

Quarant'anni di Slow Food: nel 2026 il Salone del Gusto invade il centro di Torino

19 Dicembre 2025

di **Redazione**



TORINO – Terra Madre Salone del Gusto 2026 si terrà nel centro di Torino dal 24 al 28 settembre con un'edizione celebrativa che si svolge nel 40esimo compleanno di Slow Food Italia, per fare il punto sul lavoro più importante dell'associazione della Chiocciola: la difesa della biodiversità in tutto il mondo.

Biodiversità dei cibi, dei saperi e delle culture. Un percorso che, da 40 anni, si oppone all'omologazione, alla standardizzazione, alla monocoltura e celebra la ricchezza e il valore della diversità attraverso la straordinaria rete di comunità di Terra Madre e progetti come l'Arca del Gusto e i Presìdi Slow Food.

Organizzata da Città di Torino, Regione Piemonte e Slow Food, la manifestazione dedicata alle politiche del cibo e alla valorizzazione dei prodotti buoni, puliti e giusti, svela i primi dettagli: centinaia di eventi che coinvolgeranno vie, piazze e quartieri della città, tra cui conferenze, laboratori del gusto e appuntamenti a tavola con cuochi e produttori, giochi sensoriali, nuovi format pensati in collaborazione con le principali realtà culturali cittadine, incontri con i mestieri legati al cibo nelle scuole e con i bambini in visita, negli orti scolastici e di comunità cittadini. Immane il grande Mercato di Terra Madre Salone del Gusto con centinaia di produttori, dall'Italia e da tutto il mondo, che hanno fatto della tutela della biodiversità e della promozione del territorio la cifra del loro lavoro.

Anche la 16esima edizione sarà preceduta dal Road to Terra Madre, un programma di eventi organizzati a Torino, in Piemonte e in centosessanta Paesi del mondo da migliaia di soci, volontari e simpatizzanti, che sono già all'opera per anticipare, approfondire e diffondere i temi che saranno al centro dell'evento torinese.

Il tema: oggi come ieri Biodiversità

Al centro di Terra Madre Salone del Gusto 2026 ci sarà un'altra idea di mondo. La nostra idea di mondo, costruita a partire da una parola che è il faro che guida ogni nostra azione: biodiversità. Slow Food è stata la prima realtà al mondo che ha scelto di identificare, far conoscere e salvare non solo la biodiversità selvatica, ma anche la biodiversità domestica, cioè le varietà vegetali coltivate e le razze animali allevate, e la biodiversità culturale, ovvero i saperi che hanno permesso di trasformare vegetali, carne e latte in pani, pasta, conserve, formaggi, salumi, dolci.

Lo ha fatto a partire da un lontano Salone del Gusto, nel 1996, presentando l'idea di progetto che è poi diventato iconico in ogni angolo del pianeta: l'Arca del Gusto, un catalogo che oggi comprende oltre 6.500 prodotti dai cinque continenti. Il suo impegno è proseguito con l'avvio dei Presidi Slow Food, progetti che tutelano – in ogni regione d'Italia e nel mondo – i prodotti tradizionali, i piccoli produttori, le filiere più autentiche, quelle davvero sostenibili e rispettose dell'ambiente e della salute.

Biodiversità significa anche e soprattutto resistenza: contro la produzione standardizzata che mira soltanto al profitto, contro un'agricoltura che inquina e impoverisce il suolo, contro un allevamento che sfrutta e produce sofferenza, contro l'omologazione dei sapori e dei gusti, contro la massificazione delle abitudini, la corsa al consumo e il consumismo imperante. La biodiversità è, al contrario di tutto ciò, una straordinaria ricchezza da accogliere, da comprendere, da vivere: un antidoto alla monocultura del pensiero e uno strumento per costruire dialogo e pace.

A Terra Madre Salone del Gusto 2026 racconteremo la biodiversità attraverso i progetti dell'associazione della Chiocciola, da quelli storici come i Presìdi Slow Food, l'Arca del Gusto e l'Alleanza Slow Food dei cuochi, a quelli più recenti come gli Orti di Comunità, attraverso le esperienze delle reti tematiche di Slow Food, Beans, Grains, Rice, Mays... e incontrando i produttori in arrivo da tutte le regioni italiane e da ogni continente. I giorni di Terra Madre a Torino saranno l'occasione per immergersi in una ricca biodiversità di culture, di esperienze e di popoli. Un evento all'insegna dell'incontro, dello scambio e del reciproco arricchimento.

Il cibo è un linguaggio universale che supera le frontiere e abbatte i muri. Tutte le culture alimentari sono frutto di scambi, incroci, viaggi. La biodiversità è il punto di partenza per immaginare una società fondata sull'apertura, sulla cura del vivente, sul rispetto reciproco e la solidarietà.