

Terra Madre Salone del Gusto: l'Afrique du nord à l'honneur

lepetitjournal.com/turin/a-voir-a-faire/terra-madre-salone-del-gusto-lafrique-du-nord-lhonneur-238340



Que faire à Turin ?

Par [Lepetitjournal Turin](#) | Publié le 26/08/2018 à 04:00 | Mis à jour le 26/08/2018 à 04:00

La 12e édition de Terra Madre Salone del Gusto se tiendra du 20 au 24 septembre 2018, à Turin. Une délégation de 90 artisans du goût marocains, algériens, tunisiens et égyptiens y participera.

Organisé par Slow Food en collaboration avec la Région Piémont et la ville de Turin, la 12e édition de **Terra Madre Salone del Gusto** se tiendra du **20 au 24 septembre 2018**, à **Turin**, en Italie. Plus de **5000** délégués venus de **140** pays, plus de **800** exposants, **300** Sentinelles Slow Food et **500** communautés nourricières Terra Madre seront présents.

Parmi la délégation Slow Food du **Maroc**, d'**Algérie**, de **Tunisie** et d'**Égypte**, des agriculteurs, producteurs, universitaires, chefs, activistes, membres de Slow Food Youth Network (SFYN) et étudiants partageront leurs connaissances et leur expérience durant les nombreuses activités proposées pendant ces 5 jours. Le fil rouge de cette 12e édition, **Food for change** (Le changement dans l'assiette), s'intéressera aux individus et au changement dont chacun peut être acteur.

Le **Marché international**, situé au Lingotto Fiere et dans l'Oval, accueillera quatre **Sentinelles marocaines** à déguster et acheter : le Safran de Taliouine, le Cumin d'Alnif, l'Huile d'argan et le Petit épeautre du Rif, en phase de validation par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité. Les pêcheurs de la **Sentinelle tunisienne** de la Pêche traditionnelle des Kerkennah participeront également à des rencontres dans l'espace

thématique Slow Fish. Le public pourra acheter les pâtes artisanales tunisiennes des Variétés anciennes de blé dur ou déguster les Dates de l'oasis de Siwa (**Sentinelle Slow Food**) et autres produits locaux égyptiens.

Terra Madre Kitchens investit tout une zone du Marché international : des chefs de quatre continents prépareront des plats authentiques de ces pays en utilisant avec créativité et passion des produits de leur terre d'origine :

- Le **couscous tunisien** *ghalla* (produit de l'Arche du Goût), typique de l'archipel des Kerkennah, sera préparé et servi par un groupe de femmes de la région, selon les méthodes et coutumes traditionnelles ;
- L'Algérienne **Nassiira Facih** préparera les "*plombs*", des pâtes traditionnelles du Maghreb aussi appelées *berkoukesh* ;
- Une dégustation d'**Huile d'argan**, dont la **Sentinelle** établie en 2001 est l'une des premières au Maroc.
- Une dégustation du **thé doré** issu du **Safran marocain de Taliouine**, une autre Sentinelle marocaine historique, en présence de quelques producteurs et représentants de la « Maison du Safran » (*dar al safran*) locale.

Cette année, le cœur de Terra Madre Salone del Gusto battra dans les espaces thématiques de **#foodforchange** : Slow Food a mis en avant cinq grands thèmes (Slow Meat, Slow Fish, Seeds/Semences, Food and Health/Alimentation et santé et Bees and Insects/Abeilles et insectes)

Slow Meat :

Le Dr **Adel Salem**, vétérinaire **égyptien** et coordinateur de la Sentinelle du Poulet Bigawi, participera au **Forum Terra Madre Subject of Breeds** (Les races en question) (*21 septembre à 16h – Lingotto Fiere de Turin*), une rencontre dédiée à la découverte de races anciennes aujourd'hui en voie d'extinction.

Slow Fish :

Rafam Chaddad, chef et artiste tunisien, guidera le public lors de l'**Atelier du Goût Mediterranean Caviar: Discovering Bottarga** (À la découverte de la poutargue, caviar de Méditerranée) (*22 septembre à 16h – Lingotto Fiere de Turin*) à travers les eaux méditerranéennes, à la découverte de l'histoire et de la culture de la poutargue. Des tranches de poutargue arrosées d'un verre de *boukha* (alcool de figue) seront servies en apéritif, suivies par les classiques *spaghetti alla bottarga*.

