



PROGRAMA de TERRA MADRE 2018

para Delegadas/os de Slow Food en América Latina y el Caribe

Índice

Introducción: Espacios y Temas de Terra Madre 2018	2
*Encuentros Regionales	4
*Encuentros dedicados a los delegados:.....	5
*Conferencias y Fórum de Terra Madre.....	6
*Programa de la Red Terra Madre Indígena (ITM).....	19
*Programa SFYN (Slow Food Youth Network).....	21
*Cocina de Terra Madre	23
*Mercado de Terra Madre	24
*CACAO CAMP.....	26
*Eventos con Inscripciones	28
*B2B (Business to Business) - las inscripciones están abiertas hasta el 16 de septiembre	28
*Universidad Difundida (UNISG)	29

Introducción: Espacios y Temas de Terra Madre 2018

El evento Terra Madre Salone del Gusto, reconocido como el evento internacional más importante dedicado a la cultura de la alimentación, se celebra del **20 al 24 de septiembre** y reunirá en **Turín** (Italia) a **5.000 delegados de 160 países** y a más de **800 expositores, 300 Baluartes Slow Food y 500 comunidades del alimento de la red de Terra Madre.**

Este año, el evento tendrá lugar en el recinto ferial de “*Lingotto Fiere*”, en la ciudad de Turín. El espacio se extiende en 4 pabellones cubiertos (Pab.1, Pab.2, Pab.3, Oval). En las áreas externas -al lado de los pabellones- se encuentran los stands de comida y las cervecerías.

Éstas son algunas de las novedades de este año:

- Habrá cinco grandes áreas dedicadas a temas importante sobre los que Slow Food interviene alrededor del mundo gracias a su red de socios y activistas, a través de actividades, campañas y proyectos. Cada tema representa los sectores clave de trabajo de Slow Food a nivel global. Por esta razón, las áreas temáticas se titulan “*Food for change*” que se traduce como “**Comida para el cambio**”. Con este lema, Slow Food promueve una campaña para motivar una revolución que involucre y motive al público general de Terra Madre. Con itinerarios interactivos y didácticos compuestos por foros, debates y laboratorios del gusto, se proveen instrumentos clave para realizar grandes cambios a partir de elecciones cotidianas.

Éste es el programa de las cinco grandes áreas temáticas:

1. **#foodforchange Slow Meat**

El área dedicada a la producción y consumo sostenible de carne y al bienestar animal, ubicada en el Pabellón Oval.

2. **#foodforchange Slow Fish**

El área dedicada a la protección de los recursos pesqueros, el medio ambiente marino y costero y las comunidades de pescadores artesanales de todo el mundo, ubicada en el Pabellón 2.

3. **#foodforchange Semi (Semillas)**

El área dedicada a las semillas rurales y la diversidad genética, ubicada en el Pabellón 1.

4. **#foodforchange Cibo e Salute (Alimentación y Salud)**

El área dedicada al estilo de vida saludable y a un comportamiento de alimentación consciente, ubicada en el Pabellón 2.

5. **#foodforchange Api e Insetti (Abejas e Insectos)**

El área dedicada a la defensa y la promoción de modelos agroecológicos respetuosos con los insectos y las abejas, ubicada en el Pabellón 1.

La campaña internacional de Slow Food contra el cambio climático titulada “*Food for change*” será lanzada el 24 de septiembre y se cerrará el 31 de diciembre del 2018. Terra Madre será un momento clave para intercambiar ideas e instrumentos para difundir la campaña en nuestros países y comunidades. Todos juntos –fortaleciendo la red- podemos motivar a más a tomar decisiones individuales con el objetivo de construir un mejor planeta. Además, podemos comprometernos a recaudar recursos económicos para financiar la red internacional y así, lanzar más y más proyectos en nuestra área geográfica para proteger la biodiversidad.

- La **Arena de Terra Madre** (en el Pabellón Oval) será un lugar de encuentro y debate dedicado en particular a tres grandes comunidades dentro de la red de Slow Food y Terra Madre: los **pueblos indígenas**, los **migrantes** y los **jóvenes**. La Arena es un espacio en el que el debate, abierto al público, asumirá un carácter cosmopolita, democrático y universal propio de la red de Terra Madre.

- **Las Comunidades Slow Food** representan la transición de nuestro movimiento hacia una nueva forma de organización y esta edición de Terra Madre representa una oportunidad para conocerlas. (Para aquellos que aún no conocen este proceso, es muy importante leer el siguiente enlace: <https://www.slowfood.com/es/quienes-somos/terminologia-de-slow-food/>)

Dentro del pabellón Oval está ubicado el stand dedicado a las **Comunidades y los Convivium de Terra Madre**. En este espacio será posible conocer los proyectos de Slow Food en el mundo, crear una nueva comunidad Slow Food, informarse sobre los Convivium y las comunidades existentes y en construcción en cada país, encontrar a los Consejeros Slow Food y unirse al movimiento! ¡Este espacio estará abierto para cada uno de los miembros de la Red! A partir de 2020, sólo las comunidades de Slow Food participarán en nuestros eventos y actividades.

