mit dabei sind natürlich die klassischen vertikalen Verkostungen, die Ausflüge in weitentfernte und beinahe unerforschte Gegenden, von Neuseeland bis nach Istria, und die schon bewährten Kombinationen von Wein und Speisen als Ausdruck einer Region, wie der Comté-Käse und die Weine des Jura.

Acht Termine sind den **Lebensmittelbündnissen** gewidmet, weitere acht den **Presidi aus aller Welt**, vom baskischen Euskal Txerria-Schwein bis zu den Amphoren-Weinen aus Georgien, und 19 Events den **italienischen Presidi**. Darunter einige Neuigkeiten: vier Termine für die **Kunst des Cocktail-Mixens** mit den weltweit besten Barkeepern, sowie drei **Workshops unter dem Motto 'Die Stadt ernähren'**: wie man das Beste an *Gutem, Sauberem und Fairem* in Mailand, Berlin und Paris findet, zu probieren in Turin.

Dreizehn Veranstaltungen sind **exklusiv für Slow Food-Mitglieder vorbehalten**: darunter ein Treffen mit Aubert de Villaine, Direktor von Romanée-Conti, dem größten Weingut im Burgund, und vielleicht der ganzen Welt.

Zu guter Letzt die ungewöhnlichste Idee diese Jahres, das **Abendessen der Reste**. Eine der Losungen von Slow Food ist schon seit einiger Zeit '*Kampf der Verschwendung*', und das Thema Recycling ist ein Leitfaden des Salone del Gusto 2010, deswegen soll ein starkes Zeichen gesetzt werden. Eine Gruppe von Köchen, von Sternenrestaurants sowie auch *osterien* unter dem Zeichen der Schnecke, wird am Montag dem 25. Oktober, wenn sich die Türen des Salone schliessen, ihre Fantasie und ihre technischen Fähigkeiten anstrengen und die Reste aus den Küchen der Theater des Geschmacks, der Workshops, der Presidi und der Märkte der Erde, die nicht aufgehoben oder mit nach Hause genommen werden können, in ein Abendessen verwandeln.

Es soll ein richtiges Fest werden, ungezwungen und nicht zu ernst, getragen von einem Team, das daran gewöhnt ist, aus dem Stegreif Großartiges zu zaubern. Der *aperitivo* vor dem Essen wird von Davide Scabin (Combal.Zero, Rivoli) ausgerichtet und wird den Überbleibseln aus fünf Tagen Vinothek den Garaus machen; die Gerichte (natürlich nur in begrenzten Mengen und nicht in strikter Menüfolge) werden von Köchen wie Alexandre Gauthier (La Grenouillère, Montreuil-sur-Mer), Enrico Crippa (Piazza Duomo, Alba), Luigi Taglienti (Antiche Contrade, Cuneo), Michele Buri (Porcorosso, Torino), Wam Kat (Greenpeace Koch-Aktivist), Masayuki Okuda (Al-Chè-Cciano, Japan) und anderen zusammengestellt.

Bartender beim Salone del Gusto

Eine Neuheit für den Salone del Gusto 2010: In Halle 1 befindet sich eine **Cocktail Bar**, die von einem Team professioneller Bartender ausgerichtet wird. In aller Welt bekannte Bartender führen ihre alkoholische Akrobatik vor und halten Kurse über Geschichte und Trends der beliebten Mixgetränke. Einige von ihnen sind auch in Geschmackserlebnissen zu sehen (siehe Webseite www.salonedelgusto.com für das vollständige Programm).

Dies sind die Hauptpersonen des Events:

Salvatore Calabrese, genannt "Il Maestro", ist einer der berühmtesten Bartender der Welt. Seine Arena ist das Lokal FiFty in London. Calabrese zeigte sein Talent schon als junger Mann, als er in einer Bar in Maiori arbeitete, einem kleinen Dorf an der amalfitanischen Küste. Nach dieser Lehre beschloss er, nach London zu gehen, um ein Spezialgeschäft für Cognac zu eröffnen. Von da kam er ins exklusive Lanesborough Hotel, wo er seinen einzigartigen Stil entwickelte. Am Anfang seiner Karriere pflegte er seine Passion für die klassischen Cocktails, dann experimentierte der Maestro mit neuen Likören und Obstsaften, was zu exotischen Rezepten führte, die ihrerseits zu Klassikern wurden. Er erhielt zahllose Anerkennungen: 1992 wurde er mit dem Preis Chevalier du Champagne und 1993 mit dem renommierten Chevalier du Cognac ausgezeichnet. Zu den letzten Preisen gehören: Class Awards 2005 - Best New Bar, Class Awards 2006 - Bar of the Year, Class Awards 2006 - Best Cocktail Offering. Die Zeitschrift *Theme* verlieh ihm den Outstanding Achievement Award 2006, und auch die Italian Bartenders Association (AIBES) prämierte ihn 2006 mit dem Outstanding Achievement Award. 2009 war er International Cognac Personality of the Year, verliehen vom Bureau National Interprofessionnel du Cognac, und wurde zur Spirits Personality of the Year ernannt. Heute arbeitet Calabrese, der auch Vorsitzender der United Kingdom Bartenders' Guild war, als Berater für berühmte Marken und ist Jurymitglied bei mehreren Wettbewerben für Bartender.

Agostino Perrone vom Connaught Hotel in London ist einer der wichtigsten Vertreter der neuen Generation italienischer Barmen in der englischen Hauptstadt. 2006 wurde er vom britischen Magazin *Class* als Bester Bartender des Jahres bezeichnet, während die Bar des Connaught in jüngster Zeit als beste Hotelbar in England ausgezeichnet wurde. Agostinos Stil basiert auf italienischen Spirituosen und Vermouth, gemixt nach den Rezepten der klassischen Cocktails.

Er heißt **Dom Costa**, oder besser: Domenico Costanzo. Er wurde in New York geboren, oder besser: in Kalabrien in Vibo Valentia. Von Beruf ist er Barman, oder besser: er ist auch Barman. Am Ende glaubt man ihm nichts mehr. Aber das ist das Spiel, in das man sich verwickelt sieht, wenn man die (falschen) biografischen Angaben auf der Website seines Lokals liest, des Liquid in Alassio. Was zählt, ist seine lange Erfahrung auf Kreuzfahrtschiffen. Karibik, Alaska... Und dann im Ritz und in den Hiltons, als es noch Ziele für wenige waren. 2007 gewann er den Bacardi Martini Grand Prix sowohl in der nationalen als auch in der internationalen Kategorie. Beim Barfestival in Rimini gewann das Liquid den Diamond Award for Best Cocktail List mit folgender Begründung: "Eine hervorragende und einzigartige Cocktailkarte, die mit besonderer Aufmerksamkeit und internationalem Geschmack konzipiert wurde".

Die lange Karriere von **Chris McMillian** ist untrennbar verknüpft mit New Orleans. In unzähligen Bars der Stadt hat Chris seine großen Fertigkeiten praktiziert: von den Anfängen im Chateau Sonesta bis zur historischen Richelieu Bar im Arnaud's Restaurant, das 1918 gegründet wurde. Eine weitere wichtige Station war die Ritz Carlton Library Lounge. McMillian ist ein Historiker der Cocktails, und sein Stil erinnert an die klassischen Barmen von früher, eine Rolle, die von den Umwälzungen der neuen Trends scheinbar in eine Krise versetzt wurde. Seine Leidenschaft für die historische Forschung der Branche brachte ihn dazu, zusammen mit anderen das Museum of the American Cocktail zu gründen, das 2008 innerhalb des Southern Food and Beverage Museum in New Orleans eröffnet wurde. Heute arbeitet McMillian in der Bar UnCommon, einer modernen Cocktail Lounge im Renaissance Père Marquette Hotel von 1925 in der Nähe des französischen Viertels. Seine Spezialitäten sind: Mint Julep, Ramos Gin Fizz und Sazerac.

Julio Bermejo ist der König des Tequila. Ursprünglich aus San Francisco reist er um die Welt, gibt Kurse und revolutioniert dabei die Kunst des Tequila-Genusses. Dabei warnt er die Verbraucher auch vor minderwertigen Produkten zu Niedrigpreisen. Der San Francisco Chronicle bezeichnete ihn als einen der größten Trend-Barmen. In seinem Bar-Restaurant (Tommy's Mexican) serviert er über 300 verschiedene Tequila aus 100% Agave. Bermejo organisiert außerdem Schulungskurse, Verkostungen und Reisen über die Grenzen, damit die Mitglieder des Tommy's Blu Agave Club die Erzeuger persönlich kennen lernen können. Seine wichtigste Anerkennung ist natürlich der Ambassador of Tequila für die USA.



Afrika beim Salone del Gusto

Presidi

Mehr 200 Presidi-Stände mit Käse, Wurstspezialitäten, Brot, Süßwaren, Gemüse, Getreide und Honig unter der Ägide von Slow Food sind dieses Jahr auf dem Salone del Gusto dabei. Sie sind leicht zu erkennen an der orangefarbenen Grafik, und sind nach geografischen Gebieten gegliedert verteilt auf dem großen Markt des Salone del Gusto.

Der afrikanische Kontinent ist in diesem Jahr besonders stark vertreten.

Ägypten

Datteln von der Oase von Siwa

Die Herstellung und Vermarktung der Datteln wird derzeit vom SCDEC-Verband betreut, einer lokalen Vereinigung für Entwicklung und Naturschutz, die mit Hilfe eines Umweltschutz-Programms der Entwicklungshilfe des italienischen Außenministeriums ins Leben gerufen wurde. Der SCDEC besteht aus einem Rat von 13 Delegierten aus den Dörfern im Gebiet der Siwa-Oase. Neben der Entwicklung der landwirtschaftlichen Aktivitäten betreut der Verband vor Ort auch Schul- und Ausbildungsprojekte.

Produktionsgebiet: Siwa-Oase, Verwaltungsbezirk von Matrouth, im westägyptischen Wüstengebiet

Äthiopien

Wilder Kaffee aus dem Harenna-Wald

Das Presidio des wilden Kaffees aus dem Harenna-Wald wurde 2006 als Teil eines Projektes der Entwicklungshilfe des italienischen Außenministeriums gestartet. Partner der Initiative sind die EOSA (Ethio Organic Seed Action), eine Nicht-Regierungsorganisation, die sich um den Erhalt der landwirtschaftlichen Sortenvielfalt bemüht und sich vor allem um die Ausbildung der Kaffeebauern kümmert, sowie ein Verband italienischer Kaffeeröster *Caffè Speciali Certificati* (CSC). Ziele des Presidio-Projektes sind die Aufwertung eines einzigartigen, qualitativ hochwertigen Produkts (der wilde, auf natürliche Weise getrocknete Kaffee), die Verkürzung der Produktionskette, aber auch der Schutz der afrikanischen Bergwaldgebiete.

Produktionsgebiet: Harenna-Wald, Verwaltungsbezirk Dollo-Mena, Bale-Nationalpark, Region Oromia

Weißer Honig aus Wukro

Das Presidio gründet sich auf eine Gruppe von 17 Imkern, die in einer Vereinigung namens *Selam* organisiert sind. Die Imker arbeiten mit über 400 modernen Bienenkörben und produzieren insgesamt 9t Honig im Jahr. Die Vereinigung ist dabei, sich von der langen Kette der Zwischenhändler zu emanzipieren, dank eines kleinen Verkaufslokals, das auf von der städtischen Verwaltung zur Verfügung gestelltem Land gebaut wurde.

Das Presidio des weißen Honig von Wukro zeichnet sich besonders durch zwei Merkmale aus: Zunächst einmal durch das Produkt selbst, das von exzellenter Qualität ist und keine weitere Verarbeitung erfordert, aber auch durch die technischen Kenntnisse und Kommunikationstalente des Verbandspräsidenten Haleka Alem Abrha, der an der Ausbildung von zahlreichen anderen Gemeinschaften beteiligt ist.

Produktionsgebiet: Wukro, Region Tigray, Nord-Äthiopien

Honig vom Wenchi-Vulkan

Durch das Presidio wurde die Honigproduktion der lokalen Imker modernisiert. Sie stellen jetzt ein pures, charakteristisches und qualitativ hochwertiges Produkt her, das zum Verkauf auch über den lokalen Markt hinaus geeignet ist. Der Imker-Vereinigung wurden die notwendigen Geräte für die

moderne Bienenzucht zur Verfügung gestellt, Ausbildungskurse organisiert und die Präsentation der fertigen Ware verbessert, die jetzt in etikettierten Gläsern verkauft wird. Ihnen wurde außerdem ein Fachmann von CONAPI (Genossenschaft italienischer Imker und Biobauern) zur Seite gestellt, um bei der Aufstellung einer Produktionsordnung zu helfen, die ein optimales, markttaugliches Produkt von konsistenter Qualität garantieren soll.

