



Terra Madre  
Salone del Gusto  
2018 | 20-24 settembre  
in Torino

criteri  
di selezione  
per gli  
espositori



# PREMESSA

Terra Madre Salone del Gusto è la principale vetrina della rete Slow Food: delle sue attività, dei suoi progetti, delle sue politiche e delle sue campagne internazionali. È quindi fondamentale che i produttori del mercato siano ambasciatori di Slow Food e presentino prodotti coerenti con la filosofia del buono, pulito e giusto e con le campagne internazionali promosse dall'associazione:

- per la difesa della biodiversità, la promozione di pratiche agroecologiche ecosostenibili, la tutela della fertilità del suolo, la tutela del paesaggio, il rispetto del benessere animale, la difesa del latte crudo, la promozione di forme di pesca sostenibile;
- contro l'uso eccessivo della chimica di sintesi in agricoltura (fertilizzanti e pesticidi), contro gli Ogm, contro l'uso di additivi, conservanti e coloranti, contro gli sprechi alimentari, contro l'uso eccessivo di packaging e di contenitori monouso.

Queste linee guida sono in continua evoluzione, per renderle sempre più utili ai produttori e coerenti con i principi di Slow Food.

# REGOLE GENERALI

- Il mercato di Terra Madre Salone del Gusto è destinato esclusivamente ai produttori. I prodotti presenti dovranno essere sempre di produzione propria, salvo eventuali deroghe. Per quando riguarda alcune filiere sono ammessi anche affinatori (come per formaggi o salumi) o selezionatori; di conseguenza, non possono esporre e vendere i rivenditori. L'organizzazione dell'evento valuterà la possibilità di concedere deroghe a questo punto nel caso di soggetti particolari (ad esempio selezionatori e rivenditori che fanno parte dei circuiti del biologico e del mercato equo e solidale, oppure altri soggetti che sviluppano progetti di distribuzione virtuosa).
- I prodotti non devono contenere OGM né olio di palma (ad eccezione del Presidio Slow Food dell'olio di palma selvatica della Guinea Bissau).
- Le confezioni dei prodotti devono essere minime, facilmente scomponibili e riciclabili.
- Gli espositori, nei giorni della manifestazione, non possono usare piatti, forchette, bicchieri in plastica, ma solo oggetti in materiali naturali (legno, vetro, fibre vegetali...) oppure biodegradabili e compostabili.
- Chi partecipa deve descrivere il proprio lavoro con il maggiore dettaglio possibile: o sull'etichetta (l'ideale è presentare un'etichetta narrante) o con un cartello esposto nello stand.
- Per poter partecipare all'evento occorre essere invitati dall'organizzazione.
- Le linee guida sono vincolanti. Spetta in primo luogo ai produttori verificare la propria conformità a queste linee guida e dichiarare all'organizzazione eventuali non conformità. L'organizzazione potrà concedere deroghe laddove lo riterrà opportuno.



## FORMAGGI

- I formaggi devono essere a latte crudo.
- Hanno titolo preferenziale i prodotti ottenuti dal latte di animali nutriti prevalentemente al pascolo o comunque con alti apporti di erba/fieno.
- I formaggi devono essere ricavati da latte di allevamenti attenti al benessere animale.
- I formaggi devono essere prodotti con latte di proprietà o acquistato localmente da allevamenti che partecipino a progetti di filiera.
- Hanno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono formaggi con latte di razze autoctone.
- I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di Ogm.
- I formaggi devono essere prodotti con caglio animale o vegetale.
- Hanno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono formaggi realizzati senza fermenti selezionati. Quindi, in ordine di precedenza, sono accettati produttori di formaggi senza fermenti o prodotti con fermenti autoprodotti (latte innesto, siero-innesto).
- Non possono essere venduti formaggi che abbiano subito trattamenti chimici in crosta o affumicature con fumo liquido. Sono ammessi invece trattamenti tradizionali (pomodoro, cera, paraffina, olio, grappa, carbone, cenere...).
- Non possono essere venduti formaggi che contengano conservanti, additivi, coloranti di sintesi.
- Non possono essere venduti prodotti aromatizzati con aromi di sintesi (come l'aroma tartufato).