- El mercado, las áreas temáticas y el foro se celebrarán en el interior de los pabellones de *Lingotto Fiere*, mientras que toda la ciudad de Turín y la región de Piemonte serán las protagonistas de centenares de eventos y actividades que se desarrollarán con múltiples actores y una gran variedad de enfoques y temas que son el centro de las acciones cotidianas de la red de Slow Food y de Terra Madre. Hasta la fecha, hay **más de 200 actividades de Terra Madre** han sido organizadas fuera de los pabellones de *Lingotto Fiere*.

Igual que en las ediciones anteriores, no faltarán los **Foros y Conferencias**, los **Laboratorios del gusto** y las **Escuelas de Cocina**, un área completamente dedicada al **B2B**, la **Enoteca** dentro del espléndido Palacio Real de Turín, los *Food Trucks*, las **Citas con la Buena Mesa**, un gran espacio para la cocina callejera y la cerveza artesanal, y muchas otras iniciativas que se ubicarán por toda la ciudad, como espectáculos teatrales y lecturas.

Aquí encontrará comunicados de prensa sobre la presencia de América Latina y el Caribe en el evento:

<https://salonedelgusto.com/en/press/presslang/3-spanish/>

***Encuentros Regionales**

Estas son reuniones para todos los delegados del área geográfica correspondiente. Serán encuentros dedicados a reflexionar juntos sobre las políticas de Slow Food, el estado del arte presente y futuro del movimiento, las acciones y los proyectos. ¡Cada uno de ustedes está calurosamente invitado a participar activamente!

Jueves 20

3.30 p.m. – 5:30 p.m. - Sala Gialla

Encuentro Red Slow Food America Latina y el Caribe

Idioma: español, portugués, inglés

Viernes 21

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Sala PT1 Oval

Encuentro regional Andes

Idioma: español

Sábado 22

10.30 a.m. - 12.30 p.m. - Sala PT1 Oval

Encuentro regional México y Centroamérica

Idioma: español

Lunes 24

10.00 a.m. - 12.00 p.m. - Sala PT1 Oval

Encuentro regional Cono Sur

Idioma: español

1:00 p.m. - 3:00 p.m. - Sala POD2 Oval

Encuentro regional Caribe

Idioma: español e inglés

1:00 p.m. - 3:00 p.m. - Sala Azzurra

Encuentro regional Brasil

Idioma: portugués

*Encuentros dedicados a los delegados:

- **Inauguración de Terra Madre** con Carlo Petrini: jueves 20, 11.30 a.m., Sala Gialla
- **Presentación Atlas del Arca del Gusto de México:** jueves 20, 12.15 p.m. - 1.00 pm - Stand UNISG Universidad de Ciencias Gastronómicas, Idioma: inglés
- Grupo de trabajo **Educación América Latina y Caribe:** viernes 21, 10:30 a.m. - 12:30 p.m., Sala PT1 Oval, Idioma: español
- Encuentro final del proyecto: **Alimentos buenos, limpios y justos en la agricultura familiar** (SEAD, UFSC, Slow Food) - viernes, 1:00 p.m. - 3:00 p.m, Sala Arancione
- Encuentro **Colaboración Slow Food & AirBnB.com**, estado del arte y potencialidad: viernes 21, 3:30 p.m. - 5:30 p.m., Sala Rossa, Idioma: inglés, italiano
- Encuentro temático **Alianza de los cocineros** en América Latina y Caribe: sábado 22, 1:00 p.m. - 3:00 p.m., Sala POD2 Oval, Idioma: español
- Encuentro: **Alianzas productivas para la agricultura familiar y el desarrollo territorial** en Brasil: Experiencias de Baluartes Slow Food que actúan con el sector privado y buscan promover la agricultura familiar y el desarrollo territorial por medio de la diversificación de los canales de comercialización dialogan en el foro con el Director de la Compañía de Desarrollo y Acción Regional (CAR) del Gobierno de Bahía. sábado 22, 1:00 p.m. - 3:00 p.m., Sala POD1 Oval, Idioma: portugués, español
- Grupo de trabajo **Agua, Tierra, Semilla:** sábado 22, 3:30 p.m. - 5:30 p.m., Sala PT1 Oval, Idioma: español, portugués
- Encuentro temático **10.000 Fincas sostenibles in Colombia y Fincas Slow en Cuba:** domingo 23, 10:00 a.m. - 1:00 p.m., Sala PT3 Oval, Idioma: español, inglés
- Encuentro de presentación del proyecto **"Hacia la empresa social: fortalecimiento de la cadena de suministro de tarwi orgánico en la provincia de Huaylas – Perú"** - Fundación Árbol de la Vida - cooperación italiana. Domingo 23, 1:00 p.m. - 3:00 p.m., Sala Arancione, Idioma: italiano, español
- Reunión **Marca Slow Food para representantes de Baluartes:** lunes 24, 10:30 a.m. - 11:30 a.m., Sala Rossa, Idioma: español, inglés, francés

*Conferencias y Fórum de Terra Madre

Jueves 20 de septiembre

10.30 a.m. - 2:30 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Arancio

Cadenas de suministro justas y sostenibles: apoyo concreto para una producción justa y responsable y cómo garantizar un consumo informado

Idioma: italiano

1:00 p.m. - 3:00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

¿A dónde va la agricultura orgánica?

