MANGIA E CAMBIA 2026! PROGRAMMA

RADICI IN MOVIMENTO: TRADIZIONE ED EVOLUZIONE
Il cibo per costruire le città che saremo…
Messina, 27-28-29 novembre 2026

MACROAREE DI AZIONE E ALLESTIMENTO

1. AREA ME-RCATO IN COMUNE (MErcato della Terra e dei Produttori)
- **Funzione:** Spazio espositivo e di vendita dedicato ai piccoli produttori locali, ai Presìdi Slow Food e agli agricoltori custodi della biodiversità.
- **Attività:** Vendita diretta a chilometro zero, degustazione e racconto delle filiere etiche e sostenibili del territorio.

2. AREA GUSTO LAB (laboratori del gusto ed attività di didattica)
- **Funzione:** Spazio didattico e laboratoriale dedicato alla cultura enogastronomica consapevole.
- **Attività:** Dimostrazioni culinarie dal vivo (*laboratori del gusto*) guidate da cuochi dell'Alleanza Slow Food e maestri artigiani, accompagnate da laboratori del gusto ed esperienze sensoriali per adulti e bambini.

3. AREA TALK (Forum e Dibattiti)
- **Funzione:** Area meeting e dibattiti.
- **Attività:** Tavole rotonde, convegni e incontri con esperti, istituzioni, associazioni ed enti accademici su temi quali la transizione ecologica, lo spreco alimentare, il cibo come diritto e la sovranità alimentare.

4. AREA FOOD (Area Convivialità e Cucina Solidale)
- **Funzione:** Zona dedicata alla somministrazione di cibo e alla condivisione conviviale.
- **Attività:** Percorsi gastronomici con ricette della tradizione locale e piatti multiculturali proposti dalle comunità internazionali e identitarie dei territori.

5. AREA PODCAST E RADIO (musica ed interviste)
- **Funzione:** Area di intrattenimento culturale e sociale per la cittadinanza.
- **Attività:** Mostre narrative, concerti musicali dal vivo, performance artistiche ed eventi di aggregazione giovanile e familiare. La voce della piazza

GIORNO

10:00 | INAUGURAZIONE DELL'EVENTO
Apertura Radio RADICI IN MOVIMENTO: Piazza Unione Europea si trasforma in un vero e proprio **studio di registrazione a cielo aperto**. La radio e il podcast live diventano il megafono dell'evento: uno spazio dinamico di narrazione, confronto e registrazione di testimonianze dal vivo.
10:30 – 22:00 | AREA MERCATO IN COMUNE
MErcato in Comune: Uno spazio speciale interamente dedicato ai piccoli produttori locali e ai Presìdi Slow Food. Un'occasione unica per acquistare prodotti a chilometro zero, degustare le eccellenze del territorio e scoprire da vicino le filiere etiche e sostenibili che custodiscono la nostra biodiversità.
10:30 – 22:00 | AREA MOSTRA
Exhibit -***Stockfish Without Borders: A Journey from the Nordic Seas to…:*** Un affascinante itinerario espositivo alla scoperta della storia e della tradizione dello stoccafisso, dai mari del Nord fino alle nostre tavole.
10:30 – 22:00 | AREA GUSTO LAB
La Capsula del Tempo di Slow Food: Uno spazio simbolico ed educativo ideato per tutelare e tramandare alle future generazioni le eccellenze dell'agrobiodiversità a rischio estinzione
20:00 | AREA FOOD
DJ SET: Gusto, ritmi e convivialità: la piazza di Mangia e Cambia 2026 si accende con il DJ set serale! Accompagna i piatti e i sapori della cucina con una selezione musicale unica e coinvolgente. Unisciti a noi per trasformare la cena sotto le stelle in un momento indimenticabile di festa e condivisione.