## SALUMI E TRASFORMATI DI CARNE

- I salumi devono essere prodotti con carne di animali nati, allevati, macellati nel Paese in cui avviene la trasformazione.
- Hanno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono salumi con carni da allevamenti allo stato brado o semi-brado e da razze autoctone.
- I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di Ogm.
- I salumi devono essere prodotti con carne di suini allevati nel rispetto del benessere animale e macellati dopo aver raggiunto almeno i 12 mesi di vita.
- Hanno titolo preferenziale nella selezione le aziende che producono salumi senza nitriti e nitrati.
- Non possono essere venduti salumi che contengano altri conservanti, additivi, coloranti di sintesi.
- Non possono essere venduti salumi che contengano starter, saccarosio e destrosio, lattosio, siero di latte o caseinati e qualunque esaltatore di sapidità.
- Non possono essere venduti salumi cotti che contengano polifosfati.
- Hanno titolo preferenziale i salumi che utilizzano budello naturale o a base di fibre naturali.
- Non possono essere venduti prodotti aromatizzati con aromi di sintesi.
- È vietata la vendita di *foie gras* e di conserve derivanti dall'allevamento di oche e anatre realizzato con alimentazione forzata o detta anche "assistita".



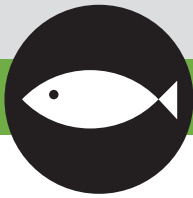
## ORTOFRUTTA

- Possono essere esposte e vendute solo specie e varietà vegetali locali, autoctone e tradizionalmente coltivate nella zona di produzione.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica o biodinamica oppure quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo metodi sostenibili.
- Possono essere esposti e venduti solo prodotti ortofrutticoli che, nella fase del post raccolta, non siano stati trattati con sostanze di tipo chimico (antiossidanti e anti-microbici) ma solo con tecniche quali ad esempio temperature, atmosfera modificata, essiccazione.



## CONSERVE ORTOFRUTTICOLE

- Hanno titolo preferenziale i prodotti i cui ingredienti siano certificati biologici o biodinamici oppure quelle realtà singole o collettive che utilizzano materia prima prodotta secondo metodi sostenibili. I prodotti devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati.
- Non possono essere vendute conserve di frutta e verdura che contengano ingredienti liofilizzati, aromi sintetici, coloranti, additivi, integratori e coadiuvanti tecnologici di sintesi, fra cui edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiossidanti e coloranti, solfiti e zeoliti. Ad esempio, sono esclusi i prodotti contenenti olio tartufato, sciroppo di mais (HFCS), pectina.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, aglio, cannella...) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Nelle confetture la percentuale minima di frutta deve essere del 65%.
- Nelle conserve vegetali, la percentuale minima della verdura deve essere del 65%.



## PESCI E PRODOTTI ITTICI

- Non è consentita la vendita, come prodotto fresco o conservato, di tonno rosso e pesce spada.
- Non è consentita la vendita, come prodotto fresco o conservato, di salmone allevato. La vendita di salmone selvatico è consentita solo se pescato nei mari di Alaska e Canada.
- Non è consentita la vendita di anguilla se non proveniente da progetti sostenibili quali i Presidi o altri progetti in cui i pescatori sono impegnati attivamente nella gestione della risorsa e del ripopolamento.
- È consentita la vendita di merluzzo ma solo se proveniente da zone di pesca dove gli stock ittici della specie non sono a rischio.
- È consentita la vendita di uova di pesce, ma solo se provenienti da allevamenti sostenibili o da cattura su stock ittici non a rischio e solo se si utilizza anche il resto del pesce per altre trasformazioni o per la vendita.
- Hanno titolo preferenziale le aziende che lavorano più specie e, in particolare, le aziende che lavorano specie a ciclo vitale breve.
- I prodotti devono presentare indicazione chiara della zona Fao di provenienza e la tipologia di pesca deve essere altamente selettiva per ridurre le catture accessorie.
- I trasformati ittici devono essere realizzati in prevalenza con specie caratteristiche della zona di produzione. È importante evitare i trasformati realizzati con specie esotiche usate in sostituzione di quelle locali, perché fisicamente simili (ad esempio il pesce ghiaccio cinese al posto dei bianchetti di sardine o acciughe).
- Non è ammesso per la trasformazione l'utilizzo di alcun tipo di conservanti, additivi e coloranti di sintesi. Non sono ammessi l'aroma fumo né altri aromatizzanti di tipo chimico.
- I prodotti devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati che devono essere preferibilmente certificati biologici.
- I prodotti da acquacoltura sono accettati unicamente previa valutazione del comitato scientifico di Slow Fish.