Idioma: italiano – francés – inglés - español

1:00 p.m. - 3:00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Sala rossa

Inteligencia y creatividad al servicio de la lucha contra los residuos

Idioma: italiano - inglés - español - portugués

1 :00 p.m. - 3:00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Azzurra

Pon flores ... en tu tierra

Idiomas: español - italiano

1:00 p.m. - 3:00 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Arancio

Enoturismo, comida callejera agrícola y más ... análisis de herramientas innovadoras para el desarrollo de la agroalimentación

Idioma: italiano

2:00 p.m. - 3.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semillas

Las semillas oleaginosas

Idiomas: italiano - inglés - español

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

Calidad de crianza - pollos

Idiomas: italiano - inglés - español - ruso

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Salmones como pollos

Idiomas: inglés - italiano – ruso

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Alimentos y salud

Resistencia a los antibióticos: una nueva emergencia en el frente de la salud

Idioma: italiano - inglés - español

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Sala rossa

Alimentos para el cambio: detén el cambio climático

Idioma: italiano - inglés - español - ruso

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Foro Terra Madre - Lingotto Fiere - Sala Azzurra

Del campo a los restaurantes: poder a las mujeres

Idioma: italiano - inglés - español - árabe

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

Lo que las etiquetas no dicen

Idiomas: italiano - inglés - francés - español

3.30 p.m. - 5.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Arena

La comida como elemento de integración

Idiomas: inglés - italiano

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Arancio

Más valor para los agricultores desde el cultivo que valoriza la biodiversidad

Idiomas: italiano

4.00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

¿Es posible la agricultura sin la cría de animales?

Idiomas: italiano – inglés - francés

4.00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Cambio climático: comunidades indígenas en peligro

Idiomas: inglés - japonés - ruso - italiano

4.00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semi (Semillas)

¿De dónde vienen las especias?

Idiomas: italiano - inglés - francés - español -portugués

4.00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Cibo e Salute (Alimentos y salud)

El veneno en el plato

Idiomas: italiano - inglés - español

4.00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Api e Insetti (Abejas e insectos)

Miel de altura

Idiomas: italiano - inglés - ruso -español

5.30 p.m. - 6.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Arena

Mediterráneo, el mar que une

Idioma: italiano - inglés

7:00 p.m. - Lingotto Fiere - Stand de Unisg

Aperitivo con el productor – curado por los estudiantes de Unisg

Viernes 21 de septiembre

10.30 a.m. - 12.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Sala rossa

El pacto para reducir la cadena de valor

Idiomas: italiano - inglés - español

10.30 a.m. - 12.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Sala Pod 2

Más allá de la PAC: hacia una política alimentaria común

Idiomas: italiano - inglés

10.30 a.m. - 12.30 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Arancio

Buenas prácticas de nutrición sostenible en la Universidad de Turín

Idiomas: italiano

10:30 a.m. - 12.30 p.m. - Foro- Lingotto Fiere – Sala Blu

Slow Food Travel: el viaje según Slow Food

Idiomas: italiano - inglés

1:00 p.m. - 3.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

Slow Cheese, defendamos la leche cruda

Idiomas: italiano - inglés - francés - español

1:00 p.m. - 2.30 p.m. - Encuentro, Degustación - Lingotto Fiere – Arena

La alimentación como motor de paz, desarrollo local y contraste con la crisis

Idiomas: italiano - español - francés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

Calidad de crianza - Ganado

Idiomas: italiano - inglés - japonés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Slow Fish Caribe

Idiomas: español - inglés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semillas

Tengamos un huerto en la escuela

Idiomas: italiano - inglés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Alimentos y salud

Comida, salud y espiritualidad

Idiomas: italiano - inglés - japonés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Api e Insetti (Abejas e insectos)

Hidromiel, la bebida de los dioses

Idiomas: italiano - inglés

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

Productores de alta montaña

Idiomas: italiano - inglés - español

3.30 p.m. - 5.30 p.m.- Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Arancio

Políticas alimentarias locales como herramientas para un sistema más sostenible y justo

Idiomas: italiano

4.00 p.m. - 6.00 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Gialla

Slow Food promueve la salvaguarda de las tradiciones, el desarrollo de vínculos armónicos con la naturaleza y el redescubrimiento de la cocina y la convivencia

Idiomas: italiano - inglés

4.00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

Cuestión de razas

Idiomas: italiano - inglés - francés - ruso

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro- Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Los manglares y el problema del cultivo del camarón

Idiomas: inglés - español

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semi (Semillas)

La artesanía del productor de semillas

Idiomas. Italiano - francés - inglés

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Cibo e Salute (Alimentos y salud)

Basta de comida basura: eduquémonos sobre salud

Idiomas: italiano - inglés - español

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Api e Insetti (Abejas e insectos)

Apicultura del tamaño de una abeja

Idiomas: italiano - inglés - alemán - ruso

Sábado 22 de septiembre

10:00 a.m. - 12.30 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Arancio

Resultados del proyecto europeo Susplus: innovaciones en educación para un sistema alimentario sostenible

Idiomas: italiano

10.30 a.m. - 12.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

Comida y la ciudad

Idiomas: inglés

10.30 a.m. - 12.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Sala rossa

Alimentando el planeta con agroecología

Idiomas: italiano - francés - portugués - inglés

11:00 a.m. - 12.30 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Gialla

¿Solo ganancias o sostenibilidad? Modelos de comparación para la economía del mañana

Idiomas: italiano - inglés

11:00 am - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

Pastores resistentes

Idiomas: italiano - inglés - español

11:00 am - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Reinas del mar: las mujeres de la pesca

Idiomas: italiano - inglés - portugués

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semillas

Bancos, bibliotecas y graneros: dónde se guardan las semillas

Idiomas: italiano - inglés - ruso

11:00 a.m. - 13.00 a.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Alimentos y salud

La dieta mediterránea

Idiomas: italiano - inglés - portugués

11:00 a.m. - 13.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Abejas e insectos

¡Alto a los pesticidas!

