



Youth & Food - il cibo veicolo di inclusione
26-30 settembre 2024
Terra Madre 2024

Giovedì 26/09

10AM Inaugurazione "La fotografia a portata di cibo" - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Food photography sociale nella interpretazioni di grandi fotografi torinesi (Michele D'Ottavio, Claudio Cravero, Gianni Oliva, Mauro Raffini) e nell'interpretazione degli allievi dell'ISS Bodoni-Paravia di Torino insieme ai giovani cuochi del progetto Youth&Food.
Segue brunch
GRATUITO

11AM Brunch Internazionale - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Deliziosi piatti mediterranei preparati dalle Fonderie Ozanam, con la partecipazione della chef Essadiya Maghboul
GRATUITO

12AM Comitato Direttivo Youth&Food - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Riunione tra partner di progetto: Slow Food, AMMI, Coop.Meeting Service, Il Delfino, Al Kharub, Comune Torino
PRIVATO

16PM Conferenza "L'inclusione sociale attraverso il cibo" - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Coltivare, preparare, offrire, recuperare il cibo. Un insieme di azioni attraverso cui si può realizzare l'integrazione delle persone e delle culture. Intervengono: Maria Bottiglieri (ufficio Cooperazione e Pace della Città di Torino), Pinco Pallino per Slow Food, Omar Sillah per a.p.s. Eco dalle Città; Loris Passarella per Le Fonderie Ozanam; Dorothée Luderich per En Chantier e Nissa per Les Beau Mets, da Marsiglia, Francia; Giuseppe De Plano per Re.Te. o.n.g.; Carmelo Roccaro per coop. Al Kharub da Agrigento, Italia
GRATUITO

18PM Un caffè Turco - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Il format collaudato di Murat Cinar, giornalista di Istanbul, e di Francesco Pongiluppi, professore presso l'Università di Torino e storico della Turchia, ci porta fra occidente e vicino oriente seguendo i profumi del caffè. Una chiacchierata profonda e divertente fra gli orti sul tetto delle Fonderie, con il profumo del caffè preparato davanti ai nostri occhi, all'ora del tramonto. Un piccolo viaggio indimenticabile
GRATUITO

Venerdì 27/09

17PM Conferenza "Youth&Food" - Parco Dora, Arena Staino

Il progetto *Youth & Food - Il Cibo Veicolo di Inclusione*, finanziato dall'Impresa Sociale Con i Bambini, giunge al suo ultimo anno di implementazione. L'iniziativa ha promosso l'inclusione sociale di almeno 60 giovani migranti, tra i 17 e i 21 anni, in Piemonte e in Sicilia, attraverso percorsi che valorizzano il cibo come strumento di integrazione, crescita economica e sviluppo sociale.

Relatori:

- **Marzia Sica**, Fondazione Compagnia di San Paolo
- **Barbara Nappini**, Presidente Slow Food Italia



- **Jacopo Rosatelli**, Assessore del Comune di Torino
- **Pietracci**, Impresa Con i Bambini
- **Fatty Lamine**, Gambia, gruppo di Agrigento
- **Kareem Mohyeldeen**, Egitto, gruppo di Torino

Durante l'evento sono previste brevi testimonianze da parte di tutti i protagonisti del progetto, che racconteranno le loro esperienze di crescita e integrazione.

20PM Cena "Youth&Food" - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Le chef Nuha Saegh (dalla Siria) e Sayaka Miyamoto (dal Giappone), insieme ai giovani cuochi internazionali del progetto Youth&Food e allo staff delle Fonderie, offrono una panoramica gastronomica su tutto il mondo di sapori e di saperi che negli anni è stato trasmesso agli chef di domani

21:30PM Film "Youth&Food" - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Fra la cena e il dj set, proiezione all'aperto del corto nato dal triennio di progetto
GRATUITO

22:30PM DJ Set - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Si balla! Con le musiche di dj Rino
GRATUITO

Sabato 28/09

10AM Workshops: Olio e Filiere, cereali e fermentazioni : dialoghi, pratiche, esperienze. E assaggi - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Due workshops in parallelo, uno sull'olio EVO promosso da Walid Bouhantouf con la partecipazione di Said Gharib, Emeline Bartoli (...); l'altro sulla panificazione, condotto dall'alleanza del grano francese. Il tutto si conclude con assaggi di pane appena sfornato e di olio EVO, un binomio naturale

Scritto per Ab: -Il pizzaiolo e panificatore Bartolo Calderone è direttore e formatore dell'EPPPN (École Professionnelle de Pizza et Panification naturelle) di Bordeaux. L'EPPPN è un centro di sperimentazione e formazione professionale, una pizzeria didattica specializzata nella panificazione a lievito madre e un centro di ricerca applicata CREA-FCA (Centre de Recherche Appliquée: Farines, Cultures, Agrobiodiversité).

