

**Appuntamenti con Slow Medicine  
Terra Madre- Salone del Gusto  
Torino, 20-24 settembre 2018**

**Giovedì 20 settembre 14:00-16:00**

TORINO-LINGOTTO FIERE // FOOD FOR CHANGE – CIBO E SALUTE/ FOOD AND HEALTH

**Antibiotico resistenza: una nuova emergenza sul fronte salute**

*Secondo alcuni sarà una delle grandi emergenze del futuro per la nostra salute.*

*La maggior parte degli antibiotici in commercio non è utilizzato per la cura degli umani, ma negli allevamenti animali intensivi per prevenire o fronteggiare le numerose malattie che li colpiscono a causa delle scarse condizioni igieniche, del sovraffollamento e dello stress.*

*Purtroppo, attraverso le deiezioni degli animali, gli antibiotici raggiungono le falde acquifere, inquinano l'ambiente e arrivano fino a noi. Così senza saperlo li assimiliamo quotidianamente, e questo li rende gradualmente inefficaci per il nostro organismo, mettendo a rischio le possibilità di curarci in caso di infezioni. Di qui, i dati allarmanti pubblicati in molti studi recenti.*

*Intervengono:*

*Vytenis Andriukaitis, Lituania, commissario UE Food Health & Safety*

*Cinzia Scaffidi, Italia, giornalista.*

*Angelo Pan, Italia, medico SIMPIOS (Società Italiana Multidisciplinare per la Prevenzione delle Infezioni nelle Organizzazioni Sanitarie) e promotore del progetto MUSICARE*

*Rita Moya Azcárate, Cile, veterinaria e consigliera internazionale di Slow Food per il Cono Sud  
Modera: Roberto Frediani, Italia, direttore S.C. Medicina Interna ASL TO5, Slow medicine*

**Venerdì 21 settembre 8:30 -13:00**

Aula magna Dental School Lingotto via Nizza 230 - 3 piano

**L'alimentazione in ospedale. Un nuovo approccio alla ristorazione ospedaliera; quale futuro?**

**Moderatori: Marco Bobbio e Roberto Frediani – Slow Medicine**

*È oggi ben nota la relazione tra alimentazione e stato di salute. Ancor più in un soggetto malato, lo stato nutrizionale influenza la capacità di difesa dell'organismo e la nutrizione corretta è parte integrante della terapia.*

*Per questo la mensa ospedaliera e il cibo servito in corsia dovrebbero essere considerati di fondamentale importanza. A volte invece nelle strutture ospedaliere la qualità del cibo è migliorabile, sia con riferimento agli aspetti organolettici sia per il ruolo terapeutico del pasto in ospedale. Un convegno e una tavola rotonda per evidenziare le esperienze positive e i modelli da seguire.*

*Per iscrizioni: [www.formazione-sanita-piemonte.it](http://www.formazione-sanita-piemonte.it), oppure inviare la richiesta alla segreteria organizzativa ([ftertulliani@cittadellasalute.to.it](mailto:ftertulliani@cittadellasalute.to.it)), indicando i dati anagrafici e la professione, entro il 7 settembre 2018.*

**Sabato 22 settembre: 13:00-14:00,**

TORINO-LINGOTTO FIERE // FOOD FOR CHANGE – CIBO E SALUTE/ FOOD AND HEALTH

**Messico: mole poblano, tutto il bene del cacao**

**Francesco SPOLVERATO, Slow Medicine**

*Secondo la piramide alimentare di Andy Weil, un moderato consumo di cacao amaro è consigliabile per le proprietà antinfiammatorie di questo alimento, che può apportare al nostro organismo elevate quantità di polifenoli, proteggerci dall'ipertensione, ridurre lo stress ossidativo. Approfondiamo la conoscenza del cibo degli dei grazie al contributo di Eduardo Garcia Plasencia del ristorante Máximo Bistrot, tra i "50 Best" del proprio paese, che ci illustra l'utilizzo di questo ingrediente nel mole poblano tradizionale messicano e in altre ricette salate.*