Idiomas: italiano - inglés

11:30 a.m. - 1:00 p.m. - Sala Conferenze Stand Regione Piemonte PSR/Città di Torino/Slow Food, Pabellón 2

Conferencia de prensa: **Bienestar, Alimentación Equilibrada y sostenible, resistencia al riesgo como formularios primarios de seguro: personas en el centro para un bienestar incluyente** - Fundacion Real Mutua – Slow Food – Slow Food Chile

Idiomas: italiano - español

1:00 p.m. - 3.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Azzurra

Pueblos y aldeas: resistir a la despoblación

Idiomas: italiano - inglés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

La crianza amigable con el clima

Idiomas: italiano - inglés - francés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Detener el acaparamiento de los océanos: gestionar juntos el océano

Idiomas: italiano - inglés - español - francés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Turín - Lingotto Fiere - *# foodforchange* Semillas

Jardines históricos, jardines vivientes

Idiomas: italiano - inglés - ruso

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Alimentos y salud

No toda la grasa es perjudicial

Idiomas: italiano - inglés - portugués

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Api e insetti (Abejas e insectos)

Un mal clima para las abejas

Idiomas: italiano - inglés

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

Cafeterías en las escuelas: buenas prácticas y estado del arte

Idiomas: italiano - inglés - portugués

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Arancio

La colaboración del Aprendizaje Ecológico (The Ecological Learning Collaboratory)

Idiomas: italiano - inglés

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

Calidad de crianza - cerdos

Idiomas: italiano - inglés - francés

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

El arte, la música, la cocina y la poesía se alían con el mar

Idiomas: italiano - inglés - francés

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro- Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semi (Semillas)

Cultivemos las ciudades

Idiomas: italiano - inglés- francés- ruso

4:00 p.m. - 6.00 p.m.- Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Cibo e Salute (Alimentos y salud)

Dietas y estilos de vida: la paradoja de los Masaai y el sistema de milpa

Idiomas: italiano - inglés - español

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Api e Insetti (Abejas e insectos)

Las ciudades de las abejas

Idiomas: italiano - inglés

5.00 p.m. - 6.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Arena

Migr-actores en la cooperación internacional

Idiomas: italiano - inglés

Domingo 23 de septiembre

10.30 a.m. - 12.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

Lo natural es posible

Idiomas: italiano - inglés

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Gialla

Cambio climático: ¿cómo enfrentar el mayor desafío de las próximas décadas?

Idiomas: italiano - inglés

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

El final de las jaulas

Idiomas: italiano - inglés - francés

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Áreas marinas protegidas: ¿solución o problema?

Idiomas: italiano - inglés - español - portugués

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semi (Semillas)

Biodiversidad de semillas como respuesta al cambio climático

Idiomas: italiano - inglés - francés - español

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Cibo e Salute (Alimentos y salud)

Del impuesto sobre el azúcar a los aperitivos lentos: qué podemos hacer contra la comida chatarra

Idiomas: italiano - inglés - español

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Api e Insetti (Abejas e insectos)

Insectos amigos de la agricultura

Idiomas: italiano - inglés - español

11:30 a.m. - 12.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Arena

Tierra libre: agricultura rebelde y lucha contra el crimen organizado

Idiomas: inglés

1:00 p.m. - 3.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

Pequeños productores y gran distribución

Idiomas: italiano - inglés - francés - portugues

1:00 p.m. - 3.00 p.m. -Foro - Lingotto Fiere - Sala Azzurra

Resistencia a los OGM

Idiomas: italiano - inglés - francés - español

1:00 p.m. - 2.30 p.m. -Foro - Lingotto Fiere – Arena

Poner el caporalate (empleo agrícola informal) al lado

Idiomas: italiano - inglés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

Consumimos menos carne, de mejor calidad

Idiomas: italiano - inglés - español

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Pescado certificado: ¿vicio o virtud?

