

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**

NETWORK

L'Espresso

RE LE INCHIESTE

15 settembre 2018 - Aggiornato alle 15.50

LAVORO ANNUNCI ASTE Accedi



Torino

Cerca nel sito



METEO

- Home
- Cronaca
- Sport
- Foto
- Ristoranti
- Annunci Locali
- Cambia Edizione
- Video



Torino, Terra Madre: al Lingotto mensa per 4mila delegati da tutto il mondo



Un gruppo di delegati di Terra Madre

I cibi saranno realizzati con prodotti "buoni, puliti, giusti e sani", spiega Slow Food. Molta meno carne rossa nel menu

Lo leggo dopo

15 settembre 2018



Una supermensa da quattromila pasti al giorno accoglierà i contadini di tutto il mondo che saranno al Lingotto di Torino dal 20 al 24 settembre in occasione di Terra Madre Salone del Gusto. I cibi saranno realizzati con prodotti "buoni, puliti, giusti e sani", spiega Slow Food. L'organizzazione del Salone sostiene totalmente la presenza dei delegati - oltre a contadini anche pescatori e allevatori - dalle pratiche burocratiche al volo, dall'ospitalità fino appunto ai pasti, per i quali lavoreranno 500 volontari.

Quest'anno è stato dato un taglio netto alle carni rosse privilegiando quelle bianche, anche grazie alla collaborazione di un'azienda leader del settore come Fileni Bio di Cingoli, in provincia di Macerata. Saranno serviti pesci del Mediterraneo poco conosciuti, di stagione e pescati con metodi a basso impatto ambientale. Frutta e verdura arriveranno dal mercato grazie al coinvolgimento dell'Associazione Piemontese dei Grossisti Ortofrutticoli. Otto forni italiani tra i più qualificati fomiranno il pane, prodotto con farine poco raffinate e di grani antichi, lavorate secondo metodi tradizionali e con lievito madre. Le farine sono ricavate dal cosiddetto miscuglio evolutivo, una tecnica agronomica sperimentale che ribalta il rapporto moderno tra territorio e sementi.

A partire da una miscela di semi eterogenei, dopo alcuni anni di evoluzione e risemina si ottengono frumenti adattati a ciascuna zona, molto resistenti e

CASE MOTORI LAVORO ASTE



Appartamenti Guardamiglio G. Garibaldi

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)

facilmente coltivabili in regime biologico. Nel menù anche prodotti bio o legati a progetti sociali. Coop Italia metterà a disposizione olio, pasta, riso e passata di pomodoro. I formaggi arriveranno da Inalpi di Moretta, nel cuneese. A gestire il tutto, Autogrill.

[Terra Madre mensa lingotto](#)

© Riproduzione riservata

15 settembre 2018

ASTE GIUDIZIARIE



Chieri GIUSEPPE AVEZZANA 350 mq, - 150000

[Tribunale di Torino](#)
[Tribunale di Ivrea](#)

[Visita gli immobili del Piemonte](#)

TrovaRistorante a Torino

Scegli una città

Torino

Scegli un tipo di locale

TUTTI

Inserisci parole chiave (facoltativo)

Cerca

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde:

Numero Verde
800 700800

ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati »](#)

ILMIOLIBRO

Publica il tuo libro