Atelier du Goût Morocco: Aglou Mussels (Maroc : Moules d'Aglou) (*24 septembre à 11h – Lingotto Fiere de Turin*). À Aglou, petit village de pêcheurs de la province de Tiznit (Sud-Est du Maroc), une vingtaine de pêcheurs artisanaux et neuf cuisiniers ont créé une association de sensibilisation sur la richesse de la région et l'importance des pratiques de pêche traditionnelles, respectueuses de la mer et du travail des communautés locales. Cet évènement comprend une petite dégustation de couscous et tajines aux moules séchées d'Aglou.

Semences :

À l'occasion de l'Atelier de cuisine **A Two-Thousand Staple: Egyptian Fava Beans** (Un aliment de base millénaire : la fève égyptienne) (22 septembre à 11h – *Lingotto Fiere de Turin*), **Mennat Allah El Dorry**, égyptologue et archéologue, explorera l'héritage culinaire **égyptien** qui, par ses 7000 ans d'histoire, a subi de nombreux changements pour devenir un véritable melting pot. Grâce à la collaboration des chefs **Omar El Marsafy** et **Nabil Gaballa**, de l'Alliance Slow Food des Cuisiniers, le public découvrira les plats traditionnels égyptiens à base de fève revisités par la cuisine moderne.

L'Égyptienne **Sara El Sayed** participera au **Forum Terra Madre Cultivating Cities** (Cultiver les villes) (22 septembre à 16h – *Lingotto Fiere de Turin*). Cette doctorante de l'Université d'Arizona et fondatrice de Slow Food Cairo mène une recherche sur la manière dont les communautés de petits exploitants égyptiens peuvent s'agrandir, sans trahir le développement durable.

À l'occasion de l'Atelier du Goût **Feeding the World: Couscous Made With Ancient Grains** (Nourrir le monde : un couscous de graines anciennes) (23 septembre à 11:00 – *Lingotto Fiere de Turin*), deux chefs marocains prépareront deux types de couscous traditionnel : le Petit épeautre du Rif (bientôt Sentinelle Slow Food) et le Couscous Ifnousen, à base de blé dur oasien et de luzerne.

Habib Ayeb, géographe tunisien, réalisateur et membre de l'OSAE (*Observatoire de la Souveraineté Alimentaire et de l'Environnement*) participera au forum **Terra Madre Seed Biodiversity As a Response to Climate Change** (La biodiversité des semences pour répondre au changement climatique) (23 septembre à 11:00 – *Lingotto Fiere de Turin*) au cours duquel les invités échangeront sur la manière dont un système agricole riche et diversifié affrontera mieux le changement climatique qu'un système fondé sur les monocultures.

Alimentation et santé :

Menar Meebed, coordinateur de Slow Food Egypt, abordera en profondeur les trois dimensions de la malnutrition au Forum **Terra Madre Malnutrition and Health Education** (Malnutrition et éducation à la santé) (21 septembre à 16h – *Lingotto Fiere de Turin*).

Said Gharbi, professeur et chercheur de l'Université Ibn Zohr et membre de Slow Food Taroudant, parlera de l'huile d'argan alimentaire traditionnel lors du **Forum Terra Madre Fats: Not All Harmful (Les graisses, toutes ennemies ?)** (22 septembre à 14h – *Lingotto Fiere de Turin*).

En complément de ces grands thèmes, **Jeanne Chiche**, anthropologue et chercheuse marocaine en géographie rurale, animera le **Forum Terra Madre Bringing Tradition and Innovation Together** (Marier tradition et innovation) (24 septembre à 10h30 – *Lingotto Fiere de Turin*) aux côtés de **Piero Sardo**, président de la Fondation Slow Food pour la biodiversité, pour discuter ensemble de l'**Agriculture 2.0**.

L'**Égypte** sera la grande invitée de plusieurs **itinéraires à thème** développés par le **Musée égyptologique de Turin** pour Terra Madre Salone del Gusto. Le Musée offrira des **visites guidées** et des ateliers destinés aux familles sur le thème de l'alimentation dans l'Égypte

antique, ainsi qu'un itinéraire à la découverte des propriétés nutritionnelles et médicinales de la nourriture et des produits naturels destinés au bien-être, à la prévention et au soulagement des maladies.



XII ÉDITION

Terra Madre

SALONE DEL GUSTO 2018

slowfood.com

#food for
change

20 / 24
septembre
Turin