Idiomas: italiano - inglés – español

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semi (Semillas)

La red de maíz

Idiomas: italiano - español - inglés - francés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. – Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Api e Insetti (Abejas e insectos)

Mariposas en el estómago: recetas innovadoras y start-ups de criadores de insectos

Idiomas: italiano - inglés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Cibo e Salute (Alimentos y salud)

Conocimiento de la sal: historia del sabor

Idiomas: italiano - inglés - español - ruso

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

La comida como respuesta a la crisis

Idiomas: italiano - inglés - francés - español

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Foro - Fiera Lingotto – Sala Azul

Los mercados de la Tierra se encuentran

Idiomas: italiano - inglés - español

3.30 p.m. - 5.30 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Oval Sala Pt 1

Slow Money y nurture capital: una nueva visión de la comida, el dinero y el suelo

Idiomas: italiano - inglés

4.00 p.m. - 6.00 p.m. - Conferencia - Lingotto Fiere - Sala Gialla

¿Cómo administrar el cambio? De la filosofía al mundo de los insectos: instrucciones para vivir

Idiomas: italiano - inglés

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

Calidad de crianza - Ovinos y caprinos

Idiomas: italiano - inglés - francés

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Un mar de plástico

Idiomas: italiano - inglés

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semi (Semillas)

Nuevas tecnologías, viejos problemas

Idiomas: italiano - inglés - francés

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Cibo e salute (Alimentos y salud)

Los dulces alternativos

Idiomas: italiano - inglés - español

4:00 p.m. - 6.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Api e Insetti (Abejas e insectos)

Las abejas sin aguijón y la maravilla de sus mieles

Idiomas: inglés - portugués

6:00 p.m. -7.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Arena

Recetas del diálogo

Idiomas: italiano - inglés

Lunes 24 de septiembre

10.30 a.m. -12.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - Sala Blu

Tradición e innovación, sin contradicciones

Idiomas: inglés - italiano - francés

11:00 am - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

Huevos: qué elegir y por qué

Idiomas: italiano - inglés - español

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Las posibilidades de una isla

Idiomas: italiano - español

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Semillas

Suelos: el futuro está bajo tus pies

Idiomas: italiano - inglés - francés

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere

Comida de bebé

Idiomas: italiano - inglés

11:00 a.m. - 1.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Abejas e insectos

Las abejas negras

Idiomas: inglés

12:30 p.m. - 1.30 p.m. - Foro - Lingotto Fiere – Arena

Migraciones climáticas

Idiomas: italiano - inglés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Meat

La elección vegetariana

Idiomas: italiano - inglés

2:00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Slow Fish

Los extranjeros en el mar: especies invasoras

Idiomas: italiano – inglés - español

2.00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange*- Api e Insetti (Abejas e insectos)

Mariposas en el estómago: insectos en la cocina tradicional

Idiomas: italiano - inglés

2.00 p.m. - 4.00 p.m. - Foro - Lingotto Fiere - *#foodforchange* Alimentos y salud

Come la hoja ... pero también hierbas, algas y hongos

Idiomas: italiano - inglés – español

*Programa de la Red Terra Madre Indígena (ITM)

Jueves 20 de septiembre

12:00 p.m. - 2:00 p.m. - Arena Terra Madre - Evento público

Ceremonia de apertura de la Arena: un espacio compartido entre Pueblos Indígenas, Migrantes y SFYN

Idiomas: inglés, español y francés

2:30 p.m.- 4:30 p.m. - Sala ITM **(asistencia solo con invitación)*

Hoja de Ruta ITM: hacer un estado de la situación y el camino a seguir

Idiomas: inglés, español y francés

Viernes 21 de septiembre

10:30 a.m. - 12:30 p.m. - Sala ITM **(asistencia solo con invitación)*

Empoderamiento Juventud Indígena 1– Intercambio Sur-Sur: Mentoría para el desarrollo de proyectos

Idiomas: Mesas divididas en idiomas inglés, español y francés (portugués a decidir)

3:00 p.m. - 5:00 p.m. -Arena Terra Madre -

Mujeres como agentes de cambio. Pueblos Indígenas, sistemas alimentarios y cambio climático

Idiomas: inglés, español y francés

5:00 p.m. - 6:00 p.m.- Arena Terra Madre – evento público

Presentaciones artísticas

Sábado 22 de septiembre

10:30 a.m. - 12:30 p.m. -Sala ITM **(asistencia de delegados solo con invitación)*

Empoderamiento Juventud Indígena 2 – Intercambio Sur-Sur: Comunicación eficiente

Idiomas: inglés, español y francés

2:00 p.m. - 3:30 p.m. - Sala ITM – **(asistencia de delegados solo con invitación)*

Reunión regional de America Latina y el Caribe

4:00 p.m. – 5:00 p.m. - Arena Terra Madre – evento público

Presentaciones artísticas

Domingo 23 de septiembre

10:30 a.m. - 12:30 p.m. - Sala ITM - **(asistencia de delegados solo con invitación)*

Empoderamiento Juventud Indígena 2 – Intercambios Sur-Sur sobre visión política y los derechos de los pueblos indígenas

Idiomas: Traducción simultánea al inglés, español y francés

4:00 p.m. - 6:00 p.m. - Arena Terra Madre – evento público

Juventud indígena, motores de la innovación

Idiomas: inglés, español y francés

Lunes 24 de septiembre

10:30 a.m. - 12:30 p.m. - Sala ITM - **(asistencia de delegados solo con invitación)*

Fortaleciendo redes: futuros líderes de la alimentación se reúnen

Idiomas: Traducción simultánea al inglés, español y francés

1:30 p.m. - 3:00 p.m. - Sala ITM **(asistencia de delegados solo con invitación)*

Sesión de clausura y futuras estrategias

Idiomas: Traducción simultánea al inglés, español y francés

3:00 p.m. - 5:00 p.m. - Arena Terra Madre – evento público

Land Rights Now! Una campana global en contra del acaparamiento de tierras

Idiomas: inglés, español y francés

5:00 p.m. - 6:00 p.m. - Arena Terra Madre – evento público

Presentaciones artísticas

*Programa SFYN (Slow Food Youth Network)