Produktionsgebiet: Wenchi, Region Oromia

Kenia

Getrocknete Brennnesseln aus dem Mau-Wald

Entstanden ist das Presidio in 2009, nach einer Studie über lokale traditionelle Küche der Universität der Gastronomischen Wissenschaften. Es soll den Produzenten dabei helfen, die Nesselproduktion wiederaufleben zu lassen und das Produkt in den Restaurants und auf den Märkten der Gegend zu vermarkten, mit Unterstützung des Slow Food Conviviums Central Rift Valley. Die 32 Produzenten sind in der Selbsthilfegruppe "Utugi" zusammengeschlossen, mit Sitz im Dorf von Karirikania.

Produktionsgebiet: Karirikania, Mau-Wald, Distrikt Molo, Rift Valley

Schilfsalz vom Fluss Nzoia

Im westlichen Kenia, das historisch von den Handelswegen für Meersalz ausgeschlossen war, haben die lokalen Gemeinschaften eine besondere Methode entwickelt, um aus einer Wasserpflanze Salz zu extrahieren. Es handelt sich um eine Schilfart, die auf Felsen am Fluss getrocknet wird. Dann wird sie bei schwachem Feuer verbrannt. Die Asche, die daraus entsteht, wird mit warmem Wasser vermischt, gefiltert und aufgekocht. Wenn die ganze Flüssigkeit verdampft ist, setzt sich ein salziger Brei auf dem Boden ab, der gesammelt, in Bananenblätter gewickelt und unter heißer Asche für eine Nacht getrocknet wird.

Produktionsgebiet: Naboyole, Bezirk Webuye, westliche Provinz

Yoghurt mit Asche aus West Pokot

Von Kühen (Kreuzungen zwischen lokalen Rassen und Zebus) und Ziegen erhalten die Pokot (ein Hirtenstamm im westlichen Kenia) frische Milch, Butter und einen besonderen Yoghurt mit Asche. Die Milch wird in lange, schmale, ausgehöhlte Kürbisse gefüllt und muss mindestens drei Tage ruhen. Wenn die Molke abgegossen wurde, werden die Behälter wieder verschlossen und mit regelmäßigen Bewegungen geschüttelt. Wenn der Yoghurt fertig ist, wird die Asche hinzugefügt, die durch Verbrennung eines lokalen Baumes (*Cromwo*) gewonnen wird. Sie wirkt desinfizierend, verbessert den Geschmack und verleiht dem Yoghurt seine typische hellgraue Farbe.

Produktionsgebiet: West Pokot, Westkenia

Kürbis aus Lare

Er hat eine ovale Form, eine hellgrüne Schale und orangefarbenes Fruchtfleisch. Man sät ihn in der Regenzeit (März oder April) und erntet ihn sechs Monate später. Dieser Kürbis ist Zutat für viele Gerichte, wird als Beilage verzehrt oder mit der lokalen weißen Polenta vermischt. Die Samen können geröstet oder getrocknet und gemahlen werden. Die Blätter werden gegart und als Beilage gegessen; ein Mus aus den Blättern wird verwendet, um Wunden zu trocknen, und die gemahlenen Samen haben Heilkräfte.

Produktionsgebiet: Dorf Lare, Bezirk Njoro, Rift Valley

Madagaskar

Dista-Reis vom Alaotra-See

Die madagassischen Bauern essen Reis dreimal täglich und trinken dazu *ranon 'apango*, ein erfrischendes Getränk, das aus dem Kochwasser des Reis hergestellt wird. Neben seiner Bedeutung als Grundnahrungsmittel hat dieses Getreide auch religiöse und rituelle Wichtigkeit. In der Region Andasibe, in der Nähe des Alaotra-Sees im Nordosten der Insel, erntet und vermarktet ein Verband von Kooperativen namens Koloharena eine spezielle rosa Reissorte mit einem süßlichen Nachgeschmack, im lokalen Dialekt *Varin'i Dista* genannt.

Produktionsgebiet: Ambatovy Marovoa, Moramanga, Beforona und Andasibe, Provinz Tamatave (Ost-Madagascar)

Mananara-Vanille

Die geografischen Begebenheiten des Mananara-Gebiets und die Existenz des UNESCO Biosphären-Reservats haben dazu beigetragen, die traditionelle Produktionsweise der Vanille zu erhalten, aber auch gleichzeitig Verkaufsmöglichkeiten des Produktes im Wege gestanden, und diese auf den lokalen Markt beschränkt. Obwohl die Vanille eins der kostbarsten Gewürze der Welt ist erhalten die Bauern oft nur einen sehr kleinen Anteil des Marktwertes. Durch die Gründung einer Kooperative, die verbesserte Zertifizierung und Unterstützung des Direktverkaufs will das Presidio den Produzenten selbst einen größeren Verkaufsertrag garantieren, damit der Gewinn in die örtliche Gemeinschaft investiert werden kann.

Produktionsgebiet: 20 Dörfer innerhalb des Biosphären-Reservats Mananara-Nord, in der Nähe der Stadt Mananara

Mali

Das Somè-Gewürz der Dogon

Das Presidio schließt mehrere Dörfer ein, und übersieht die gesamte Produktionskette, vom Anbau und Ernte zur Verarbeitung und Verpackung. Die Dogon-Schalottenzwiebel ist eine der Zutaten für das traditionelle Somè-Gewürz der Dogon, sowie auch Okra, die Blätter des Baobab-Baumes und die Früchten des Nerè-Baumes. Die Zwiebel wird in der traditionellen Weise angebaut: auf ausgewähltem Boden wird das selbst-produzierte, einheimische Saatgut ausgesät, und die Felder mit nachhaltigen Methoden gepflegt (manuelle Schädlingsbeseitigung, organische Düngung). Die Verarbeitung des Gewürzes muss gewissenhaft und hygienisch einwandfrei erfolgen. Das Verpacken zum Verkauf orientiert sich an verschiedenen Zielmärkten: lokale, regionale und internationale. Weitere Aktivitäten wie Aufklärungsarbeit, Ausbildung und Kommunikation helfen, den Händlern, Haushalten, Köchen und Restaurants den Gebrauch der traditionellen Gewürze wieder nahezubringen.

Produktionsgebiet: Dogon-Plateau, Region Mopti

Marokko

Argan-Öl

Der Argan-Baum, der dem Olivenbaum ähnelt, wächst ausschließlich an der südwestlichen Küste Marokkos. Seit Jahrhunderten überliefern sich die Frauen vor Ort die speziellen Techniken, mit denen aus den Kernen der Argan-Früchte ein goldenes Öl mit einem feinen, haselnussartigen Aroma gewonnen wird. Das Argan-Öl ist eine wichtige Zutat in der Küche der Berber, die mit ein paar Tropfen Couscous, Tajine und *crudités* verfeinern. Es wird auch gerne einfach auf eine Scheibe Brot geträufelt. Mit Mandeln und Honig gemischt wird es zur *amlou beldi*, der süßen Creme, die traditionell und auch heute noch mit Brot und einer Tasse Minztee Gästen zum Willkommen angeboten wird.

Produktionsgebiet: die Provinzen Agadir, Taroudant, Chtouka-Aït Baha, Essaouira und Tiznit

Safran von Taliouine

Die Stadt Taliouine im südwestlichen Marokko, inmitten der kahlen Hochebene am Rande des Argan-Waldes, ist für ihren hervorragenden Safran bekannt. Angebaut in einer sehr trockenen Gegend auf

einer Höhe von 1200 bis 2400 Metern hat der Safran von Taliouine eine hohe Konzentration von Safranal, das für ein intensives Safran-Aroma sorgt, aber auch eine charakteristische floreale Note. Die gesamte Familie ist an der Herstellung beteiligt, bei der Ernte der Blüten auf den winzigen Feldern auf felsigem Grund und der anschließenden Verarbeitung in den Innenhöfen der Häuser, wobei sie gerne mit Safran aromatisierten Tee trinken.

Produktionsgebiet: Taliouine, in der Provinz Taroudant

Salz aus Zerradoun

In Zerradoun, einem Dorf im Rif-Gebirge, gewinnen die zwanzig Frauen der Kooperative Al Wifak verschiedene Salzarten aus einer natürlichen Quelle zwischen zwei Tälern, umgeben von Bergen und Hartweizen- und Gerstenfeldern. Die Salinen mit Wänden aus mörtellosen Trockenmauern sind über 200 Jahre alt. Nach der Salzernte wird dieses von den Frauen mit Maultieren in die Räumlichkeiten der Kooperative transportiert. Es kann grob oder gemahlen verpackt werden. Die Kooperative stellt Tafelsalz (weiß oder mit Kreuzkümmel aromatisiert) und Badesalz her, das mit Orangenblüten parfümiert wird.

Produktionsgebiet: Zerradoun, Gemeinde Brikcha, Region Tangeri-Tétuan, Nord-Ost-Marokko

Kreuzkümmel aus Alnif

Alnif liegt im Südwesten Marokkos, in einem trockenen, kargen Tal zu Füßen des östlichen Anti-Atlas-Gebirges. Der Kreuzkümmel, neben Henna eines der interessantesten Produkte des Gebiets, wird bevor er ganz reif ist von Hand mit einer Sichel geschnitten, zu kleinen Garben gebunden und im Schatten getrocknet. Dann werden die Pflanzen mit einem Stock ausgeschlagen und schließlich die Körner mit einer Steinmühle gemahlen. Kreuzkümmel ist ein Gewürz für Tajine, Couscous und Suppen und er wird als Heilmittel gegen Keuchhusten, Erkältung, Nebenhöhlenentzündungen und Koliken verwendet.

Produktionsgebiet: Alnif, östliches Anti-Atlas-Gebirge, Südost-Marokko

Mauretanien

Meeräschenrogen der Imraguen-Frauen

Die Imraguen sind nomadische Küstenfischer, die den großen Schwärmen der Gold-Meeräschen und der Umberfische entlang der Arguin-Sandbank an der nördlichen Küste Mauretaniens folgen. Dieses Gebiet ist seit den siebziger Jahren ein Nationalpark, und die Imraguen haben als Einzige die Erlaubnis, mit ihren kleinen Schiffen ohne Motor in diesen Gewässern zu fischen. Sie verwenden traditionelle Methoden zum Fang der Meeräschen, die von Delfinenschwärmen in die Netze getrieben werden. Der Rogen der Gold-Meeräschen wird von den Frauen nach traditionellem Rezept verarbeitet: eingesalzen, ausgespült und in der Sonne getrocknet.

Produktionsgebiet: Dörfer im Banc D'Arguin-Nationalpark und Nouadhibou

Senegal

Saft aus Wildfrüchten von den Saloum-Inseln

Das Saloum-Delta ist ein verzweigtes Labyrinth aus Brack- und Flusswasser, Inseln und Lichtungen, das 180.000 Hektar Fläche einnimmt. Das Hauptproblem dieses Gebiets ist, dass die Gewässer von den großen ausländischen Fischereifloten exzessiv genutzt werden während die lokale Bevölkerung, die sich fast ausschließlich vom Fischfang ernährt, zunimmt. Die Ernte der zahlreichen Wildfrüchte der Inseln – Karkadè, Baobab-Früchte, Ingwer, Tamarinde, Ditakh und New – und ihre Verarbeitung zu vitaminreichen Säften und Marmeladen bietet eine zukunftsfähigere Alternative. Das Presidio umfasst drei Gemeinschaften von Frauen auf den Inseln und unterstützt diese bei der Verarbeitung und dem Verkauf der qualitativ hochwertigen Produkte.

Produktionsgebiet: Region Fatick

Südafrika

Zulu-Schaf

Diese uralte Rasse hat ihren Namen von dem Volksstamm, der sie seit jeher züchtet. Es sind flinke, eher kleine Tiere mit kurzem, bunt geschecktem Fell. Sie haben sehr kleine Ohren und ein Fettreservoir im Schwanz. Über die Jahre hat sich diese Rasse gut an ihre Umwelt angepasst. Sie wird das ganze Jahr auf der Weide gehalten und ist wegen ihres schmackhaften Fleisches beliebt. Das Presidio hilft den letzten Hirten, sich zu organisieren und diese einheimische Rasse zu fördern.

Produktionsgebiet: Provinz Kwazulu-Natal, Südafrika

Die Konferenzen

Die Konferenzen des Salone 2010 behandeln das Thema "Essen und/ist Region" in allen Facetten und präsentierten die vielen Gesichter der Beziehung zwischen unserem Essen und den Orten, an denen es erzeugt wird. Zwei der Konferenzen beschäftigen sich mit Afrika.

Freitag, 22. Oktober - 12.00h - Sala Gialla

Wer raubt Afrikas Land?

Eine neue Gefahr bedroht die afrikanische Landwirtschaft. Auf dem hungrigsten Kontinent der Erde wird gutes Agrarland an reiche Nationen verkauft, die sich mit Geld in der Hand auf die Jagd nach Bodenschätzen begeben. Afrikanische Regierungen überlassen Millionen von Hektar Ackerland an Regierungen und Privatunternehmen aus China, Indien, Korea, Saudi-Arabien und Europa. Afrikas Bauern verlieren ihr Land und mit ihm die Möglichkeit, in ihren Gemeinschaften darauf zu leben und es zu bebauen. Wie ernst und wie weit verbreitet ist dieses Phänomen, und welche rechtschaffenen Maßnahmen können ihm entgegengesetzt werden?