### **Domenica 23 settembre 11:00-13:00**

TORINO-LINGOTTO FIERE // FOOD FOR CHANGE – CIBO E SALUTE/ FOOD AND HEALTH

## **Dalle sugar tax agli slow snack: cosa che possiamo fare contro il junk food**

*L'ultima è entrata in vigore in Gran Bretagna. Stiamo parlando della sugar tax, la tassa sulle bevande zuccherate che in Uk si pone l'obiettivo di spingere i produttori, attraverso la leva fiscale, a ridurre il contenuto di zucchero. Che ruolo possono avere iniziative come questa nell'incentivare stili diversi di produzione e consumo? Come si concilia l'imposizione fiscale con l'educazione al consumo nel promuovere cambiamenti duraturi e consapevoli? Attraverso le esperienze messe in campo per esempio dal popolo Navajo negli USA, dalla rete di Slow Food a Praga o dai cuochi dell'Alleanza in Albania discutiamo di come promuovere abitudini alimentari più sane, in particolare nelle scuole.*

*Intervengono:*

*Blanka Turturro, Repubblica Ceca, fiduciaria Slow Food Praga, referente del progetto Slow snack at schools;*

*Nikolai Pushkarev, Policy Coordinator di Food, Drink and Agriculture per la European Public Health Alliance;*

*Denisa Livingstone, USA, consigliera Slow Food International Indigenous of the Global North, Diné Community Advocacy Alliance;*

*Glenn Massakazu Makuta, Brasile, biologo e comunicatore di Slow Food Brasile;*

**Modera: Marco Bobbio, Italia, già direttore SC Cardiologia AO Santa Croce e Carle di Cuneo, segretario generale di Slow Medicine.**

### **Domenica 23 settembre 14:00-16:00**

TORINO-LINGOTTO FIERE // FOOD FOR CHANGE – CIBO E SALUTE/ FOOD AND HEALTH

## **Saperne di sale: storia della sapidità**

*Un tempo essenziale per conservare il cibo e per garantire un adeguato apporto di sodio al nostro organismo, il sale oggi è visto come uno dei grandi nemici da combattere, per la sua presenza eccessiva nel cibo trasformato industrialmente, spesso in forma nascosta e non facilmente riconoscibile.*

*Oltre certi limiti, infatti, favorisce l'instaurarsi dell'ipertensione arteriosa e aumenta il rischio di ictus, tumori e malattie cardiache e renali. Ma i sali sono tutti uguali? Ci sono differenze tra i sali tradizionali, ottenuti con metodi naturali, e un sale da cucina raffinato e sbiancato? Un incontro dedicato a saperne di più, e a conoscere alcuni dei sali tradizionali dei produttori della rete Slow Food.*

*Intervengono:*

*Juan Diego Hernández Cortes, Messico, produttore del Presidio del sale millenario di Zapotitlán;*

*Thyda Thaug, Cambogia, produttore di sale del villaggio di Trey Koh, Kampot;*

*Aitor Buendia, Spagna, giornalista gastronomico.*

*Ilya Peredriy, Russia, Presidio del sale Pomorka;*

*Stefano Polato, Italia, chef e divulgatore;*

***Modera: Marco Bobbio, Italia, già direttore SC Cardiologia AO Santa Croce e Carle di Cuneo, segretario generale di Slow Medicine.***

*I Forum tematici di Terra Madre hanno per protagonisti i delegati della rete e sono aperti al pubblico fino a esaurimento posti.*

**Lunedì 24 settembre : h. 13.00-14.00**

**TORINO-LINGOTTO FIERE // FOOD FOR CHANGE – CIBO E SALUTE/ FOOD AND HEALTH**

**Russia: le fermentazioni di Tolstoj**

**Federico GENNARO Slow Medicine**

*Mikhail Lukashonok è il cuoco del ristorante Mark i Lev di Privolye, immerso nella campagna di Tula Oblast a 120 chilometri da Mosca. Adiacente al ristorante, un giardino botanico storico, che insieme alla lettura di Tolstoj costituisce una continua fonte di ispirazione. Il racconto del cuoco si focalizza sulle tecniche di fermentazione degli ortaggi tanto apprezzate dallo scrittore e descritte con dovizia di particolari nel libro Povarnya russa di Vasily Lyovshin, intrecciando le suggestioni letterarie con le riflessioni sul ruolo salutistico dei cibi fermentati tradizionali. In abbinamento ai suoi piatti – tra cui anche uno speciale dessert prodotto con bevande analcoliche del territorio, come la medovukha e lo sbiten, entrambi sull'Arca del Gusto.*