En la tabla encuentras la agenda de SFYN completa, notar que algunos eventos tendrán traducción, los demás serán en inglés:

- SFYN World Café: español, francés, italiano
- Estrategia SFYN para América Latina: portugués y español
- Cartografía de la agrobiodiversidad: español
- Cómo hacerlo: Calendarium culinarium: traducción al español
- Libera Terra Youth: italiano, francés, español
- Día Mundial del Desarrollo Sostenible: francés y portugués

Existe un grupo de Facebook para los jóvenes delegados, donde se publicarán las actualizaciones sobre el programa:

<https://www.facebook.com/groups/youthdelegates.terramadre2018/?ref=bookmarks>

Aquí la página oficial del evento en Facebook, con toda la información actualizada:

<http://bit.ly/facebook-sfyn-terramadre2018>

Slow Food Youth Network Terra Madre Salone del Gusto 2018



■ Conference
 ■ Workshop
 ■ Experience
 ■ Networking
 ■ Discussion
 ■ Tasting

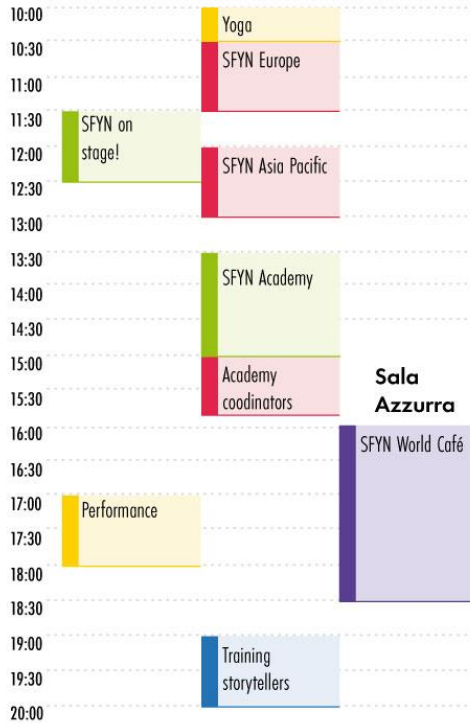
20 Thursday

Arena di Terra Madre SFYN Booth



21 Friday

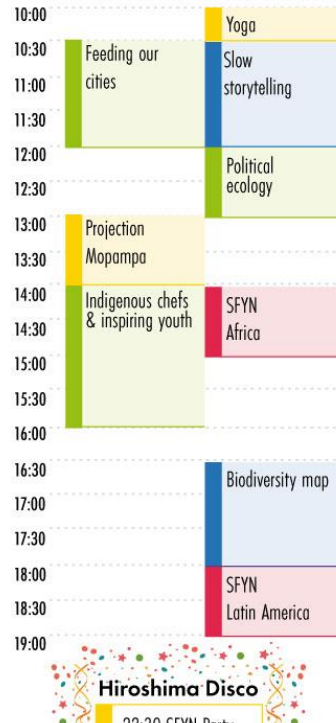
Arena di Terra Madre SFYN Booth



Palazzo della Regione SF Tasting Room
21:30 - 23:30 Storytelling night

22 Saturday

Arena di Terra Madre SFYN Booth



Hiroshima Disco
22:30 SFYN Party

23 Sunday

Arena di Terra Madre SFYN Booth



24 Monday

Arena di Terra Madre SFYN Booth



*Cocina de Terra Madre

En el pabellón Oval hay las Cocinas de Terra Madre. Durante los días del evento muchos delegados cocineros de todos los continentes se alternarán en las cocinas preparando platos típicos de cada país. Aquí el programa de la cocina de las Américas.

COCINA DE LAS AMERICAS					
Día / Horario	Jueves 20	Viernes 21	Sábado 22	Domingo 23	Lunes 24
10:00 a.m.					
11:00 a.m.			USA		Brasil
12:00 p.m.		Bolivia	<i>Ceviche fuera de contexto</i>	Argentina - Uruguay	<i>Pollo con Pequi</i>
1:00 p.m.		<i>Phizara di quinoa</i>	Drew Deckman	<i>Sotofesa rellena con chimichurri y salsa</i>	Eliane Regis - Camila Cristina Bornemann Wibbelt da Rocha
2:00 p.m.		Roger Maldonado Rocha	Costa Rica	Perla Herro - Laura Rosano	Venezuela
3:00 p.m.			<i>Pez León a la plancha en salsa caribeña con patacones</i>	Cuba	<i>Arepas Rellenas</i>
4:00 p.m.			Flor de Maria Fallas Quesada	<i>Picadillo y mojo criollo</i>	Martha Bahamonde - Carlos Arbel Sosa
5:00 p.m.			Perù - Degustación	Yamilet Magariño Andux	Bolivia - Degustación
6:00 p.m.			Lupini Piccanti	USA - Degustación	Amaranto y miel de Chuquisaca
7:00 p.m.				Bendición del maíz	
8:00 p.m.					
	Cile		Colombia		
	<i>Charquican</i>		<i>Róndon</i>		
	Alleanza Slow Food	USA	Rosilia Henry e Antonuela Ariza	Brasil	
	Perù (Migrantes)	<i>Cuenco de Mais Nixtamalizada</i>	Ecuador	<i>Moqueca di pesce con leche de licuri</i>	
	<i>Ceviche Convencional</i>	Sean Sherman	<i>Seco de chivo con quinua andina</i>	Caco Marinho - Fabrício Lemos	
	Billy Huamàn		Esteban Tapia - Cristian Arroba		