## FARINE

- Non possono essere esposte e vendute farine realizzate con cereali provenienti da colture geneticamente modificate.
- Hanno titolo preferenziale le farine prodotte con cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Possono essere esposte e vendute solo farine realizzate con cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica o biodinamica e quelle realtà, singole o collettive, che coltivano secondo metodi sostenibili.
- Per quanto riguarda le farine integrali, possono essere esposte e vendute quelle che provengono dal chicco integro e non da farina bianca con aggiunta di crusca.
- Non possono essere esposte e vendute farine che contengano latte e derivati, vitamine, acidificanti, antifungini, addensanti, gelificanti, stabilizzanti né altri prodotti chimici utilizzabili come conservanti e miglioranti delle caratteristiche tecnologiche delle farine.
- Non possono essere esposti e venduti preparati per pizze, torte e dolci e farine autolievitanti.



## PANI

Le regole relative ai pani valgono anche per chi non vende il pane, ma prepara e vende panini, tramezzini, tartine, eccetera.

- È necessario indicare l'origine dei cereali utilizzati per realizzare i diversi prodotti.
- Hanno titolo preferenziale pani prodotti con cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica e quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo metodi sostenibili e sono legate a specifici progetti di filiera.
- Possono essere esposti e venduti solo pani realizzati con lievito madre. È consentito l'uso di una percentuale minima di lievito di birra solo per attivare/migliorare la lievitazione.
- Non possono essere esposti e venduti prodotti realizzati a partire dalla rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte.
- Non possono essere esposti e venduti pani realizzati con miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Eventuali aromi naturali usati devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse e in etichetta va specificata la materia prima usata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio...) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Non possono essere esposti e venduti pani che contengano margarina, olio di palma, olio di cocco, strutti raffinati o emulsionati o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'extravergine di oliva).
- Possono essere esposti e venduti e somministrati solo pani conservati naturalmente.



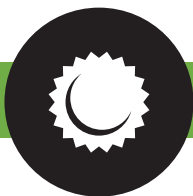
## PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

- Possono essere esposti e venduti solo prodotti da forno e dolci la cui lavorazione sia realizzata interamente all'interno del territorio interessato.
- Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci realizzati con farine provenienti da cereali provenienti da colture geneticamente modificate.
- Hanno titolo preferenziale prodotti da forno e dolci realizzati con farine provenienti da cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Possono essere esposti e venduti solo prodotti da forno e dolci realizzati con farine provenienti da cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Gli altri ingredienti (ad esempio castagne, noci, olive...) caratterizzanti il prodotto devono essere di origine locale; nel caso in cui non sia possibile reperirli nell'area storica di produzione devono provenire dal territorio regionale o da una regione limitrofa, ad eccezione degli ingredienti che necessariamente e storicamente provengono da fuori area, ad esempio zucchero, sale, vaniglia, cacao, caffè, pistacchi o altro, a seconda del Paese.
- Lo standard minimo per le uova è l'allevamento a terra all'aperto (categoria 2), hanno però titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria 0).
- Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci che contengano uova congelate.
- Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno realizzati con miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta va specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio...) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci che contengano margarina, olio di palma, olio di cocco, strutti raffinati, emulsionati o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'extravergine di oliva).
- Possono essere esposti e venduti solo prodotti da forno e dolci conservati naturalmente.
- Le ricette dei prodotti da forno e dei dolci tradizionali devono rispettare modalità, tempi e ingredienti tradizionali (ad esempio, i panettoni devono essere realizzati con lievito madre e lunga lievitazione).