Veranstaltet von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt und der Region Piedmont

Unter der Leitung von Franca Roiatti, Autorin von Il nuovo colonialismo (Der neue Kolonialismus)

Freitag, 22. Oktober - 15.00h - Sala Avorio

Entlang des 29. Breitengrad: das Land der Datteln

In Libyen existieren außergewöhnlich viele alte Sorten von Dattelpalmen. Diese Konferenz präsentiert ein Projekt zur Verbesserung der Qualität und Vermarktung der Datteln der Al-Jufrah-Oase, mit der Unterstützung des italienischen Außenministeriums und dem *Istituto Agronomico per Oltremare*. Es wird eine von Slow Food herausgegebene Publikation vorgestellt und eine Reportage über das Projekt gezeigt.

Unter der Leitung von Piero Sardo, Präsident der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt

Geschmackstheater

Dies ist das Medienereignis par excellence unter allen Bildungsveranstaltungen von Slow Food: Auch dieses Jahr kann man im Theater des Geschmacks italienische und internationale Köche treffen und ihre Symbolgerichte probieren. Sie bereiten die Speisen vor den Augen des Publikums zu und enthüllen dabei alle Geheimnisse für das perfekte Gelingen. In einem Amphitheater – und von Fernsehkameras auf Großbildleinwand übertragen – treten Köche aus der Spitzengastronomie wie auch aus Osterien auf, denen der Respekt für die Jahreszeit, Frische, Herkunft und Nachhaltigkeit der Rohstoffe gemeinsam ist.

Africa United

Sonntag, 24. Oktober, 13.00h - Sala Teatro

Afrika hat viele Gesichter, und nicht nur die von Krieg und Hunger gezeichneten, die wir leider allzu oft sehen. Dieser riesige Kontinent birgt eine Fülle von Kulturen und jahrtausendealten Traditionen. In einer Hommage an die Wiege der Menschheit wird diese Veranstaltung einen kleinen Geschmack der Küche Senegals, Malis und Kenias ermöglichen, repräsentiert von den Köchen Lahabib Balatif, Bineta Diallo Dioh und Abdalla Masood. Die Gerichte werden mit typischen Getränken serviert, und afrikanische Musik wird die Vorführungen begleiten.

Die drei Köche im Profil:

Lahabib Balatif

Habib, wie er von allen genannt wird, arbeitet als Touristenführer mit der Organisation *Ein Schritt nach dem anderen* zusammen, die Naturwanderungen und Reisen zu Fuß anbietet, vor allem in die Wüste. Sein Vater hat in den sechziger Jahren das *Café Restaurant du Sud* in Tagounite, im Süden Marokkos, eröffnet. Seit 25 Jahren wird es nun von Habib geleitet, der schon als Kind aushalf, zum Beispiel beim täglichen Einkauf im lokalen *souk* auf der Suche nach frischen Zutaten für Säfte, die *pizza berbera* oder die leckeren Tajine.

Bineta Diallo Dioh

Bineta ist Köchin und Inhaberin des Restaurants *Point d'interrogation* in Dakar, und widmet sich schon seit über 10 Jahren der Rettung traditioneller Gerichte und Produkte ihres Landes. Sie arbeitet mit verschiedenen Organisationen zusammen, um traditionelle Zutaten wieder in der lokalen Küche einzubringen, und Gerichte aufleben zu lassen, die von den Speisekarten der Restaurants in der Hauptstadt schon so gut wie verschwunden waren. Bineta ist auch am Projekt *Mangeons local* beteiligt, das vom Slow Food Convivium Lek Mégnef Sénégal unterstützt wird, und zwei Schulen mit 150 Schülern umfasst. Mit Hilfe von Geschmackserziehungskursen und speziellen Zubereitungen für Schulumenschen will *Mangeons Local* erreichen, die Einwohner Senegals, vor allen Dingen die Kinder, von der Wichtigkeit der lokalen traditionellen Küche und dem Schutz der landwirtschaftlichen Sortenvielfalt zu überzeugen.

Abdalla Masoud

Nach verschiedenen Auslandsaufenthalten seit Ende der achtziger Jahre, vor allem in Saudi-Arabien, Kanada und Dubai, hat sich Abdalla im Jahr 2006 entschlossen, in sein Heimatland Kenia zurückzukehren. Hier hat er mit Recherchen über die enorme Vielfalt der Küche des Landes begonnen; als Erstes aber damit, seine Zutaten von örtlichen Bauern zu kaufen. Eine weitere Herausforderung für Abdalla ist die Ausbildung einer neuen Generation von Köchen, die es verstehen, die vielfältige Identität der Küche Kenias zu fördern, die von über 40 verschiedenen Stämmen und Gemeinschaften geprägt ist.

Die Großen der Weinwelt

In einem kleinen, intimen Saal (nicht mehr als 30 Personen), mit einem Glas und einem Teller in Griffweite haben die Teilnehmer die Chance, den großen Persönlichkeiten der Önologie zu lauschen und mit ihnen ins Gespräch zu kommen. Dies sind die **Autorentreffen**, und hier sind ihre Protagonisten:

Donnerstag 21. Oktober, 16.00h

Alberto di Grésy wurde 1952 in Mailand geboren, wo er seinen Abschluss in Betriebswirtschaft an der Bocconi-Universität absolvierte. Er verbrachte alle Wochenenden und den Großteil der Sommerferien in der Villa Giulia, der Jagdvilla, die sein Großvater Carlo im Jahr 1900 auf dem Hügel Monte Aribaldo bei Treiso (Cuneo) hatte bauen lassen. So ist Alberto mit der Passion für Land und Weinberge groß geworden. Er hat aus erster Hand die verschiedenen landwirtschaftlichen Arbeitsgänge gelernt, und bald wurde ihm klar, wie schade es war, die Trauben aus dem Betrieb nach der eingesessenen Tradition der Region nur an die hochqualifizierte Önologie in Alba zu verkaufen. 1973 begann er selbst mit der Vinifizierung, mit dem Ziel, Spitzenweine in der lokalen Tradition herzustellen, und so weit wie möglich den Charakter und die Persönlichkeit des *terroirs* vom Weinberg in die Flasche zu übertragen.

Donnerstag 21. Oktober, 19.00h

Romanée-Conti ist der wichtigste Rotweinproduzent Burgunds und vielleicht der ganzen Welt. **Aubert de Villaine**, der heutige Pächter des Besitzes, erzählt von den einzigartigen Besonderheiten dieser *Domaine*: Die Reben haben ein hohes Durchschnittsalter, rund 44 Jahre, und die Weingärten werden mit biologischen Methoden angebaut; um die Verdichtung der Böden durch Traktoren zu vermeiden wurden wieder Pferde eingeführt; die Erträge sind sehr niedrig, im Durchschnitt 25 hl/ha (der Ertrag eines Grand Cru ist normalerweise 35 hl/ha); bei der Ernte werden die Trauben in kleine Körbe gelegt, um dann einzeln geprüft zu werden. Aubert de Villaine ist auch Direktor von Hyde de Villaine Wines, der berühmten Kellerei im Napa Valley, Kalifornien, die 2000 gegründet wurde.

Freitag 22. Oktober, 13.00h

Franco Biondi Santi hat die Schwelle seiner 88 Jahre erreicht und steht immer noch am Ruder des Weinguts Tenuta Greppo, mit einzigartigem Schwung und geistiger Klarheit. Der Herr des Brunello, diese Legende der Önologie, hat nach dem Studienabschluss in Agrarwissenschaften an der Universität Perugia von seinem Vater die subtile Kunst der Weinherstellung gelernt, und später das Gut mit seiner unvergleichlichen Kollektion an Riserva-Flaschen übernommen. Franco steigerte die Produktion von Brunello del Greppo von den 4 Hektar beim Tod des Vaters auf die derzeitigen 25. Er setzt die strengen, traditionellen Praktiken in Weinberg und Keller fort, um den Charakter des Guts zu erhalten und die Qualität des Brunello del Greppo zu verbessern, in der Überzeugung (angesichts der Nutzung der gleichen Böden und Lagen), auch weiterhin Weine wie die großen Jahrgänge seines Brunello zu produzieren.

Freitag 22. Oktober, 17.00h

Mitte der fünfziger Jahre brach **Aldo Conterno** nach Amerika auf. Er hatte den Traum, mit Hilfe seines Onkels, der schon in Kalifornien lebte, seinen eigenen Winzerbetrieb aufzubauen. Die Zeit in den USA war für ihn eine konstruktive, unvergessliche Erfahrung, die er allerdings aufgrund verschiedener Umstände aufgeben musste, sodass er beschloss, nach Italien in den väterlichen Betrieb zurückzukehren. Als Giacomo 1961 seinen Kindern die Leitung übergab, war das Gut längst ein renommierter Betrieb in den Langhe und auch in ganz Italien weitgehend bekannt. Im Herzen behielt Aldo jedoch nach den fünf Jahren in den USA den Wunsch lebendig, einen eigenen Betrieb aufzubauen. Und so beschloss er, nach langer Arbeit an der Seite seines Bruders, diesen in Amerika unterbrochenen Traum zu verwirklichen, und gründete 1969 die Firma Poderi Aldo Conterno.

Freitag 22. Oktober, 19.00h

Seit 1882 gehört die Fattoria Le Terrazze der Familie Terni, und seitdem hat das Gut immer die eigenen Montepulciano-Trauben erzeugt und verarbeitet. Auf den insgesamt rund 20 Hektar werden um 90.000 Flaschen jährlich produziert. Unter Weinliebhabern ist **Antonio Terni** berühmt, und zwar nicht nur -

offensichtlich! - wegen seiner Weine, sondern auch wegen seiner Leidenschaft für Bob Dylan. Einige seiner Weine sind von Dylans Songs inspiriert, und einer insbesondere ist dem schönen Lied Visions of Johanna gewidmet. In diesem Autorentreffen erzählt Antonio von der Erfahrung des Winzers mittels der Leidenschaft für Rockmusik.

Samstag 23. Oktober, 13.00h

Es ist schon ein seltsamer Zufall, dass **Gaspare Buscemi**, dieser "Winzer-Handwerker", rein zufällig Önologie studiert haben soll, einfach weil seine ursprünglich aus Sizilien stammende Familie in Conegliano wohnte, einer wichtigen Stadt im Gebiet des Prosecco. Oder dass er 1959, mit 20 Jahren, in Betrieben zu arbeiten begann, die große Mengen mittelmäßigen Wein herstellten. Aber schon 1963 hatte Buscemi seinen Weg gefunden: Drei Jahre lang arbeitete er als Önotechniker bei Marco Felluga in Gradisca d'Isonzo (Friaul-Julisch Venetien) und gleich danach für weitere drei Jahre als erster technischer Direktor des Konsortium Collio und Isonzo. Er war es, der diese Rolle mit einer ganz neuen Tätigkeit aufzog, nämlich der technischen Unterstützung für kleine Betriebe durch Vorträge, Laboranalysen und Besuche im Weinkeller. Aber Gaspare hörte damit nicht auf und stürzte sich in ein neues Abenteuer, das der "önotechnischen Beratung". Dabei handelte es sich um eine alte Idee des visionären italienischen Gastronom und Sommeliers Luigi Veronelli, der dem Verband der italienischen Önotechniker mehrfach vorgeschlagen hatte, die kleinen Winzer mit dem gleichen Geist wie ein Amtsarzt fachlich zu unterstützen. Die Chance, diese Idee in die Praxis umzusetzen, bot sich Anfang der 80er Jahre in Carema, in der Nähe von Turin, dank einer klugen Kommunalverwaltung. Die engen Beziehungen zu einigen Winzern ermöglichten es Buscemi dabei, einige denkwürdige Weine zu realisieren, wie den Colombaio Riserva von Massimo Pachiè, einen Erbaluce von außergewöhnlicher Qualität, und den Solativo von Luigi Ferrando. Gaspare arbeitete dann weiter für Winzerkleinbetriebe im Aostatal, im Piemont, Ligurien, Emilia, Toskana, Latium und auf den Äolischen Inseln, und natürlich auch in Friaul-Julisch Venetien. Bei diesem Treffen erläutert er seine Philosophie: Die Weine müssen mit Respekt für die Natur und die lokalen Bauern- und Handwerkstraditionen hergestellt werden, denn nur so können sie deren authentischer Ausdruck sein.

Samstag 23. Oktober, 16.00h

Domaine Hauvette ist die Kreation von **Dominique Hauvette**, einer pferdebegeisterten Anwältin, die zur Önologie übergegangen ist. Ihre Geschichte begann 1982, als sie nach Les Baux zog (eine Gemeinde im Departement Bouche-du-Rhône in der Provence), um sich dort ihre idyllische *Domaine* aufzubauen. Sie begann mit gerade zwei Hektar und erweiterte nach und nach ihren Besitz bis zu den derzeitigen sechs Hektar, die mit den typischen Sorten aus Südfrankreich bebaut werden: Grenache, Syrah, Clairette, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon. Das Ergebnis sind "zurückhaltende", delikate, elegante Rotweine und Weißweine mit einer angedeuteten Milde, welche die provenzalische Sonne einfangen, ohne dabei prahlerisch zu wirken.