PRIMO GIORNO: *LE RADICI E IL VIAGGIO*
VENERDÌ 27 NOVEMBRE

10:00 | Inaugurazione dell'**Evento e Apertura Radio RADICI IN MOVIMENTO**
Inaugurazione e Apertura del ***MErcato in Comune***
Inaugurazione e Apertura Exhibit ***Stockfish Without Borders: A Journey from the Nordic Seas to…***
Inaugurazione e Apertura de ***La Capsula del Tempo di Slow Food***

11.00 – 12:00 | AREA GUSTO LAB
EVO-LUZIONE CONSAP-EVO-LE
Un'esperienza sensoriale per imparare a riconoscere le sfumature, i pregi e gli abbinamenti degli oli EVO. Dalla cultivar al bicchiere: scopri come degustare, valutare e valorizzare l'eccellenza della nostra terra.
Info: ingresso gratuito Modalità: posti limitati - prenotabile

12:00 – 13:00 | AREA TALK - PODCAST E MEMORIA
LE RADICI DEL GUSTO: L'EREDITÀ DELLE VECCHIE GENERAZIONI PER IL CIBO DEL DOMANI
Uno spazio di confronto intergenerazionale per rendere omaggio alla dedizione delle vecchie generazioni verso la terra e la tavola, esplorando come quel prezioso patrimonio di saperi possa oggi integrarsi con i linguaggi moderni, l'innovazione tecnologica sostenibile, la transizione ecologica e i nuovi stili di consumo. I protagonisti metteranno al centro il profondo legame che i nostri anziani e custodi della tradizione hanno saputo intessere con il cibo: una devozione fatta di rispetto per i ritmi della natura, lotta quotidiana allo spreco e amore per le proprie radici. Attraverso questa eredità si affronteranno le sfide di oggi e di domani: dalla tutela della biodiversità dello Stretto e della pesca artigianale al contrasto al caporalato, fino alla promozione dell'agroecologia e della cucina circolare. Un talk avvincente sul valore del passaggio generazionale, dove la saggezza e i gesti antichi di chi ha custodito il cibo nel tempo diventano la chiave fondamentale per interpretare e guidare il domani.
Info: ingresso gratuito ***Modalità: free***

13.30 – 15.30 | AREA FOOD
IL MERCATO NEL PIATTO
UN PRANZO AL MERCATO TRA PROSSIMITÀ E PRESIDI
Un'esperienza culinaria autentica dove la freschezza e la tradizione si incontrano a tavola: un pranzo unico a due passi dal mercato, preparato con ingredienti a chilometro zero e le eccellenze dei presidi territoriali.
Info: a pagamento Modalità: posti limitati - prenotabile

16:00 – 17:00 | AREA GUSTO LAB

AROMI SOSTENIBILI: VIAGGIO SENSORIALE TRA FILIERE ETICHE E SPECIALTY COFFEE

Il laboratorio propone un viaggio sensoriale e consapevole alla scoperta del caffè di qualità, guidando i partecipanti nell'esplorazione di diverse origini, tostature ed estrazioni. Attraverso degustazioni guidate, l'incontro valorizza le filiere etiche e sostenibili in linea con i principi del cibo buono, pulito e giusto. Un'occasione per approfondire la cultura dello specialty coffee e trasformare la pausa caffè quotidiana in una scelta responsabile.

A cura di: KAY | Marmelada Bistrot

Info: ingresso a pagamento Modalità: posti limitati - prenotabile

17:30 – 18:30 | AREA TALK

IL MANIFESTO DELLA CUCINA SICILIANA CONTEMPORANEA

Il **talk** moderato da *Fabio Martinez* propone un Manifesto della Cucina Siciliana Contemporanea basato sull'iperculturalità, superando l'esterofilia attraverso la valorizzazione di materia prima locale, sostenibilità e tecniche moderne. Un panel dinamico di cuochi, sommelier e panificatori visionari si confronterà sul valore del territorio, dell'etica e della filiera corta per definire la nuova identità gastronomica dell'isola. Il format si chiuderà con un dibattito aperto per gettare le basi di una rete culinaria diffusa e consapevole.