## PASTA SECCA

- Possono essere esposte e vendute solo paste secche realizzate interamente nel proprio stabilimento.
- Possono essere esposte e vendute solo paste secche realizzate con farine di cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Hanno titolo preferenziale paste secche prodotte con farine di cereali di origine locale o di varietà antiche.
- Hanno titolo preferenziale le aziende che hanno tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.
- Hanno titolo preferenziale i prodotti con certificazione biologica o biodinamica e quelle realtà singole o collettive che producono secondo regole sostenibili.
- Possono essere esposte e vendute solo paste secche realizzate con metodi tradizionali.
- Hanno titolo preferenziale i formati di pasta legati alla tradizione locale e, per le paste secche di grano duro, la trafilatura in bronzo.
- Non possono essere esposte e vendute paste secche realizzate con additivi, coadiuvanti, coloranti, artificiali e aromi naturali identici.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta dovrà essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio...) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".



## PASTA FRESCA E RIPIENA

- Possono essere esposte e vendute solo paste fresche realizzate interamente nel proprio stabilimento.
- Possono essere esposte e vendute solo paste fresche realizzate con farine di cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Hanno titolo preferenziale paste fresche prodotte con farine di cereali di origine locale o di varietà antiche.

- Hanno titolo preferenziale le aziende che hanno tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.
- Hanno titolo preferenziale i prodotti con certificazione biologica o biodinamica e quelle realtà singole o collettive che producono secondo regole sostenibili.
- Possono essere esposte e vendute solo paste fresche realizzate con metodi tradizionali.
- Hanno titolo preferenziale i formati di pasta legati alla tradizione locale.
- Non possono essere esposti e venduti paste fresche realizzate con additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta dovrà essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio...) e non la dicitura generica "aromi naturali".
- Lo standard minimo per le uova è l'allevamento a terra all'aperto (categoria 2), avranno però titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria 0).

#### **Per gli ingredienti dei ripieni**

- Per quanto riguarda gli ingredienti dei ripieni, l'indicazione è di far riferimento ai criteri indicati per le specifiche filiere.
- Non possono essere esposte e vendute paste il cui ripieno contenga miglioratori, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, peperone...) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Non potranno essere esposte e vendute paste il cui ripieno contenga margarina, olio di palma, olio di cocco, emulsionanti o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta.



## RISI

- Possono essere esposti e venduti solo risi coltivati in azienda.
- Hanno titolo preferenziale le aziende che espongono e vendono varietà di riso tradizionalmente coltivate nell'area.
- Hanno titolo preferenziale risi lavorati in azienda.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica o biodinamica oppure quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo regole sostenibili.
- Non possono essere esposti e venduti risi che hanno subito trattamenti sbiancanti con olio (riso camolino), con glucosio e con talco (riso brillato).



## MIELE

- Possono essere esposti e venduti solo mieli millefiori (non derivanti da miscele) e monoflora (sono esclusi mieli pastorizzati, riscaldati al fine di impedirne la cristallizzazione).
- Possono essere esposti e venduti mieli caratterizzati da essenze tipiche delle aree di produzione.
- Gli unici trattamenti concessi sono gli oli essenziali (timolo, mentolo, eucaliptolo) e acidi organici (formico, lattico, ossalico).
- Non potranno essere esposti e venduti mieli di alveari in cui siano somministrati alle api alimenti proteici quali soia o latte in polvere.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica o biodinamica.



## CIOCCOLATO

- Nel caso del cioccolato fondente le fave di cacao devono essere la componente principale del prodotto finale.
- Possono essere esposti e venduti solo prodotti con ingredienti tracciabili, di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Hanno titolo preferenziale i cioccolati realizzati con materie prime provenienti da Presidi o da comunità locali note e le produzioni "from bean to bar".
- Non possono essere esposti e venduti prodotti che contengano aromi di sintesi (ad esempio vanillina), ingredienti ogm (lecitina di soia geneticamente modificata), grassi differenti da burro di cacao (ad esempio olio di palma).



## TRASFORMATI A BASE DI CACAO (ES. CREME, PRALINE)

- L'ingrediente principale dei trasformati a base di cacao non può essere lo zucchero.
- Possono essere esposti e venduti solo prodotti con ingredienti tracciabili, di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Non possono essere esposti e venduti prodotti che contengano aromi di sintesi (ad esempio vanillina), ingredienti Ogm (ad esempio la lecitina di soia), olio di palma, olio di cocco e oli vegetali generici (di cui non si indichi la provenienza).
- Hanno titolo preferenziale i trasformati a base di cacao, la cui materia provenga da Presidi o da comunità locali note.