Sonntag 24. Oktober, 13.00h

Pierre Overnoy, inzwischen zweiundsiebzig, hat viele Jahre lang sein Weingut im Dorf Pupillin bei Arbois im Jura geführt, bis er es 2001 seinem jungen Helfer Emmanuel Houillon überließ. Er ist Agrarbiologe und war Schüler von Jules Chauvet, vielleicht dem größten Weinverkoster aller Zeiten, Önologe im Beaujolais und Vater der Naturweinbewegung in Frankreich. Die Domaine Pierre Overnoy-Emmanuel Houillon praktiziert biologischen Anbau. Die Weine werden mit natürlichen Methoden und ohne Sulfite vinifiziert, der Boden von Hand bearbeitet. Zu diesem Treffen bringt Pierre den Vin Jaune, die Quintessenz des trockenen Weißweins, der *sous voile* (unter einer zarten Florschicht) hergestellt wird, in zwei Versionen mit: einen Jahrgang 1979 aus dem feuchten Keller (wie es früher Brauch war) und den Jahrgang 1999 aus dem trockenen Keller.

Der Geschmack, mehr zu wissen

Slow Food erzieht ist... Essen und Region

Der Bereich *Slow Food erzieht* am Eingang zum Salone del Gusto in Halle 5 bietet eine Reihe von interaktiven Wegen für Kinder und Erwachsene, die Einblick in das Verhältnis zwischen Essen und Region und die zentrale Rolle des Ko-Produzenten (des informierten, bewussten Verbrauchers) in der täglichen Praxis vermitteln. Die Aktivitäten werden in Zusammenarbeit mit den Vereinen Laboratorio Creativo und NU-Arti in Gioco realisiert.

Die Konferenzen des Salone del Gusto

Projekte zum Schutz der biologischen Vielfalt in der Landwirtschaft, die jüngsten Bedrohungen für das fragile afrikanische Produktionssystem, die Beziehung zwischen Lebensmittelverschwendung und Hunger in der Welt, die neuen Ansätze, um die aktuelle Lebensmittel-, Finanz- und Energiekrisen zu interpretieren: Dies sind nur einige der Themen der 23 Konferenzen des Salone del Gusto. Dabei geht es immer auch um die Beziehung zwischen Essen und Region, denn das Verhältnis zwischen dem, was wir essen, und den Produktionsorten hat viele Gesichter.

Folgende Referenten haben bereits ihre Teilnahme zugesagt:

- **Marcello Buiatti** – Dozent für Genetik an der Universität Florenz und Präsident der Stiftung Toscana Sostenibile. Als italienischer Abgeordneter bei der Europäischen Gemeinschaft hat er zahlreiche wissenschaftliche Programme und Projekte geleitet und an verschiedenen internationalen Aktivitäten zur Bioethik und erkenntnistheoretischen Studien teilgenommen.

- **Franco Cassano** – Professor für Soziologie an der Universität Bari. Er forscht über Gemeingut und aktives Bürgertum. Zu seinen wichtigsten Arbeiten gehören *Tre modi di vedere il Sud* (Drei Arten, den Süden anzusehen) und *Il pensiero meridiano* (Das südliche Denken).

- **Manuela Giovannetti** - Präsidentin der Agrarfakultät der Universität von Pisa und Spezialistin für Mikrobiologie. Ihre Arbeit konzentriert sich auf die genetischen Ressourcen von Mikroorganismen im Ackerboden, auf die Umweltauswirkungen genetisch modifizierter Organismen, und die genetische und funktionale Vielfalt in mediterranen Ökosystemen.

- **Serge Latouche** – Professor emeritus für Wirtschaftswissenschaften an der Universität Paris-Sud. Er ist Spezialist für die wirtschaftlichen und kulturellen Nord-Süd-Beziehungen und die Erkenntnistheorie der Sozialwissenschaften. Er unterstützt die gesellige Wachstumsrücknahme und die lokale Wirtschaft.

Loretta Napoleoni - Napoleoni gehört zu den weltweit wichtigsten Experten im Bereich des Terrorismus. In 2005 leitete sie die internationale Terrorismus-Konferenz des Club de Madrid. Sie arbeitet mit den Ordnungskräften in verschiedenen Nationen zusammen und ist außerdem als Beraterin für den BBC und CNN sowie für *El País*, *Le Monde* und *The Guardian* tätig. Ihr Buch *Die Ökonomie des Terrors* ist in 12 Sprachen übersetzt worden.

Manfred Max-Neef - Chilenischer Ökonom deutscher Abstammung; bekannt für seine Theorien eines Entwicklungsmodells, das sich auf grundlegende menschliche Bedürfnisse stützt, anders als viele gewöhnliche Entwicklungsmodelle. Mitglied im World Future Council.

- **Stefano Rodotà** – Dozent für Zivilrecht an der römischen Universität La Sapienza. Er ist auf individuelle Rechte und Grundfreiheiten spezialisiert und untersucht Probleme durch Innovationen in Informatik und Biomedizin. Von 1997 bis 2005 war er Präsident der italienischen Datenschutzbehörde.

Franca Roiatti - Journalistin und Autorin des Buches *Il nuovo colonialismo (Der neue Kolonialismus)*, in dem sie das Phänomen des neuen Kolonialismus in Form des *land-grabbing* untersucht.

- **Andrea Segré** – Rektor der Agrarfakultät der Universität Bologna und Präsident des akademischen spin-offs Last Minute Market. In den letzten Jahren konzentrierte er seine Forschungstätigkeit auf die Analyse der Verschwendung von Ressourcen in Industrie- und Entwicklungsländern.

- **Vandana Shiva** – Indische Aktivistin, Wissenschaftlerin, Vizepräsidentin von Slow Food und Präsidentin der Internationalen Kommission für die Zukunft der Lebensmittel und Landwirtschaft. 1991 gründete sie die Bewegung Navdanya zur Verteidigung der biologischen Vielfalt und der autochthonen Landwirtschaft. 1993 erhielt sie in Stockholm den Right Livelihood Award, den alternativen Friedensnobelpreis.

Woody Tasch - Vorsitzender des Investor's Circle, eines Non-Profit-Netzwerkes von Investoren, Unternehmern, Stiftungen und Sparern, das sich seit 1992 dafür einsetzt, verstärkt Investitionsgelder zu Firmen und Fonds fließen zu lassen, die für nachhaltige Ziele arbeiten. Seit kurzem Gründer und Vorsitzender der Nichtregierungsorganisation Slow Money.

- **Stefano Zamagni** – Ordentlicher Professor für politische Ökonomie an der Universität Bologna und außerordentlicher Professor für internationale politische Ökonomie an der John Hopkins University, Bologna Center. Er ist Präsident der Behörde für gemeinnützige Vereine. Mit seiner Arbeit nimmt er eine wesentliche Rolle in der zeitgenössischen Wirtschaftsdebatte in Italien und im Ausland ein.

Die Konferenzen sind kostenlos für die Besucher des Salone del Gusto zugänglich, solange Plätze verfügbar sind. Die Simultanübersetzung Englisch-Italienisch ist geplant.

Informationen: conferenzesalone2010@slowfood.it. Das vollständige Programm finden Sie auf www.salonedelgusto.it.

Gärten beim Salone del Gusto

Am Eingang des Salone, außerhalb von Halle 5, können Besucher in einer speziellen Ausstellung die vielfältige Welt der Gärten entdecken: Schulgärten, Ziergärten, hängende Gärten, Kräutergärten und vieles mehr. Dies ist eine praktische Vorführung der Grundsätze, die Slow Food mit einer Veranstaltung wie dem Salone del Gusto vermitteln will: der Einfluss der Jahreszeiten, die Verbindung zur Region, Tradition, Eigenproduktion und die kurze Produktionskette.

Die Ausstellung hat fünf Gärten, mit jeweils einem anderem Thema:

- Der erste ist ein Saatbeet, wo die riesige Vielfalt der Samen und die Fülle der pflanzlichen Sortenvielfalt demonstriert werden, Gemeingüter, die geschützt und verteidigt werden müssen. Der Samen ist die Grundlage des Lebens. Er birgt außerdem gesellschaftliche, kulturelle, gastronomische und religiöse Bedeutung, Konzepte von Identität und Respekt für die Natur, sowie landwirtschaftliches und technologisches Wissen.
- Der zweite Garten beschäftigt sich mit Kompost. Es wird ein Modell von agroökologischem Anbau gezeigt, das besonderen Wert auf Recycling und die Vermeidung von Verschwendung legt: organischer Hausmüll wird zu wertvollem Kompost für die Düngung von Feldern und Gärten, was auch das Abfallvolumen auf der Müllkippe reduziert. Drei Kilo organischer Abfall produzieren ein Kilo Kompost.
- Im dritten Garten geht es um die kurze Produktionskette: lerne Deine Region kennen, die Erzeuger und die Saisonalität der lokalen Produkte - oder lege einen Küchengarten an! In dieser Ausstellung wird ein vertikaler Stand gezeigt, der bis zu 250 Pflanzen beherbergen kann, auf einer Standfläche von nur 40x60cm, bei zwei Metern Höhe. Ein praktischer Küchengarten auf kleinem Platz, sehr nützlich zum Beispiel auf einem Balkon.
- Der vierte Garten repräsentiert einen Traum. Er zeigt ein ehrgeiziges Projekt, das einen Garten in jedem afrikanischen Terra Madre Lebensmittelbündnis anlegen will. So sollen die Gemeinschaften sich (wieder) an gesunde, lokale Lebensmittel gewöhnen, traditionelles Wissen soll bewahrt und die Ernährung der nächsten Generationen gesichert werden.
- Der letzte Garten widmet sich der Bildung und Erziehung. Ein Garten erzieht dazu, sorgfältig mit der Umwelt und der eigenen Gesundheit umzugehen, und gutes Essen und Geselligkeit zu genießen. Ein Schulgarten ist ein interdisziplinäres Lehrmittel, das Wissen durch praktische Erfahrung vermittelt. (siehe auch: www.slowfood.com/education)

Am Freitag, 22. Oktober um 12.00h wird im Sala Azzurra ein neues Buch des Slow Food Editore Verlag vorgestellt werden. *Il piacere dell'orto [Die Freude des Gartens]* ist ein Handbuch, das Lust machen soll, selber einen Garten anzulegen. Dieser unkomplizierte Führer erklärt, wie man sein eigenes gutes, sauberes und faires Essen produzieren kann. Ökologische und nachhaltige Methoden werden klar und einfach erklärt, verständlich auch für ein junges Publikum. Der Text wird durch vertiefendes Material und praktische Anwendungsbeispiele ergänzt, um Gärtnerkenntnisse zu schulen. Für Kinder werden Aktivitäten vorgeschlagen, die spielerisch Fachwissen vermitteln sollen.

Ein ganzes Kapitel widmet sich den Gärten in der Stadt, vor allem den privaten, auf Balkonen oder sogar Fensterbänken. So wie Städte heutzutage bevölkert und angelegt sind müssten sie um ein hundertfaches größer sein als sie es jetzt schon sind, um ihre Einwohner zu ernähren und ihren eigenen Abfall entsorgen zu können. Auch aus diesem Grund ist jeder Quadratmeter Grünfläche innerhalb des Stadtgebiets ein kleiner Sieg, und sogar doppelt, wenn dieses Stück Land produktiv ist. Dies ist ein nützlicher Leitfaden, um zu lernen, wie man das Meiste aus dem kleinsten Raum machen kann, ein ideales Umfeld für die Pflanzenzucht schafft und die richtigen Pflanzen für jede Lage, Jahreszeit und Klima findet.

Il piacere dell'orto ist (auf italienisch) ab Ende Oktober im Buchhandel erhältlich.

Neue Technologien im Dienst der Kommunikation

Beim Salone del Gusto alle Informationen über die Slow Food Presidi und Rezepte direkt auf dem Handy

Neue Technologien halten Einzug beim Salone del Gusto. Damit sollen den Besuchern mehr Informationen vermittelt und gleichzeitig die Menge an Kommunikationsmaterial in Papierform verringert werden, denn die Veranstaltung verfolgt wie bisher auch das Ziel, die Umweltauswirkungen zu reduzieren.

Das System, das dafür gewählt wurde, heißt **QR-Code** oder Quick-Response-Code (schnelle Antwort). Dieser Code kann von jedem modernen Mobiltelefon, das über einen Internetanschluss und eine Kamera verfügt, einfach gelesen werden.

Die QR-Codes beim Salone befinden sich an den Ständen der **italienischen und internationalen Presidi**. Man fotografiert sie mit dem eigenen Handy und erhält dann einfach, schnell und ökologisch Zugang zu allen Informationen über die von Slow Food geschützten Produkte, die Liste der Erzeuger mit ihren Adressen und ein nützliches Rezeptverzeichnis.