*Mercado de Terra Madre

En el pabellón Oval, las comunidades de Terra Madre tendrán un espacio de exposición y venta de los productos que han sido importados para el evento. Las Comunidades presentes en el mercado de América Latina y el Caribe serán:

Argentina

- Baluarte de la Harina de algarroba de algarrobo blanco
- Baluarte de la Papa andina de la Quebrada de Humahuaca
- Baluarte Miel indígena de cítricos, seleccionados a mano del árbol de Miel Tsawotaj (IFAD)

Bolivia

- Comunidad de productores de amaranto de Chuquisaca
- Comunidad Miel de abeja Melipona del Chaco

Brasil

- Baluarte del Waraná Sateré-Mawé
- Baluarte de la Abeja Canudo Sateré-Mawé
- Baluarte del Sésamo Kalunga
- Baluarte del Pequi del Xingu
- Baluarte del Umbu
- Baluarte del Maracujá de la Caatinga
- Baluarte del Licuri
- Baluarte de la Abeja Mandaçaia de la Bacía do Jacuípe
- Baluarte del Cacao Cabruca del Sur de Bahia
- Comunidad de los Agricultores familiares y productores de Cafés Agroecológicos de la Chapada Diamantina
- Baluarte del Baru de Urucuia Grande Sertão
- Baluarte del Coco Macaúba de Jaboticatubas
- Baluarte del Pequi del Norte de Minas
- Baluarte de los Ingenios de Farina Polvillada de Santa Catarina
- Baluarte del Butiá del Litoral Catarinense

Chile

- Comunidad de productores de Quinoa – Frontera del Sur
- Baluarte del Merken
- Recolectores de avellana en el bosque nativo de Arauco

Colombia

- Comunidad Mercado Agroecológico Campesino (Mercado de la Tierra - Bogotá) - Vermeladas
- Comunidad de productores del Convivium Tierradentro
- Comunidad de productores Raizales del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina

Ecuador

- Comunidad de productores de conservas naturales “La Qabra tira al monte”
- Baluarte del Cacao Nacional del Chocó

El Salvador

- Comunidad de productores de café, cacao y condimentos

Guatemala

- Baluarte del Café de Huehuetenango (cafetería de los baluartes, pabellón oval)

Haití

- Baluarte Clairin, Rhum tradicional de Haïti

Honduras

- Baluarte del Café de la Montaña Camapara

México

- Baluarte de la miel de abeja nativa de la Sierra Norte de Puebla
- Baluarte del agave del altiplano mexicano
- Baluarte de la miel de la abeja Xunankab de la península del Yucatán
- Baluarte de los Frijoles nativos de Tepetlixpa
- Baluarte del Chile serrano de Tlaola
- Baluarte de la Semillas de calabaza de la península Yucatán
- Baluarte de la Sal de las Salinas de Zapotitlán
- Baluarte del Cacao de la Chontalpa
- Baluarte de la Vainilla de la Chinantla

Perú

- Baluarte de las antiguas variedades de altramuces de Huaylas
- Comunidad de recolectores de castaña amazónica
- Comunidad de productores de cacao de Pangoa
- Productores orgánicos de Ucayali
- Comunidad de productores de fruta andina del Ancash

Puerto Rico

- Comunidad de productores orgánicos de Aguadilla

Uruguay

- Comunidad de productores de fruta y verdura de Zonas Rurales de los Departamentos de Montevideo y Canelones

Además habrá el stand de **Educación Slow Food América Latina y el Caribe** y el stand de **Haitian Educational Project**.

*CACAO CAMP

CACAO CAMP es un espacio de profundización organizado por la empresa DOMORI dedicado a la cadena de valor del cacao, del chocolate y sus protagonistas. Este espacio involucrará a protagonistas internacionales, productores y delegados Slow Food que compartirán sus conocimientos, contarán sus experiencias, actividades y resultados de investigación. Se realizarán 5 seminarios al día dirigidos a un público seleccionado de expertos e interesados. Habrá un espacio dedicado a los niños para que descubran la cadena de valor del cacao y su proceso de producción. También habrá una sesión de laboratorios más prácticos y una parte dedicada a la combinación del chocolate con bebidas alcohólicas (cerveza, ron, cocteles, etc.)

<https://salonedelgusto.com/cacao-camp/>

**Todas las conferencias: entrada sin reservación, pero con asientos limitados (15-20)*

Jueves 20

12.00 p.m. - 1.45 p.m. Idioma: español

SLOWCOCOA: La palabra a los productores – Cacao, panela, café: los ingredientes clave del chocolate y los productos emblemáticos de la gastronomía colombiana

2.00 p.m. - 2.30 p.m. Idioma: italiano

Es chocolate auténtico – presentación de libro

Viernes 21

12.00 p.m. - 12.45 p.m. Idiomas: italiano e inglés

La palabra a los expertos: Comparando técnicas para la producción de chocolate entre tradición e innovación.