Alberto Angiolucci (Angiò-Macelleria di Mare, Catania)
Francesca Barone (Fattoria delle Torri, Modica)
Francesca Giunta (Sine bar à vin, Olivarella)
Adriana Sirone (Casa e Putia, Messina)
Alfio Puglisi (Previtera Kitchen, Linguaglossa)

Info: ingresso gratuito Modalità: posti limitati

19:00 – 20:00 | AREA GUSTO LAB

FORMAGGI A LATTE CRUDO: STORIE DI PASCOLI E TRADIZIONE ARTIGIANALE

Un viaggio emozionante nel mondo dell'arte casearia raccontato da una giovane produttrice appassionata. Alla scoperta dei segreti della lavorazione del latte, per riconoscerne i sapori autentici e sperimentare la magia della creazione artigianale. Un'esperienza pratica e sensoriale imperdibile per appassionati e buongustai, alla scoperta di tradizione e innovazione nei formaggi.

Morena zaiti (Azienda Zaiti, Saponara)

Info: ingresso gratuito Modalità: posti limitati - prenotabile

20:00 | AREA FOOD

VENTU, MALANOVA E PISCISTOCCU

Sei territori, un unico grande ingrediente: l'Area Food si trasforma in un viaggio gastronomico senza confini. Attraverso 6 stand dedicati, cuochi e custodi della tradizione presenteranno e racconteranno i piatti iconici legati alla cultura dello stoccafisso: dalle rotte nordiche di **Norvegia** e **Islanda**, passando per la tradizione di **Veneto** e **Marche**, fino ad approdare al Sud tra **Calabria** e **Sicilia**. Un'esperienza di gusto e memoria condivisa sotto le stelle.

Info: a pagamento Modalità: posti limitati - prenotabile

SECONDO GIORNO: *L'EVOLUZIONE E IL PENSIERO*
SABATO 28 NOVEMBRE

10.30 – 11:30 | AREA GUSTO LAB

MANI IN PASTA: L'ARTE DEI MACCHERONI FATTI A MANO

Un'esperienza autentica per riscoprire i gesti antichi della tradizione e imparare a trafilare e modellare perfetti maccheroni della casa. Sotto la guida di un maestro pastaio, preparerai il tuo impasto ideale da gustare e condividere insieme ai sapori del territorio.

Info: ingresso gratuito ***Modalità: posti limitati***

11:30 – 13:00 | AREA TALK

NEXT SLOW GENERATION: I GIOVANI, IL CIBO E LE TRAIETTORIE IM-POSSIBILI.

Uno spazio di confronto generazionale per esplorare come la cultura Slow possa integrarsi con i linguaggi moderni, l'innovazione tecnologica sostenibile, la transizione ecologica e i nuovi stili di consumo.

Franco Gatti, Cora Mazzullo, Dario Scimone, Daniele Bonansinga e Aldo de Domenico, Antonella Donato, metteranno a confronto la memoria delle tradizioni con le sfide del futuro: dalla tutela della biodiversità dello Stretto e della pesca artigianale alla lotta allo spreco alimentare e al caporalato, fino alla promozione dell'agroecologia e della cucina circolare.

Un talk avvincente sul valore del passaggio generazionale, dove l'eredità del passato diventa la chiave per interpretare il domani.

Info: ingresso gratuito ***Modalità: posti limitati***

13.30 – 15.30 | AREA FOOD

IL MERCATO NEL PIATTO

UN PRANZO AL MERCATO TRA PROSSIMITÀ E PRESIDI

Un'esperienza culinaria autentica dove la freschezza e la tradizione si incontrano a tavola: un pranzo unico a due passi dal mercato, preparato con ingredienti a km zero e le eccellenze dei presidi territoriali.

Info: a pagamento ***Modalità: posti limitati - prenotabile***

16.30 - 17.30 | AREA GUSTO LAB

PICCOLO LABORATORIO DELLA PASTA

Presentazione del libro e laboratorio graphic design di Asia Sabatelli

Il workshop reinterpreta la pasta secca trasformandola in un originale strumento di design per creare gioielli e portafortuna personalizzati. L'evento si configura così come un'esperienza di gioco e nostalgia dove la manipolazione manuale crea momenti di dialogo e condivisione conviviale.