## CAFFÈ

- Possono esporre e vendere soltanto torrefattori che producono caffè dei Presidi e i monorigine Speciality Coffee.



## TÈ E TISANE

- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica o biodinamica oppure quelle realtà singole o collettive che coltivano secondo regole sostenibili (l'associazione valuterà ogni singolo caso).
- La zona di origine della produzione deve essere esplicitata.
- Hanno titolo preferenziale i tè lavorati tramite rullatura piuttosto che con metodi quali il CTC.



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Hanno titolo preferenziale gli oli prodotti a partire da cultivar autoctone dell'area di produzione.
- Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica o biodinamica o le cui olive sono coltivate secondo metodi sostenibili.
- Possono essere esposti e venduti oli extravergini prodotti prevalentemente con olive aziendali e non acquistate.
- Il frantoio deve essere situato nell'area di produzione. Qualora non indicato in etichetta, si chiede di dichiararlo in fase di autodichiarazione.
- Per quanto riguarda gli oli italiani hanno titolo preferenziale le aziende che aderiscono al Presidio nazionale dell'olio extravergine.





## ALTRI OLI

- Possono essere esposti e venduti solo oli ottenuti da estrazioni meccaniche a freddo.
- Non possono essere esposti e venduti oli di cui non si specifichi la provenienza del vegetale.
- Nel caso di oli ottenuti da coltivazione di piante oleose (come colza o girasole), possono essere esposti e venduti solo oli con certificazione biologica.



## ACETO DI VINO

- Possono essere esposti e venduti solo aceti prodotti con vitigni tradizionali, preferibilmente di proprietà.
- Possono essere esposti e venduti solo aceti maturati artigianalmente nelle botti e acidificati con la madre.



## ACETO DI FRUTTA

- Possono essere esposti e venduti solo aceti prodotti con materie prime locali, preferibilmente di proprietà.
- Possono essere esposti e venduti solo aceti maturati artigianalmente nelle botti e acidificati con la madre.



## ACETO BALSAMICO

- Potranno essere esposti e venduti aceti balsamici tradizionali, che seguono i disciplinari.
- Non possono essere esposti e venduti condimenti balsamici (come glasse e creme).



## SALE

- Possono essere esposti e venduti solo sali raccolti o estratti nel rispetto dell'ambiente e in condizioni di lavoro dignitose



## VINO

- Singole aziende produttrici di vino sono ammesse solo nel caso in cui facciano parte di un Presidio o di altri progetti specifici.
- Sono inoltre ammesse realtà consortili che partecipino ai progetti dell'associazione.



## BIRRA

- Hanno titolo preferenziale le birre che rispecchino stili storici dell'area laddove esistenti.
- Hanno titolo preferenziale le birre prodotte con l'utilizzo di materie prime da agricoltura biologica, biodinamica o coltivate secondo metodi sostenibili.
- Hanno titolo preferenziale i birrifici impegnati in attività di ricerca e sperimentazione sui prodotti e quelli impegnati a sviluppare collaborazioni a livello locale (ad esempio riguardo forniture o distribuzione)
- Per l'Italia si accettano i birrifici presenti nella guida *Birre d'Italia* di Slow Food Editore, con precedenza ai birrifici che hanno ottenuto riconoscimenti (priorità ai riconoscimenti assegnati al birrificio, a seguire quelli assegnati alle singole birre).

### **Indicazioni per l'etichettatura:**

- È necessario indicare con chiarezza, possibilmente sulle spine: tipologia e provenienza dei malti utilizzati, tipologia e provenienza dei luppoli utilizzati, tipologia e provenienza di ogni altra eventuale materia prima aggiunta.
- In caso di produttore *beer firm* (produttore senza impianto di proprietà) è necessaria l'indicazione dello stabilimento di produzione in cui si è prodotta la birra.



## BEVANDE SPIRITOSE

- Possono essere esposti e venduti alcolati prodotti in via preferenziale con materie prime del territorio (compresi gli ingredienti per l'infusione) e prioritariamente basati sulla tradizione dell'area. Sono possibili eccezioni laddove alcuni ingredienti non siano disponibili nell'area. In ogni caso è richiesta l'indicazione dell'origine dei principali ingredienti.
- Non possono essere venduti distillati e liquori che contengano prodotti di sintesi quali: aromi, coloranti, dolcificanti.