2.00 p.m. - 2.45 p.m. Idioma: español e italiano

SLOWCOCOA: La palabra a los productores – El Baluarte de Chontalpa y la colaboración con la empresa Gobino: cómo establecer un proyecto de cadena de suministro.

3.30 p.m. - 4.15 p.m. Idioma: inglés e italiano

CRUDO VS TOSTATO: El chocolate de Claudio Corallo se encuentra con el Clairin de Haití: ruta de la cata del chocolate

Sábado 22

12.00 p.m. - 12.45 p.m. Idiomas: Francés e italiano

SLOWCOCOA: La palabra a los productores – Desde la producción de cacao orgánico hasta la transformación del chocolate en Costa de Marfil: los desafíos en el primer país productor de cacao en el mundo y cómo los jóvenes están cambiando de ruta.

2.00 p.m. - 2.45 p.m. Idioma: francés e italiano

SLOWCOCOA: La palabra a los productores – "Chocolate: el precio de la independencia" El descubrimiento de ChocoTogo y la revolución del cacao transformado por los togoleses, para los togoleses.

3.30 p.m. - 4.15 p.m. Idiomas: italiano e inglés

La palabra a los expertos - el cacao: un superfood

Domingo 23

12.00 p.m. - 12.45 p.m. Idiomas: portugués e italiano

SLOWCOCOA: La palabra a los productores – el Baluarte de cacao Cabruca del Sur de Bahía, en el corazón del bosque.

2.00 p.m. - 2.45 p.m. Idiomas: español e italiano

SLOWCOCOA: La palabra a los productores – La “pepa de oro”: el cacao como elemento de identidad de la cultura ecuatoriana

3.30 p.m. - 4.15 p.m. Idioma: italiano e inglés

La palabra a los expertos - el cacao: el ingrediente entre tradición y futuro

Lunes 24

12.00 p.m. - 12.45 p.m. Idiomas: español e italiano

SLOWCOCOA: La palabra a los productores – El cacao como vector de la igualdad de género: cómo un grupo de mujeres en el área de Aragua (Venezuela) ha formado una asociación para producir y vender cacao.

2.00 p.m. - 2.45 p.m. Idiomas: español e italiano

SLOWCOCOA: La palabra a los productores – Comunidad indígena al centro de un modelo de empresa sostenible dentro de la cadena de valor del cacao

3.30 p.m. - 4.15 p.m. Idiomas: español e italiano

SLOWCOCOA: La palabra a los productores Choco-Mashpi: desde la recuperación de los ecosistemas en la reserva de Mashpi hasta la valorización del cacao fino de aroma.

*Eventos con Inscripciones

El programa es también rico en **Talleres del Gusto** y **Escuelas Temáticas de Cocina**, un programa lleno de degustaciones e historias. Los Talleres del Gusto son una forma de aprender a través de la degustación, de conocer y profundizar temas y productos que estimulan los sentidos y de escuchar las historias de sus creadores.

Aquí el programa y donde registrarse en la página de cada uno de los eventos:

<https://salonedelgusto.com/laboratori-del-gusto/>

*B2B (Business to Business) - las inscripciones están abiertas hasta el 16 de septiembre

El área B2B es el espacio reservado a las empresas interesadas en acuerdos comerciales. Concebido como sala de estar, es el lugar ideal para reuniones de negocios en un ambiente propicio para el diálogo y el intercambio, pero también para garantizar un momento de relajamiento a los expositores, compradores y agentes acreditados.

El Terra Madre Salone del Gusto B2B se será durante los días 20, 21 y 22 de septiembre:

- El 20 de septiembre está previsto un B2B tecnológico, abierto a todas las empresas, universidades y centros de investigación, que investiguen y ofrezcan tecnologías pertenecientes a focos temáticos específicos del sector agroalimentario: eco envase, producciones sostenibles, bioeconomía, salud, cadenas de valor digitales, agricultura vertical, logística alimentaria inteligente;

- Los días 21 y 22 (por la mañana) se realizará una rueda de negocios B2B con compradores internacionales y agentes comerciales reservados para los expositores del evento.

Para más información puede visitar la página del Salone del Gusto: <https://salonedelgusto.com/i-protagonisti/area-b2b/>

**Es importante notar que para participar tendrás que inscribirte en esta página:*

<https://gusto2018.b2match.io/>

***Universidad Difundida (UNISG)**

En el marco de Terra Madre 2018, la Universidad de Ciencias Gastronómicas (UNISG) organizará un taller de dos días de reflexión que constituirá la base para la puesta en marcha del proyecto "Universidad Difundida".

Las actividades tendrán lugar los días 21 y 22 de septiembre en Lingotto Fiere, muy cerca de los espacios en el cual se desarrollará Terra Madre.

Este proyecto busca promover un modelo participativo y continuo de creación del conocimiento, que se desarrollará en colaboración con Universidades, con comunidades de la red de Terra Madre y Slow Food y con los actores del sector alimentario, con el objetivo de permitir a los ciudadanos y a las comunidades de todo el planeta aprender sobre la alimentación sostenible y soberana.

**Los delegados seleccionados para participar en estos grupos de trabajos ya han sido contactados personalmente y recibirán los detalles en los próximos días.*