È coordinatore della condotta di Slow Food Bordeaux e promotore del progetto Slow Bread.

-Erasmus Timoteo, esperto della rete Slow Grains: la biodiversità dei cereali, il valore identitario del grano e del pane, le forme e i segni identificativi, l'importanza della conoscenza e della ricerca scientifica.

-Nathan Hodges: dalla terra al pane, l'esperienza di filiera di Nathan Hodges cofondatore di Barn Owl Bakery sull'Isola di Lopez (USA).

-Matthew James Duffy: Professore e chef di panificazione | Microbakery a lievitazione naturale | Fanatico della pizza (Canada).

GRATUITO

18PM Conferenza Codiasco sulla politica estera italiana e il ruolo delle diaspore - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

CODIASCO organizza una conferenza per approfondire il ruolo strategico delle diaspore nella politica estera italiana e nella cooperazione internazionale. Interverranno relatori istituzionali e rappresentanti della società civile, tra cui l'Assessore Maurizio Marrone per la Regione Piemonte, Fatiha Aljazouli della Cooperativa Amasnighrem di Marrakech, Abdullahi Ahmed e Maria



Bottiglieri per il Comune di Torino, e Mani Bertrand per CIDCI. Partecipano anche ASBARK, ANGI e PANAFRICANDO. Sono previsti saluti istituzionali da Città Metropolitana, CISV, Unione Africana, ANCI, COP e OIM.

Iscrizione su <https://forms.gle/Ejsif8tRuFnEHnnz5>

20PM Cena "Cous&Cous" - Simili ma non uguali - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Le chef Mareme Cissé, senegalese e titolare del premio di Migliori Cus-Cus del Mondo (!), e Fatiha Al Jazouli, leader della cooperativa di donne di Marrakech presidio del cus-cus Slow Food, proporranno le loro versioni del celebre piatto, con preparazioni differenti, con diversi cereali (dal grano al miglio), e con la "terza mano" dei cuochi del Campionato del Cus-Cus di Marsiglia, Francia

22PM DJ Set - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Si balla! Con le musiche di Fabrizio Del Re
GRATUITO

Domenica 29/09

16PM Tour della Street Art

Parco Dora è il tempio della street art torinese, il "Five Points" subalpino. E da qui parte il giro guidato da SAT, Street Art Tour, attraverso il quartiere cittadino caratterizzato dalla maggior quantità di opere murali: Borgata Tesso. Da qui si arriverà all'Ozanam, altro luogo di artisti visivi, con una bella passeggiata, viatico al successivo evento delle 18:00, "Lingua Madre"
A PAGAMENTO

18PM Letture: "Lingua Madre" - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Incontro con Sayaka Miyamoto, vincitrice del Premio speciale Slow Food – Terra Madre del XIX Concorso letterario nazionale Lingua Madre, arricchito dalle letture e in dialogo con le altre autrici che hanno ricevuto Premi speciali: Marinella Dela Rosa, Maryame El Qabach, Man Azadam e Sonia Canu. Letture commoventi, profonde, a tratti divertenti, sul tetto fra gli orti, sorseggiando té e cullati dalle melodie suonate da Simone Campa
GRATUITO

20PM Cena Conviviale tra Indigeni, Alleanza dei Cuochi e Migranti - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

21:30PM Concerto di Musica Africana - Maghette di Associazione Tamra. Fonderie Ozanam Via Foligno 14

Il gruppo "Maghette" dell'Associazione Tamra è un progetto dedicato a promuovere la cultura africana, in particolare quella senegalese, attraverso la musica, la danza e attività educative per bambini, è composto da Magatte Dieng, Fode Diallo Mbaye, Moro Kanouthe e Babel.

Lunedì 30/09

20PM Cena Alleanza dei Cuochi Italia - Fonderie Ozanam Via Foligno 14

21:30PM Ricette Parlanti - Fonderie Ozanam Via Foligno 14