Info: ingresso gratuito ***Modalità: posti limitati***

17:30 – 19:00 | AREA TALK

IL LUNGO VIAGGIO:

DALLE ROTTE NORDICHE ALLO STRETTO DI MESSINA: LA CULTURA DELLO STOCCAFISSO VERSO L'UNESCO

Una conferenza internazionale ed etno-gastronomica dedicata alle origini nordiche e al secolare legame della città di Messina con lo stoccafisso. Attraverso le testimonianze di delegazioni internazionali e rappresentanti istituzionali, l'incontro ripercorre le rotte commerciali dai mari del Nord al Mediterraneo e sancisce ufficialmente l'ingresso di Messina tra i soggetti promotori della candidatura UNESCO dello Stoccafisso a Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

19:00 – 19:30 | AREA TALK

PREMIAZIONE: PREMIO "STRETTO TRA DUE MARI"

Il **Premio "Stretto tra due Mari"** è un riconoscimento che intende valorizzare le personalità, le realtà produttive, le associazioni e i progetti territoriali che si distinguono per l'impegno a tutela della sostenibilità, della biodiversità e delle tradizioni agroalimentari e marittime dell'area dello Stretto di Messina nell'ambito di tre pilastri fondamentali:

- **Custodia del Territorio e della Biodiversità:** Premia chi lavora per la salvaguardia del patrimonio agroalimentare, paesaggistico e delle risorse marine del territorio peloritano e delle sponde dello Stretto.
- **Sostenibilità e Filiera Corta:** Riconosce i produttori, gli artigiani del cibo e i ristoratori che applicano concretamente la filosofia Slow Food del cibo "buono, pulito e giusto", valorizzando la Prossimità e il rispetto dell'ambiente.

- **Identità e Comunità:** Celebra la cooperazione locale, il legame con le radici culturali e le buone pratiche di economia civile e tutela sociale.

Info: ingresso gratuito ***Modalità: posti limitati***

20:00 | AREA FOOD

VENTU, MALANOVA E PISCISTOCCU

Sei territori, un unico grande ingrediente: l'Area Food si trasforma in un viaggio gastronomico senza confini. Attraverso 6 stand dedicati, cuochi e custodi della tradizione presenteranno e racconteranno i piatti iconici legati alla cultura dello stoccafisso: dalle rotte nordiche di **Norvegia** e **Islanda**, passando per la tradizione di **Veneto** e **Marche**, fino ad approdare al Sud tra **Calabria** e **Sicilia**. Un'esperienza di gusto e memoria condivisa sotto le stelle.

Info: a pagamento ***Modalità: posti limitati - prenotabile***

TERZO GIORNO: IL FUTURO E LA FESTA
DOMENICA 29 NOVEMBRE

10.30 – 11:30 | AREA GUSTO LAB

IL PIATTO DELLA MEMORIA

Laboratorio d'Arte e Memoria: Dipingi la ricetta della Mamma e della Nonna

Ci sono profumi che ci riportano all'infanzia in un secondo. Il ragù che sobbolle fin dalla domenica mattina, le mani infarinate della nonna, la torta calda per la merenda. I ricordi più belli non restano chiusi nei cassetti: sono seduti a tavola. Ti invitiamo a compiere un viaggio emotivo a ritroso nel tempo per creare il tuo Piatto della Memoria: un'opera d'arte in ceramica dedicata a quella ricetta del cuore che non vuoi dimenticare mai. Non serve saper dipingere, basta avere un ricordo a cui vuoi bene. Porti a casa un pezzo unico al mondo, intriso di affetto, storia e tradizione familiare.