Und so funktioniert es im Einzelnen:

QR ist ein zweidimensionaler Balkencode, der Zugang zu zusätzlichen Inhalten eröffnet. Sie kommen über das Web direkt auf den Bildschirm des Handys.

Wenn man vom Handy aus die Verbindung zu den Webseiten www.salonedelgusto.it oder www.wi-pie.org herstellt, kann man kostenlos die erforderliche Applikation herunterladen. Bei einem interessanten Presidio fotografiert man dann den QR-Code und erhält Zugang zu den dazugehörigen Informationen (laden Sie die Applikation gleich herunter und probieren Sie es aus, indem Sie den hier abgedruckten Code fotografieren).

Das System ermöglicht auch, später zu Hause den Messebesuch nachzuvollziehen, indem man über das Handy oder den eigenen Computer die persönliche Seite öffnet, auf der alle fotografierten Presidi gesammelt werden.

Das Projekt wurde von WiPie-Region Piemonte in Zusammenarbeit mit TOP-IX, CSI-Piemonte, CSP Innovazione nelle ICT, Ires Piemonte realisiert.

Beim Salone ist außerdem der Web-TV-Kanal **WiPieTV** vertreten, der zum Projekt Wi-Pie gehört. Interviews, Live-Berichte, interessante Neuheiten und natürlich das Essen sind die Zutaten der Sendungen. Alle Termine können Sie auch von zu Hause verfolgen: www.wipietv.eu.

WiPieTV ist ein Projekt der Region Piemont, das vom Konsortium TOP-IX umgesetzt wird.

Wi-Pie ist das Programm der Region Piemont, das in vier Jahren eine digitale Region aufgebaut hat. Breitband und innovative Dienstleistungen sind für vier Millionen Menschen und über 500.000 Unternehmen mit wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Angeboten für ganz Piemont zur Realität geworden (www.wi-pie.org)

Turin und seine Museen zum Kennenlernen

Während der fünf Messtage des Salone del Gusto nehmen Tausende von Touristen aus Italien und der ganzen Welt die Chance wahr, Turin und seine Umgebung kennen zu lernen.

Durch die Synergien zwischen den Organisatoren der Slow Food-Messe und den verschiedenen Einrichtungen, die an der Förderung der Stadt und ihres touristisch-kulturellen Angebots mitarbeiten, gibt es jetzt noch mehr Möglichkeiten, die vielen Gesichter von Italiens erster Hauptstadt zu entdecken.

Die Zusammenarbeit mit dem Fremdenverkehrsamt **Turismo Torino e Provincia** wird fortgesetzt, so dass Inhaber einer Eintrittskarte für den Salone del Gusto sowie Slow Food-Mitglieder zahlreiche Ermäßigungen erhalten (weitere Informationen: www.turismotorino.org):

- Mit der **Torino+Piemonte Card** erhält man kostenlosen Eintritt in über 170 kulturellen Sehenswürdigkeiten der Region und kann die öffentlichen Busse und Straßenbahnen sowie einige Sightseeing-Busse in Turin kostenlos nutzen. Dazu kommen viele Ermäßigungen für Führungen, den offenen Doppeldeckerbus City Sightseeing Torino, Veranstaltungen, Aufführungen, Sportaktivitäten und vieles andere.

- **City Sightseeing Torino** ist die einstündige Rundfahrt im zweistöckigen Aussichtsbus mit einem mehrsprachigen Kommentar. Mit dem System "Hop-on-hop-off" kann man an jeder Haltestelle aus- oder wieder einsteigen und so die vielen Facetten der Stadt entdecken: Kultur, Shopping, Kunst und Natur.

- **Tour "Torino Golosa"**, geführter Rundgang durch die Altstadt, Dauer eineinhalb Stunden, zu barocken Palazzi, Geschäften, Konditoreien und historischen Cafés am Nachmittag des Samstag, 23. Oktober.

- Bei der **Merenda Reale** kann man am Samstag, 23. Oktober, am Nachmittag das Ritual miterleben, das die Herrscher des Hauses Savoyen so liebten: eine Zwischenmahlzeit mit heißer Schokolade und hausgemachtem Gebäck.

- **Disnè**, das Treffen mit der lokaltypischen Küche, wie sie in den 60er Jahren gebräuchlich war, steht am Sonntag, 24. Oktober, am Po-Ufer auf dem Programm: *Disnè* bezeichnet im piemontesischen Dialekt das sonntägliche Mittagessen.

- **Chocopass**, das Gutscheineheft für die Verkostung der vielen Schokoladenspezialitäten, die einen Schwerpunkt der *Art de vivre* in Turin ausmachen. Die Inhaber können unter zahlreichen Konditoreien und historischen Lokalen in der Altstadt wählen.

Und das ist noch nicht alles: Die Inhaber der Torino+Piemonte Card und des Tickets City Sightseeing können den Salone zum Ermäßigungstarif von 16,00 € (statt 20,00 €) besuchen.

Kunst und Geschichte, Essen und die Kultur des Savoir-faire treffen sich zum ersten Mal beim Salone del Gusto dank der neuen Zusammenarbeit mit der **Stiftung Turiner Museen**. Die Besucher des Salone können die Dauer- und Sonderausstellungen in vier der städtischen Museen mit einer Ermäßigung von 20% bewundern.

Umgekehrt gilt die gleiche Ermäßigung für alle, die eine Eintrittskarte zu einem der Museen haben und den Salone del Gusto besuchen wollen (weitere Informationen: www.fondazionetorinomusei.it).

Hier die Museen, die zur Stiftung gehören:

GAM - Städtische Galerie für moderne und zeitgenössische Kunst, gegründet 1863, ist das älteste Museum für moderne Kunst in Italien. Heute umfassen die Kollektionen der GAM über 40.000 Werke: Gemälde, Skulpturen, Installationen und Fotos. Dazu kommen zahlreiche Zeichnungen und Stiche sowie die Sammlung von Kunstfilmen und -videos, die zu den wichtigsten in Europa gehört.

Palazzo Madama im Herzen der Altstadt, im Mittelpunkt der großen Piazza Castello, ist eines der repräsentativsten Baudenkmäler im Piemont. Heute befindet sich hier das Museum für alte Kunst mit über 70.000 Werken vom Hochmittelalter bis zum Barock.

Der **Borgo Medievale**, das mittelalterliche Burgdorf in Turin, wurde 1884 eingeweiht: Es handelt sich um eine beispielhafte Rekonstruktion von spätmittelalterlichen Gebäuden und Dekorationen, die strengen philologischen Kriterien folgte. Die Burg liegt im Valentino-Park am Po und umfasst die Rekonstruktion von Gassen, Plätzen, Brunnen, Befestigungen, Malereien und Fresken, Wohnhäusern und Handwerkerläden.

Das **MAO - Museum für orientalische Kunst** umfasst rund 1500 Werke, die zum Teil aus bestehenden Kollektionen in verschiedenen Institutionen der Stadt stammen, zum Teil in den letzten Jahren erworben wurden. Die Anlage des Museums ist in fünf Kulturkreise gegliedert: Südasien, China, Japan, Himalaja-Region und islamische Länder.

Sponsor ufficiale del Salone del Gusto 2010

**INTESA SANPAOLO E SLOW FOOD:
INSIEME PER PROMUOVERE IL TERRITORIO**

Torino, 21 ottobre 2010 – Il **Gruppo Intesa Sanpaolo**, *main sponsor* (per la terza volta) del Salone del Gusto, conferma una partnership che lega dal 2006 la Banca e l'Associazione **Slow Food**, accomunate da obiettivi quali l'attenzione per il territorio, il radicamento nelle comunità locali, la tutela dell'ambiente, la difesa della biodiversità e delle tecniche di coltura e trasformazione che ci vengono dalla tradizione.

Il Gruppo è presente nello spazio espositivo del Salone con uno **stand**, presso il quale i visitatori potranno conoscere l'offerta di **Intesa Sanpaolo** sia per le famiglie sia per le piccole e medie imprese.

Presso i box presenti al Lingotto Fiere è possibile acquistare la nuova **Carta Esperienza Italia 150**: una card nata in occasione dei festeggiamenti per i 150 anni dell'Unità d'Italia, rilasciata in numero limitato e valida anche come ingresso al Salone del Gusto.

Lo stand della Banca accoglierà ogni giorno una serie di **incontri** e di **degustazioni**, allestite da aziende clienti del settore agroalimentare e della ristorazione, selezionate in base a criteri di eccellenza e di qualità. Per partecipare, basterà prenotarsi presso il desk di accoglienza dello stand.

Il concetto della qualità, intorno al quale ruota l'esperienza offerta da **Intesa Sanpaolo** al Salone, guida le iniziative del Gruppo per il settore dell'agribusiness, in particolare per quelle aziende che sanno distinguersi innovandosi. Ad esse è dedicata non solo una linea di offerta costruita *ad hoc* – **Progetto Agricoltura** – ma anche un intero *network* di consulenti qualificati che fanno capo ad **Agriventure**, società del **Gruppo Intesa Sanpaolo** presente su tutto il territorio nazionale e dedicata alla consulenza per il settore agroalimentare, agroindustriale e agroenergetico.

Inoltre la collaborazione con Slow Food si concretizza anche nelle mense aziendali del **Gruppo** grazie al progetto "**Mense sostenibili – Gusti Giusti**", già realizzato a Milano-Lorenteggio e a Torino-Moncalieri. Terminata con successo la fase di sperimentazione, il progetto verrà ora diffuso progressivamente presso le altre mense del Gruppo a partire da quella di Firenze.

Nelle mense "**Gusti Giusti**" i menù sono stati riformulati - in collaborazione con **Slow Food** e il **CTO** di Torino - con l'obiettivo di offrire alle persone la possibilità di compiere scelte alimentari equilibrate, salutari e consapevoli, da riproporre anche nel contesto familiare.

Attraverso la rete delle oltre 5.700 filiali, che valorizza i marchi delle Banche locali e agisce in maniera capillare in tutte le regioni italiane, il **Gruppo Intesa Sanpaolo** è in grado di individuare con grande efficacia le potenzialità e le eccellenze del singolo territorio e di trasformarle in un traino per l'intera economia locale. Si tratta di uno sforzo concreto per creare valore e in questo **Slow Food** è partner ideale.



CITTA' DI TORINO

TORINO WELCOMES THE 5000 REPRESENTATIVES OF THE 'TERRA MADRE' FOOD COMMUNITIES NETWORK

Alongside Salone del Gusto, this year also sees the return of Terra Madre, the global conference of food communities.

Once again this year, Città di Torino will welcome the numerous visitors to Terra Madre from all over the world.

Two years since the last edition, Terra Madre is back in the city where this important event was born. Five thousand representatives of the food communities are set to exchange knowledge, flavours and their profound dedication to issues such as the protection of local food production, respect for Mother Earth and the transmission of knowledge about food.

Mayor **Sergio Chiamparino** notes: *"Terra Madre is now an event known and thought of as unique for its high social, cultural and economic value. The families involved in this project have made a most precious contribution, showing once more that a generous spirit of hospitality is widespread in the area"*.

"As in the three previous editions", adds the Mayor, "the city authority is working to support the organisation of the event by once again offering visiting delegations the experience of accommodation with families, so as to make their stay absolutely unique and special".

The assessment of this initiative has therefore been very positive, so much so that for this year's edition many municipalities and various associations have asked to host delegates from Terra Madre.

Due to an increase in volunteers compared to delegates requiring accommodation, the city authority has decided to give priority to those families who opened their homes to delegations in past editions, grasping the spirit of Terra Madre right from the very start.

Torino, 21 October 2010

Torino
Passion lives here

Ufficio stampa e relazioni con i media - piazza Palazzo di Città, 1 -10122 Torino - tel. 011.4423606
fax 011.4421938-mail: raffaella-gentile@comune.torino.it



PRESSEMITTEILUNG **Asti docg: Mit mehr Gusto im Salone vertreten**

Asti Spumante und Moscato d'Asti bringen die vielschichtige Sinneswahrnehmung nach Turin - vom 21. bis zum 25. Oktober 2010

Qualität, Schutz des Wein-Feinkost-Vermögens, territoriale Eigenheiten und Gefühle: All dies bietet das Konsortium zum Schutz des Asti Spumante D.O.C.G. dem Besucher des **Salone del Gusto**. Auf dem neuen Stand zur Entdeckung der vielschichtigen Wahrnehmung des Asti Spumante und des Moscato d'Asti nimmt sich das Konsortium zum Schutz des Asti mit einem neuen Image und einer neuen Art der Kommunikation erneut dem Ursprungsgebiet an: **Das direkte, alle Sinne einschließende Erlebnis der Qualität in Verbindung mit den speziellen Eigenheiten damit die Kostprobe gleichzeitig bildend und emotionell ist.**

Dies erfolgt durch ein Programm von Seminaren und spielerischen Verabredungen, die den Besucher zu kleinen Gedächtnisübungen anregen, die vorwiegend auf der Beihilfe, zusammen mit der „vielschichtigen Wahrnehmung“ der Asti DOCG Weine beruhen.