Info: a pagamento ***Modalità: posti limitati - prenotabile***

10:30 – 11:30 | AREA TALK

NUTRIRE IL VIAGGIO:

POLITICHE ALIMENTARI, ACCOGLIENZA RESPONSABILE E RIGENERAZIONE DEI TERRITORI

Un momento di confronto strategico sul futuro del viaggio sostenibile e sul Progetto INSPIRE. Il talk approfondisce come adeguate politiche del cibo possano innescare processi profondamente trasformativi capaci di promuovere un turismo esperienziale autentico. Dal Progetto INSPIRE del Comune di Messina agli itinerari Slow Food Travel, dalla valorizzazione delle produzioni locali al coinvolgimento attivo dei viaggiatori, l'incontro esplora come la custodia del patrimonio agroalimentare diventi la chiave per rigenerare l'economia, il paesaggio e il tessuto sociale delle comunità.

Info: ingresso gratuito ***Modalità: posti limitati***

11.30 – 12:30 | AREA GUSTO LAB

LE MANI IN PASTA: L'ARTE DEL PANE E DELLE FARINE

Un viaggio affascinante dal singolo grano al profumo del pane appena sfornato. Scopri i segreti della lievitazione, la selezione delle farine e le tecniche di impasto. Mani in pasta per riscoprire un'arte antica che unisce tradizione, gusto e maestria.

Info: Ingresso gratuito ***Modalità: posti limitati***

13:00 | AREA FOOD - *IL PRANZO DELLA DOMENICA*

"IL PRANZO DEGLI AVANZI"

Concludiamo *Mangia e Cambia* riscoprendo l'antica arte di non sprecare nulla. Gli ingredienti invenduti del mercato prendono nuova vita in un menù d'autore sorpresivo e genuino. Il classico pranzo della domenica si veste di futuro, creatività e convivialità.

Info: a pagamento ***Modalità: posti limitati - prenotabile***

SENZA ORARIO

FAVOLE IN PIAZZA (LE FAVOLE DEDICATE AL CIBO)

Nell'ambito di **Mangia e Cambia 2026 – Radici in Movimento**, l'**Associazione ARB** trasforma Piazza Municipio in uno spazio aperto di meraviglia, narrazione e condivisione dedicato ai più piccoli e alle famiglie. **"Favole dedicate al cibo"** è un percorso animato di letture ad alta voce, narrazioni teatrali e piccoli laboratori creativi dove il cibo non è soltanto nutrimento, ma diventa il protagonista di storie d'avventura, viaggi, tradizioni e rispetto per la natura. Attraverso la magia della fiaba e il potere evocativo del racconto:

- **Si scoprono le radici:** i bambini viaggiano alla scoperta dei prodotti della Terra e dei sapori di una volta, riscoprendo la memoria culinaria e il valore della biodiversità.
- **Si impara la sostenibilità:** concetti come la lotta allo spreco alimentare, il rispetto della stagionalità e il consumo consapevole prendono vita tramite personaggi fantastici ed edificanti.
- **Si vive la piazza:** la narrazione trasforma il cuore della città in un luogo di incontro intergenerazionale, dove parole, colori e fantasia si intrecciano per nutrire il corpo e la mente.

Un appuntamento speciale pensato per piantare nei cittadini di domani i semi di un rapporto sano, etico e felice con il cibo.

SENZA ORARIO

PASSEGGIATE IN CITTÀ: MESSINA DA SCOPRIRE

Pronti a guardare la città con occhi nuovi? Messina si svela attraverso un ciclo di passeggiate ed escursioni urbane guidate da **Filippo Cavallaro**, uno straordinario narratore del territorio. Attraverso suggestivi itinerari storici e culturali, vi accompagnerà alla scoperta di una Messina inedita e affascinante, intrecciando il racconto urbanistico con le vicende, le leggende e le appassionanti storie delle eroine della nostra città.

TRADIZIONE | DINA E CLARENZA

Percorso Dina e Clarenza: ***Venerdì e Sabato h 15.30; Domenica h 11.30***

Municipio, via san Camillo, galleria Vittorio Emanuele, via Sant'Agostino, scalinata della colomba, Montalto, torre Vittoria, via Dina e Clarenza, scalinata san Gregorio, piazza Duomo, municipio.