Vom 21. bis 25. Oktober

- Freie Kostprobe von Asti docg und Moscato d'Asti docg in der Unbelassenheit der Konsortialbetriebe:
- Ein freier Ansatz zur „vielschichtigen Sinneswahrnehmung“ des Asti DOCG und Moscato d'Asti über die Augen, die Ohren, den Tast-, Geruchs- und den Geschmacksinn:
- Um 11.30 – 15.00 – 18.00 Uhr **Führungen durch den Ansatz der „vielschichtigen Sinneswahrnehmungen“** zur Vertiefung der Kenntnisse der Weine mit Ursprungsbezeichnung mithilfe von wissenschaftlichen Begriffen und Anekdoten;

22. Oktober

- 13.30 Uhr **Kochen mit Asti docg**: Ernst Knam und Asti docg bereiten mit vereinten Kräften salzige und süße Gerichte mit ungewöhnlichen und traditionsreichen Kombinationen zu (Vor Anmeldung auf dem Stand).
Heute: **Paccheri mit Ziegenkäse, Apfelgelee, Sarawak-Pfeffer und Asti docg**
Kleine Windbeutel mit Zabaglione creme und Asti docg
- 16.30 Uhr **Kochen mit Asti docg**: Ernst Knam und Asti docg bereiten mit vereinten Kräften salzige und süße Gerichte mit ungewöhnlichen und traditionsreichen Kombinationen zu. (Vor Anmeldung auf dem Stand).
Heute: **Foie gras-Schnitzel mit Kakaobutter Muskatellersoße und Asti docg**
Panna cotta mit Tahiti-Vanille und Asti docg

23. Oktober

- 13.30 Uhr **Kochen mit Asti docg**: Ernst Knam und Asti docg bereiten mit vereinten Kräften salzige und süße Gerichte mit ungewöhnlichen und traditionsreichen Kombinationen zu (Vor Anmeldung auf dem Stand).
Heute: **Quiches mit Ziegenkäse und Asti docg-Gelee**
Pfirsiche, Amaretti und IGT-Haselnüsse (Herkunftsqualitätsgüte) mit Zabaglione creme und Asti docg
- Ore 15.30 – 19.30 **Das Erwachen der Sinne**: Darstellung der mimischen und „vielschichtigen Sinneswahrnehmung“ mit der Zusammenarbeit des Teatro degli Acerbi. Während der Vorstellungen sind Pausen vorgesehen;
- 16.30 Uhr **Kochen mit Asti docg**: Ernst Knam und Asti docg bereiten mit vereinten Kräften salzige und süße Gerichte mit ungewöhnlichen und traditionsreichen Kombinationen zu (Vor Anmeldung auf dem Stand).
Heute: **Mittelrippe vom Rind aus dem Piemont mit Asti docg und Zitrusfrüchten auf Spinat, Haselnüssen und Rosinen - Babà (Hefengebäck) mit Asti docg**

24. Oktober

- 13.30 Uhr **Kochen mit Asti docg**: Ernst Knam und Asti docg bereiten mit vereinten Kräften salzige und süße Gerichte mit ungewöhnlichen und traditionsreichen Kombinationen zu (Vor Anmeldung auf dem Stand);
Heute: **Praline aus rohem Fleisch aus dem Piemont mit Asti docg**
Baiser mit Esskastanien, Äpfel und Asti docg
- 15.30 Uhr **Kochen mit Asti docg**: Ernst Knam und Asti docg bereiten mit vereinten Kräften salzige und süße Gerichte mit ungewöhnlichen und traditionsreichen Kombinationen zu (Vor Anmeldung auf dem Stand).
Heute: **Risotto mit Castelmagno und Asti Docg - Waldspaziergang mit Asti docg**
- Ore 16.30 – 20.30 **Das Erwachen der Sinne**: Darstellung der mimischen und „vielschichtigen Sinneswahrnehmung“ mit der Zusammenarbeit des Teatro degli Acerbi. Während der Vorstellungen sind Pausen vorgesehen;

Die Entdeckung der vielschichtigen Sinneswahrnehmung wird in fünf Lokalen der Stadt fortgesetzt. Auf der Homepage www.astidocg.i stehen die entsprechenden Adressen und Infos zur Verfügung.

Environmental partners



Novamont is an Italian company among the leaders internationally in the field of research, design and production of bioplastics and chemical intermediates from renewable raw materials. Novamont and its R&D center have developed a systemic approach for design of innovative models, strategic elements of which are lower consumption of resources, organic recycling and reducing the environmental impact. In this context, a system has been devised for low-impact management of events based on the use of disposable, compostable plates with separate collection of the organic fraction.



Palm, which leads the market in the production of environmentally sustainable pallets, is an environmental partner of the Salone del Gusto, where it will be supplying its Greenpallets® made of FSC- and PEFC-certified timber to ensure that the setting up of the stalls, stands and other exhibition areas makes a low impact on the environment. Greenpallets® carry the AssoScai seal and are designed in accordance with eco-design principles. The same Greenpallets® will continue their life cycle after the fair, when they will be re-used by Palm SpA customers' Lavazza and Mapei for goods logistics purposes.



Comieco was established in 1985 as a free association of companies in the paper sector with an interest in environmental protection. As a guarantor of the proper operation of paper and board recycling, the Consortium currently encompasses the whole pulp-based packaging production chain.



The aim of the **national steel consortium** is to encourage and promote steel can collection and recycling (cans, aerosols, caps, tins, drums). Established on 1997, the consortium groups together producers of steel cans and raw material, 259 companies in all. In 2009 have been recycled by the consortium 77,8% of total steel packaging placed on the market.



Rilegno is the National Consortium that coordinates and promotes collection, recovery and recycling of wooden packaging waste (pallets, fruit and vegetable crates, industrial packaging and cork). Rilegno is member of Conai (National Packaging Consortium), having the task of recovery and recycling of wooden packaging. Due to the agreements with ANCI (National Association of Italian Municipalities), Rilegno guarantees the collection of other domestic waste wood. With 2.200 members, the Consortium "saves" wood sending it for recycling to prevent 1,500,000 tons of waste wood every year, transforming wood from waste into a resource.

Environmental partners



Ecoglass, Verallia subsidiary, is the biggest company in Italy in glass recycling segment and has always worked in order to improve quality and quantity of scrap used. Because glass recycling means not increasing the dumping volumes, protecting the territory, not extracting other raw materials, saving melting energy, reducing Co2 emissions. Ecoglass is a true resource for the environment.



AMIAT, Azienda Multiservizi Igiene Ambientale Torino S.p.A., manages and provides integrated soil hygiene, waste collection and disposal services for a catchment area of over 1 million residents. AMIAT's challenge for the near future is the exploitation of waste through correct management of processing and recovery facilities that transform waste into resources, generating ever lower environmental impacts.



Confindustria **CECED** Italia is the national association of Italian Home and Professional Appliances Manufacturers, member of Confindustria - Confederation of Italian Industry – and ANIE – National Federation of Italian Electrotechnical, Electronics and ICT Companies. Confindustria CECED Italia belongs to CECED European network and EFCEM – European Federation of Catering Equipment Manufacturers. It adheres as Member to the University of Gastronomic Science and has started a three years collaboration with Slow Food and Polytechnic University of Turin in order to develop joint activities for the promotion of equipments allowing an aware consumption of food.



Ilti Luce is an Italian company that manufactures lighting systems, in particular LED and fiber optics. Has established itself internationally for his work based on the constant research for innovative lighting solutions. The internal research laboratory I.R.L., formed by a team of young designers provides flexibility in terms of design, feasibility and production. ILTI LUCE works side by side with the architects and light designer and often the product development becomes for ILTI LUCE a new element of its catalogue.

Environmental partners

PHILIPS

Philips is a diversified Health and Well-being company, focused on improving people's lives through timely innovations. As a world leader in healthcare, lifestyle and lighting, Philips integrates technologies and design into people-centric solutions, based on fundamental customer insights and the brand promise of "sense and simplicity". Philips energy saving lamps will give light to the stands of the Salone del Gusto and Terra Madre contributing to the events with a low environment impact.



SMAT, Società Metropolitana Acque Torino, manages some of the largest and most advanced water mains, drinking water and wastewater treatment plants in Europe. SMAT works in full compliance with the principles of environmental sustainability throughout the production cycle by systems with low environmental impact, recovery and reuse of raw materials and production of energy from renewable sources. Smat is a technical sponsor of Slow Food events, Salone del Gusto e Terra Madre, to which provides drinking water to accompany the gourmet recipes reducing the environmental impact.



Sotral Spa, is specialized in logistic foodservice. Environmental innovation could be a level of competitiveness for its own business. The company has adopted the Life Cycle Thinking philosophy (LCT), as a vision that permeates each activity it performs. That's why, since 2003, SOTRAL has been investing a significant amount of its annual turnover (nearly 2.5%) for research and development activities to promote sustainability within catering services. It can rely on its high technical specialization for logistics, on a capillary presence on the territory, on an efficient and professional management.



Gruppo Torinese Trasporti is the third largest local public transport company in Italy. It manages the urban and suburban transport system of Turin, including Metro line 1, transportation services in other provinces of Piedmont, two railway lines, coach rentals, various tourist modes of transportation and parking services. Protecting the environment is a concrete commitment for GTT. The group has invested in tram system, methane and low polluting vehicles to improving the air and the quality of our city.

Environmental partners



Eco-Way, first Italian Trading Desk in the CO2 market, supplies advisory and services in line with the European Directive on Emissions Trading implemented by the Kyoto Protocol. It counts major customers throughout the Italian territory, offering a service analysis and research on market and national and international regulations. Also active in volunteer projects of the Kyoto Protocol aimed at identifying new technologies to reduce emissions or to neutralize them through the use of certification marks "No Green House Effect - Emission Free".



AirPlus International provides to over 33,000 customers worldwide through a suite of business travel payment solutions. AirPlus is the leading issuer of UATP worldwide and the preferred partner of many airlines. It manages payments for all IATA and Low Cost airlines and for other services like hotels, car rentals, MICE, train and ferry tickets. Always sensitive to environmental and social issues, AirPlus introduced the first automated "Carbon Offset" solution to compensate CO emissions associated with business air travel. The solution is certified and allows companies to be on the forefront of corporate and environmental responsibility.

In collaboration with:





PARMIGIANO-REGGIANO AL SALONE DEL GUSTO PUNTANDO SUL TERRITORIO

Torino, 19 maggio 2010 - Sarà **il legame con il territorio** il tema dominante che il Consorzio del Parmigiano-Reggiano svilupperà alla prossima edizione del Salone del Gusto organizzato da Slow Food, di cui il Consorzio di tutela è da anni uno dei principali sostenitori.

“In linea con il tema centrale di questa edizione – sottolinea il presidente del Consorzio, **Giuseppe Alai** – punteremo a spiegare il fatto che proprio il forte radicamento territoriale del nostro prodotto è all’origine delle sue particolari ed inimitabili caratteristiche, tanto che il sistema dal quale nasce si configura come una vera e propria comunità che ha per protagonisti 3.800 allevatori e 400 strutture di trasformazione di carattere artigianale”.

“I grandi numeri relativi alla produzione, che ammonta a 3.000.000 di forme, possono erroneamente indurre a pensare che alle spalle del Parmigiano-Reggiano vi sia un grande sistema industriale; la realtà – spiega Alai – ci propone invece l’esatto contrario, ovvero **un sistema di piccole strutture** in cui è determinante **l’esperienza dell’uomo e la sua passione**, una profonda relazione con l’ambiente dal quale proviene il foraggio per l’alimentazione delle bovine da latte, le regole condivise che questa comunità si è data – attraverso un severo disciplinare di produzione – per promuovere e difendere una lunghissima storia fatta di naturalità e assoluta genuinità”.

“I risultati commerciali in Italia e all’estero e l’alta immagine di cui gode il nostro prodotto in tutto il mondo – prosegue Alai – nascono innanzitutto dal valore in sé di questo **prodotto naturale, dal suo profilo organolettico inimitabile, dalla totale assenza di conservanti e additivi**, dalla sua fama legata alla sua genuinità, ma indubbiamente si legano anche ad un’azione informativa sempre più intensa e orientata proprio a far percepire il valore aggiunto che nasce dalla **produzione limitata ad un territorio ben circoscritto**, entro il quale tutti si muovono secondo le stesse regole e finalità”.

E Alai precisa: “siamo di fronte ad un prodotto assolutamente naturale, che sin dall’alimentazione delle bovine ha bisogno di un ambiente tutelato, di foraggi esclusivamente locali, e che quindi trova **nella qualità del territorio il suo punto di forza**; al tempo stesso, proprio perché ha bisogno di queste caratteristiche, vede i produttori impegnati in una costante salvaguardia dell’ambiente, tanto da determinare un ecosistema del tutto peculiare”.

Così come in altre occasioni, il territorio sarà rappresentato proprio da **alcuni caseifici**, le strutture artigianali dalle quali nasce il Parmigiano-Reggiano, ed il Consorzio, a propria volta, nell’ambito di **degustazioni guidate** e veri e propri “**Laboratori del gusto**”, proporrà al pubblico del Salone un prodotto con diversi gradi di stagionatura, aiutando così la comprensione immediata di quanto la naturale stagionatura concorra a formare le caratteristiche del prodotto.

“Siamo di fronte – spiega Alai – ad un alimento di per sé indispensabile in ogni sano regime alimentare per il suo valore proteico, l’alta digeribilità, la straordinaria ricchezza di calcio altamente biodisponibile che lo rendono preziosissimo alleato nell’alimentazione dei bambini, dei ragazzi e degli anziani, ma anche un formaggio estremamente versatile che si presta a tantissimi abbinamenti, e di cui la struttura ed la complessità di aromi e sapori cambiano in funzione di una stagionatura che non ha eguali (minimo 12 mesi per avere il marchio dopo le selezioni effettuate dal Consorzio ma anche di oltre trenta mesi) e rappresenta – insieme all’assoluta naturalità del prodotto – il segreto delle sue proprietà del tutto uniche”.

Centro Stampa Comunicazione Integrata: Gino Belli tel. +39 0522 546277;

mobile +39 335 8386149 info@centrostampa.net - stampa@unioncoop.re.it

Consorzio del Parmigiano-Reggiano: Igino Morini

tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 morini@parmigiano-reggiano.it

STORICO PASTIFICIO

Garofalo



Pastificio Lucio Garofalo S.p.A.
Sede Sociale e Stabilimento
80054 Gragnano (Na) Italy - Via dei Pastai 42
Tel. +39 081 801 10 02 Fax +39 081 801 2937
e-mail info@pastagarofalo.it
www.pastagarofalo.it

PASTA GAROFALO AUF DER MESSE *SALONE DEL GUSTO 2010*:

QUALITÄT, UMWELTVERTRÄGLICHKEIT, TERRITORIALITÄT UND ZUKUNFT

Das sind die Themen, die Garofalo auf der VIII. Veranstaltung des Salone del Gusto 2010 behandelt

Garofalo debütiert auf dem *Salone del Gusto 2010* als Aussteller und Main Sponsor des prestigevollsten önologischen Events Italiens – eine Präsenz, die die volle kulturelle Identität der Themen bestätigt, die seit jeher im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit der historischen Teigwarenfabrik aus Gragnano stehen, sowie derjenigen, auf denen die Tätigkeit von Slow Food fußt und die die Veranstaltung dieses Turiner Events kennzeichnen.

Qualität, Umweltverträglichkeit, Territorialität und Zukunft sind die Themen, die seit jeher den Werten und Genüssen der Mitarbeiter von Garofalo entsprechen und sich in den Lösungen zeigen, für die sich das Unternehmen bei der Herstellung von Teigwaren und anderen Erzeugnissen entscheidet. Die Teilung dieser Werte wurde in der Idee „**Gente del Fud**“ zusammengefasst, die als Titel für die Präsentation der Messestandinitiativen gewählt wurde. Der Stand wird zu dieser Gelegenheit mit einem interessanten Kalenderprogramm belebt, das die Aufmerksamkeit der Besucher auf folgende Themen ziehen wird:

Qualität und Umweltverträglichkeit: Ist die Umweltverträglichkeit und Herstellung bei null km mit der Qualität kompromisslos vereinbar? Auf dem *Salone del Gusto 2010* wird Garofalo die Ergebnisse einer Experimentalforschung präsentieren, die in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftlicherbetrieb Torre Lama der Universität „Federico II“ in Neapel über hochwertiges Hartweizen in Italien geleitet wurde. Präsentiert werden darüber hinaus die Ersparnisse in puncto Umweltauswirkungen, ermöglicht durch den Einsatz von Kartons, deren Papier in Kampanien recycelt und nachgearbeitet wird, sowie die ersten Entwicklungen der Forschungsarbeit für die Realisierung einer hundertprozentig biologisch abbaubaren Verpackung.

Territorialität: Italien weist eine Fülle fantastischer Produkte und Gemeinschaften auf, die jedoch häufig verborgen oder gar in Vergessenheit geraten sind. Garofalo hat in Zusammenarbeit mit Slow Food Campania begonnen, diese Realitäten zu unterstützen, wobei einige in der Linie DOC, Delizie di Onesta Cucina, eine herausragende Rolle erhalten haben. Es wird diesen Weg weiterhin fortsetzen, durch ein Projekt zur Hervorhebung der Slow Food - Gemeinschaften der Region.

Zukunft: Garofalo wird in enger Zusammenarbeit mit Slow Food Italia und der Universität für Gastronomiewissenschaften in Pollenzo ein wichtiges Projekt über die Entwicklung und Erziehung des Geschmackssinns der schon in der Entwöhnungsphase befindlichen Kinder, über ihre korrekte Ernährung und die Verbreitung einer der Mittelmeerkost nahe stehenden Esskultur vorstellen.

Internet: Das Netz ändert unsere Gewohnheiten, die Art und Weise der Informationssammlung und –erlernung sowie der Entdeckung neuer Welten, auch im Bereich der Ernährung. Garofalo bringt ein Stück dieses Universums online auf die Messe, um all seinen Gästen die Möglichkeit zu geben, in den „Geschmack“ der Leidenschaft und Kompetenz der Food Blogger zu kommen.

Image Building - Simona Vecchies, Giorgio Marigliano,

E-Mail: garofalo@imagebuilding.it

Tel. +39 02 89011300 Fax: +39 02 89011151

Technical sponsors



Unipol Assicurazioni, born in 1963 from the co-operative movement, is the insurance partner of the Slow Food system. It belongs to Unipol Gruppo Finanziario which, with its companies, offers a wide range of integrated insurance, banking and financial products and services. www.unipolgf.it



Bormioli Rocco, the leading manufacturer of glass articles for the home and professional use, is acting as technical sponsor for the tasting areas of the Salone del Gusto 2010 in order to support the activities that protect and promote the Italian wine and gastronomic tradition. All of the wines accompanying the culinary specialities will be tasted in Bormioli Rocco's Premium glasses, which have always been a synonym of function and elegance for people who like to drink quality wines in accordance with the classical dictates of enology.



Zorzi has been leading the market as catering equipment provider since 1975 thanks to its huge and high quality range of equipment. A professional and knowledgeable customer service team is constantly ready to assist and provide customers with the best service possible. These are the reasons that make possible a significant partnership as official technical sponsor with Slow Food.



Obiettivo Lavoro is the only Staffing Agency involved into a complete setting of Corporate Social Responsibility, by the issues of Mission, Value Chart, Code of Ethics, Social Balance, Ethical Certification SA8000, Environmental Certification ISO14001.

Obiettivo Lavoro completely agrees with the values and vision of Slow Food; so, at Salone del Gusto 2010 provides its know-how in recruiting, selection and management of the entire staff.



The **Fiat Group** is the largest industrial enterprise in Italy and one of the founders of the European motor industry. Fiat is an automotive-focused industrial Group and carries out its industrial and financial services activities through companies located in 50 countries and commercial relationships with customers in over 190 countries. Its international expansion is being implemented while fully respecting the environment and the communities and local areas where it is present. It is for this reason – and for the values it represents – that it is pleased to support Slow Food. www.fiatgroup.com.



Novamont is an Italian company among the leaders internationally in the field of research, design and production of bioplastics and chemical intermediates from renewable raw materials. Novamont and its R&D centre have developed a systemic approach for the design of innovative models, the strategic elements of which are lower consumption of resources, organic recycling and reducing the environmental impact. In this context, a system has been devised for low-impact management of events based on the use of disposable, compostable plates with separate collection of the organic fraction.

'SALONE DEL GUSTO' 2010

Il rapporto tra il cibo e i territori, filo conduttore di questa ottava edizione del Salone del Gusto, ci pone di fronte ad una serie di riflessioni sullo stretto legame esistente tra i prodotti alimentari e la rete dei territori a cui questi prodotti fanno riferimento.

Da sempre il cibo è uno degli elementi identitari delle diverse culture e dei luoghi che ne sono espressione, è simbolo di appartenenza ad una comunità e alle sue radici, è manifestazione di saperi che si tramandano da generazioni ed è quindi il simbolo di un patrimonio di conoscenze da tutelare.

Dal congresso nazionale di Slow Food, che si è di recente concluso ad Abano Terme, è emersa la volontà di un modello federalista che dia una maggiore rappresentatività e responsabilità all'associazione sul territorio, al fine di una più ampia condivisione di scelte e obiettivi a livello locale. Un indirizzo programmatico che la Regione Piemonte condivide appieno, perchè rimarca la necessità di una svolta all'insegna della sussidiarietà, principio auspicabile anche per quanto riguarda le politiche agricole, che devono puntare alla valorizzazione delle realtà locali, alla conservazione della tipicità e alla promozione della diversità produttiva.

Il Piemonte ha la grande fortuna di disporre di molti prodotti tipici, un patrimonio che è frutto di un lavoro sapiente della terra e che è sinonimo di varietà e qualità: il nostro obiettivo deve essere quello di sviluppare un sistema che sia rispettoso della stagionalità dei prodotti, della filiera corta, di trasparenza nei metodi di coltivazione e di etichettatura, e che soprattutto sappia coniugare le esigenze della produzione e del mercato, con la tutela dell'ambiente e della nostra salute. La tutela della biodiversità deve rimanere un principio irrinunciabile nell'ottica della difesa del nostro territorio.

Il Piemonte, terra tradizionalmente legata all'agricoltura, guarda con amicizia alle Comunità del Cibo, ai quei contadini di tutto il pianeta che sono i veri detentori del sapere della terra, perché la coltivano e la amano. E' tenendo conto della loro esperienza che possiamo conservare una ricchezza che appartiene a tutti e che abbiamo il dovere di non disperdere.

Roberto Cota
Presidente Regione Piemonte



**Lavazza at the 2010 Salone del Gusto
Turin (Lingotto), 21–25 October 2010**

Press kit:

Lavazza: Official Sponsor of the 2010 Salone del Gusto

¡Tierra!: a sustainability project

¡Tierra! 2002-2010: the results in the communities involved in the project

The Lavazza coffee workshops



**Lavazza at the 2010 Salone del Gusto
Turin (Lingotto), 21–25 October 2010**

**Lavazza, official sponsor of the 2010 Salone del Gusto,
confirms its commitment to defending environmental sustainability
and food ethics.**

Doing business while reconciling product innovation and the protection of resources: for over ten years, Lavazza – working alongside Slow Food – has made sustainability, protection of the territory, the defence of cultural identities and high-quality ingredients its top priorities. With the establishment of the foundation named in honour of Giuseppe and Pericle Lavazza, since 2002 the company has promoted and funded international sustainability projects in coffee-growing countries and strived to improve the living conditions of the communities that are involved.

Since its inception, the Salone del Gusto has thus represented an important opportunity for Lavazza to relay what has been achieved tangibly and consistently over the years, and inform the public of the future projects that will increasingly see Lavazza involved in protecting the quality of the product and respecting biodiversity.

At this year's Salone del Gusto, Lavazza will present a report on **iTierra!**, the sustainability project that, from 2002 to 2010, involved the coffee-growing communities of Honduras, Peru and Colombia, and is now moving to new areas of intervention.

This year the iTierra! project, which focuses on two key aspects, namely the quality of the end product and attention to the living conditions of the populations of coffee-growing countries, has completed this first phase with outstanding results.

iTierra! is a project that has seen these South American communities become independent, fruitfully capitalising on social, educational and environmental initiatives on a local level. Furthermore, it has led to the creation and international distribution of an excellent product: Lavazza iTierra!, which is 100% Arabica and 100% sustainable, certified by the NGO Rainforest Alliance. Today iTierra! represents a complete range of products devoted to both the home and away-from-home sectors, including coffee from these communities.

Now iTierra! will expand its horizons towards other countries and communities: **Brazil, Tanzania and India**. Just as in the first phase of the project, the Company will be working in close collaboration with local communities to bring them towards autonomy and help them improve the quality standards of the coffee cultivated.

Social initiatives, such as the construction of a school, and economic and environmental projects are also envisaged for this second phase.

In the state of Karnataka in **India** the ¡Tierra! project will support 400 producers of Robusta coffee, whereas in **Tanzania** the initiative will involve 700 local producers. Thanks to its collaboration with the Kirua Children's Association, Lavazza has set up a technical assistance project for coffee growers from the Kirua area, on the slopes of Mount Kilimanjaro.

In **Brazil** the project is already under way and targets small coffee growers in the communities of southern Minas Gerais, in the Lambari area.

In a partnership with Hans R. Neumann Stiftung, Emater, the Fundação do Banco do Brasil and the Cooperativa Agropecuária de Lambari, and with the support of the Giuseppe and Pericle Lavazza Foundation, the company will contribute to the production of sustainable coffee in favour of small coffee growers from the municipality of Lambari and outlying areas.

The project intends to create a favourable environment in order to develop the family production of coffee, making it more efficient and in harmony with nature, while yielding coffee of a better quality.

The Giuseppe and Pericle Lavazza Foundation will actively contribute to the sustainable development of the municipality and the region and, through its partners, will guarantee access of the different regional coffees certified by the Rainforest Alliance as sustainable coffee.

[¡Tierra!: a cultural sustainability project](#)

From the inception of the project, Steve McCurry has been the extraordinary narrator of a path that, through his efforts, has also become a cultural sustainability project.

His pictures speak strongly of emotions, places, unique stories, objectives — and coffee. But most of all, they speak of a vision that is now reality. One of the most famous and authoritative names of *National Geographic* magazine, Steve embraced Lavazza's idea of acting as a mentor to three young photographers (the Italian Guia Besana, the Colombian Carlos Alberto Zuluaga and the Peruvian Eduardo Hirose Maio) in the photographic report of the first phase of the project.

Their adventure led to a photographic work that documented the faces, stories and works implemented by Lavazza in Peru, Colombia and Honduras, culminating with publication of the book entitled *¡Tierra!*.

Today Steve McCurry continues his journey with ¡Tierra! and Lavazza. It is one that will take him to India and Tanzania, and that last August brought him to Brazil and the communities of Minas Gerais: the public at the 2010 Salone del Gusto will thus have the chance to preview a selection of his photographs.



The ¡Tierra! Project 2002–2010
The results in the three communities involved in the project

COLOMBIA

Community: La Esperanza, Huila Valley

- Construction and restructuring of homes for coffee growers.
- Installation of coffee-drying systems for the individual producers.
- System to convert coffee pulp into organic fertiliser.
- Micro-credit programme for the purchase of an ecological wet processing system.
- More than 100 people schooled in 6 years.

HONDURAS

Community: La Fortuna, Cosuco Park

- Water purification plant, transformation of coffee pulp into organic fertiliser and an ecological wet processing system.
- New school, canteen, medical office and meeting rooms for the community.
- Reforestation with local species and establishment of a test farm.
- Development of two micro-credit programmes to support coffee production and the families of growers.
- Micro-credit programme for the purchase of fertilisers and extension of the project to neighbouring communities.
- More than 75 people schooled in 6 years.

PERU

Community: Yanesha of Nagazu and Alto Churumazu

- Ecological wet processing system and equipment to convert coffee pulp into organic fertiliser.
- Coffee-drying plant and a greenhouse to dry parchment coffee.
- Nursery to grow plants for the reforestation programme.
- New school and infirmary.
- Micro-credit project to expand the coffee production zone.
- More than 370 people schooled in 6 years.

For all the communities:

- Sustainability certification from the Rainforest Alliance.
- Technical support to improve quality and productivity with training on best farming practices provided by a specialised agronomist.



Lavazza at the 2010 Salone del Gusto and Terra Madre: concrete actions to reduce the event's environmental impact

In order to minimise the environmental impact of the Salone del Gusto and Terra Madre, Lavazza has entered the field this year as a co-organiser of the two events, helping to reduce the resources that are used.

Specifically, Lavazza will recycle over 5,100 Greenpallets® – out of a total of approximately 8,000 pallets – made by Palm S.p.A. and used to set up the exhibition spaces, and will recycle them after the event to transport coffee at the Turin plant.

It is an action aimed towards reusing eco-sustainable pallets made from PEFC wood obtained from forests managed according to strict environmental standards.

Furthermore, as part of the concrete actions designed to reduce the impact of these major events, Lavazza decided to set up its stand in Pavilion 5, in order to talk about consistency and nature.

The stand was designed to be completely modular and recyclable. The materials were procured locally and are eco-compatible – made of highly recyclable natural or synthetic materials – and can be recycled in a cascade process.

The materials used for the Lavazza stand, designed by the +39 Design Management studio of Turin, include jute, Molo paper walls, poplar plywood structures, water-based paints and MDFs. The furnishings, by Gervasoni, were created by the Turin designer Paola Navone.

The reduction of paper materials from the video and photographic support – Steve McCurry's incredible pictures stand out against backlit structures – marks yet another step forward with an eye to growing cohesion of actions.

The main stand and the Lavazza "coffee corners" in Pavilions 2 and 3 will serve Lavazza ¡Tierra! espresso, and visitors will have the chance to purchase 250-gram tins of the coffee as well as the blend in beans, on sale exclusively during the Salone del Gusto.

All proceeds from the sale of Lavazza products will be donated to Slow Food Italia's "Orto in Condotta" project creating school gardens in order to promote and develop dietary and environmental education at school.



The Lavazza Workshops

At the 2010 Salone del Gusto, Lavazza will again continue its efforts in the area of training with its Coffee Workshops, as part of the official programme of the Laboratori del Gusto – taste workshops – to help coffee lovers discover all of the beverage’s sensory and flavour characteristics.

It is a journey that starts with a taste of individual coffee origins, continues with the various methods of preparation using professional, moka or filter machines, and ends with the discovery of brand-new espresso-based recipes produced with world-famous chefs.

This programme packed with contents and appointments is designed to allow visitors at the Salone del Gusto to discover the world of coffee and its different forms, history and appeal, from the invention of blends to tasting.

LAVAZZA WORKSHOP PROGRAMME 2010 SALONE DEL GUSTO 21-25 October 2010
Thursday, 21 October (1–7 p.m.)
4 p.m. The ABCs of coffee: from the plant to the cup 7 p.m. The expert coffee taster: the “cupper”
Friday, 22 October (1–7 p.m.)
1 p.m. The Lavazza ¡Tierra! Project: stories and blends through tasting 4 p.m. Italian espresso becomes dessert 7 p.m. Authentic Italian espresso: roasting, blends and brewing
Saturday, 23 October (1–7 p.m.)
1 p.m. Ethiopia, the quintessential land of coffee 4 p.m. Coffee and chocolate, Lavazza and Gobino 7 p.m. The Unity of Italy through coffee
Sunday, 24 October (1–7 p.m.)
1 p.m. The expert coffee taster: the “cupper” 4 p.m. The Lavazza ¡Tierra! Project: stories and blends through tasting 7 p.m. The evolution of the coffeepot in Europe from the late 19th century to today
Monday, 25 October (1–7 p.m.)
1 p.m. Coffee around the world



THE STORY OF A SUCCESSFUL COMPANY

The history of Lavazza starts with the little grocery store opened by Luigi Lavazza back in 1895, at No. 10 Via San Tommaso, in the historic district of Turin. The small shop specialised in roasting and selling coffee, and in 1927 it became what is now known as Luigi Lavazza S.p.A.

Today, Lavazza is one of the most important roasters in the world, a leader in Italy with a 47.6% share of the retail market (in value, source: Nielsen). It operates in the Home and Away-from-Home sectors (Foodservice, Vending and the Coffee Shop Business) in over 90 countries. The company posted a turnover of 1.096 billion euros in 2009.

In the early Sixties, Lavazza was the first company in Italy to introduce vacuum-packed ground coffee, an innovation that was nothing short of revolutionary. The possibility of sealing in all the quality and freshness of the product for months helped the company win over Italian consumers. At the same time, the success of the Paulista blend also stimulated an increase in production. Consequently, in 1965 a new plant was opened in Settimo Torinese, and it is now one of the most important production plants in the world.

Also during this period, Lavazza began to take its first steps in the world of communications. Its TV commercials broadcast in Italy starring the characters of Caballero and Carmencita are memorable, and the slogans uttered by actor Nino Manfredi are unforgettable, particularly the famous “Lavazza Coffee: the more of it you down, the more it picks you up”.

The Eighties marked the company’s expansion on European markets and subsidiaries were opened in France, Germany, Austria, the UK and the United States, followed by Spain in the Nineties. Afterwards, Lavazza turned its attention to emerging markets. The company opened a subsidiary in Brazil in 2005 and one in India in 2007, where it acquired Barista Coffee Company Ltd. and Fresh & Honest Café Ltd. The year 2008 began with another step closer to Brazil, with the acquisition of Café Grão Nobre, followed by Café Terra Brasil. Lavazza currently has 11 direct subsidiaries.

Lavazza’s history is the story of a successful company, but it is also the tale of a family that has worked passionately for four generations, striving to unite quality, tradition and originality.

The distinctive values of the Lavazza brand are quality and innovation while respecting tradition. Therefore, Lavazza created the Training Centre Network, an international network of over 43 training centers around the world, where customers, journalists and opinion leaders – approximately 25,000 people annually – can learn how to make an excellent espresso and study everything there is to know about coffee on a broader level. Furthermore, in January 2009 Lavazza signed an important five-year agreement with the Turin Polytechnic Institute for research and development activities.

Lavazza is an international company that feels itself involved daily in strengthening its pact of trust with customers around the world and in every channel, through the creativity that has always set it apart. So that drinking a Lavazza coffee will always be a pleasure.

Ufficio Stampa Lavazza | Alessandra Bianco | Marilù Brancato – m.brancato@lavazza.it - +39.011.239.8684 - +39.345.3972860 | Simona Busso - s.busso@lavazza.it - +39.011.239.8680 - +39.335.5492296 | Edoardo Fulio Bragoni – e.fuliobragoni@lavazza.it - +39.011.239.8377 - +39.340.3872907



Lurisia. Auf der Seite des Wassers.

Getränke, Thermen und großartige Produkte.

Seit es Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts entdeckt wurde, hat das Wasser Lurisia soviel Gutes bewiesen, dass es verdient, in aller Munde zu sein.

Es ist von Natur aus **gut**, leicht und perfekt mit dem Organismus kompatibel und es entspringt einer unberührten Umwelt, fern von jeder Verschmutzungsquelle.

Eine Umwelt, die das Unternehmen **sauber** halten will, indem es bei der Flaschenabfüllung weniger Wasser vergeudet, weil es sich für Flaschen aus Glas entschieden hat, dem einzigen unendlich zu 100% recycelbaren und wieder verwendbaren Material für die Hauslieferung, das keinen Abfall produziert.

Lurisia ist das **richtige** Wasser für alle, das den Menschen gut tut. Denen, die es trinken, und denen, die in diesem Unternehmen arbeiten, in dem der Respekt für Personen an erster Stelle steht.

Das Wasser Lurisia. Natürliche Mineralenergie.

Lurisia Fonte Santa Barbara in den Seealpen ist ein natürliches Mineralwasser mit außergewöhnlichen Eigenschaften. Es ist rein, frisch und leicht. Das bezeugt, wer es jeden Tag trinkt, das bezeugen die Daten derjenigen, die es täglich analysieren: Lurisia Fonte Santa Barbara ist eines der besten Wässer der Welt:

- extrem leicht, mit nur 35,4 mg/l Festrückständen
- extrem wenig Natrium, nur 3,0 mg/l gleich 0,0005% der empfohlenen Tagesdosis
- mit einem pH Wert von 6,9, für perfekte Kompatibilität mit dem menschlichen Organismus
- mit einem französischen Härtegrad von < 1 für schnellen Abbau der Mineralien.

Und es reist stets in perfektem Zustand in die Welt, dank dem Glas.

Die Thermen. Gesundheit ist Schönheit.

Dank des achtsamen Service, den Relax-Bereichen und dem neuen Restaurant bieten die Thermen von Lurisia **Inhalationen, Kuren, Massagen, aber auch einfache Gelegenheiten für Wellness.**

Das Institut ist vom Gesundheitsministerium als Thermalbad der ersten Superkategorie akkreditiert. Das ist der Verdienst seiner exklusiven Quellen, der hypothermalen, mikrobiologisch reinen Wässer, die sich ideal für Thermalkuren eignen.

Sich hier aufzuhalten und sich Zeit für sich zu nehmen bedeutet, **auch die kürzeste Pause in einen langen Moment für das eigene Wohlbefinden zu verwandeln.**

Die Produkte Lurisia.

Die Besten, weil sie aus einer idealen Zutat entstehen.

Die guten natürlichen Gaben der Quelle Fonte Santa Barbara von Lurisia sind die Basis aller Produkte. Angefangen von den Mineralwässern mit und ohne Kohlensäure. Wie Bolle und Stille, Mineralwässer für ein raffiniertes, anspruchsvolles Publikum, das Emotionen sucht, Momente des exklusiven Genusses, der maximalen Qualität und Geschmacksvollendung.

Die Eigenschaften von Lurisia sind daneben der grundlegende Bestandteil vieler ausgezeichnete Erfrischungsgetränke:

- die wahren, durstlöschenden Getränke der italienischen Tradition, wie unsere Gazzosa, ein kohlenensäurehaltiges Getränk aus den länglichen Sfusato-Zitronen von Amalfi und unser Chinotto, der aus den duftenden, saftigen Bitterorangen aus der Gegend von Savona zubereitet wird;
- Die von Teo Musso hergestellten Lurisia-Biere, bei denen das Wasser von entscheidendem Einfluss ist und sich perfekt mit der Kreativität ihres Schöpfers kombiniert.