IDENTITÀ | ANTONELLO DA MESSINA

Percorso Antonello da Messina: ***Venerdì e Sabato h 17.0; Domenica h 10.30***

Municipio, via Garibaldi, piazza santa Caterina, via del vespro, piazza università, via 24 maggio, Chiesa san Francesco all'Immacolata, via san paolo dei disciplinanti, corso Cavour, piazzetta Laudamo, via Argentieri, Municipio.

Partenza: Piazza Unione Europea (Piazza Municipio)

Partecipanti massimo 15 persone. Info e prenotazioni presso l'Info Point dell'evento.

SENZA ORARIO

LA RADIO E IL PODCAST | RADICI IN MOVIMENTO

Lo studio radiofonico in piazza tra racconti, interviste e voci del territorio

Durante **Mangia e Cambia 2026 – Radici in Movimento**, Piazza Municipio si trasforma in un vero e proprio **studio di registrazione a cielo aperto**. La radio e il podcast live diventano il megafono dell'evento: uno spazio dinamico di narrazione, confronto e registrazione di testimonianze dal vivo.

Con il progetto **"Le Dispense della Memoria: Futuro Remoto"**, i microfoni aperti in piazza daranno voce a un dialogo intergenerazionale unico:

- **Dialoghi tra generazioni:** Gli anziani custodi delle tradizioni contadine e marinare incontrano i giovani innovatori, cuochi, produttori agroecologici e ospiti del festival per intrecciare ricordi di una volta ed evoluzioni future.
- **Storie di Cibo e Territorio:** Interviste esclusive, storie di resistenza contadina, racconti di biodiversità, ricerca ed etica del lavoro lungo le filiere del cibo.
- **Il Racconto in Diretta:** La cronaca live delle giornate di festa, con le impressioni dei visitatori, le voci dei produttori del Mercato dell'Agroecologia e i commenti sui talk e sui laboratori in corso.

Tutti gli incontri e le registrazioni effettuate nello studio temporaneo in piazza diventeranno puntate di una **serie podcast originale**, destinata a conservare e diffondere l'eredità immateriale del territorio anche oltre i giorni del festival.

LO STOCCAFISSO PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UMANITÀ: LA CANDIDATURA UNESCO E LA CITTÀ DI MESSINA

1. PREMESSA E CONTESTO INTERNAZIONALE

Nel corso dell'ultima edizione di **Terra Madre Salone del Gusto**, la comunità di **Slow Food Messina** ha preso parte alla conferenza internazionale *"Stockfish from the North Sea to the World: A Story of Intercultural Exchange"*, insieme ai rappresentanti di **Slow Food Islanda** (*Dora Svavarsdottir*) e **Slow Food Bergen - Norvegia** (*Terje Inderhaug e Bjarte Finne*).

L'incontro ha riaffermato la profondità straordinaria del legame storico, culturale, sociale ed economico che unisce le comunità del Nord Europa e del bacino del Mediterraneo attorno alla filiera e alla tradizione dello stoccafisso.

In tale sede è stato ufficializzato il percorso internazionale, già avviato, volto al **riconoscimento UNESCO delle tradizioni legate allo stoccafisso quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità**. In questo prestigioso contesto, la città di **Messina**, attraverso la condotta locale di Slow Food, è stata inserita ufficialmente tra i **soggetti promotori e nodi della rete internazionale** a supporto della candidatura.

2. IL RUOLO STRATEGICO DI MESSINA E DELLA SICILIA

Messina - Città Metropolitana e 13ª città d'Italia per popolazione - rappresenta da millenni la storica porta d'accesso della Sicilia e un naturale crocevia marittimo e commerciale al centro del Mediterraneo.

Nell'ambito della filiera dello stoccafisso, Messina non costituisce semplicemente un punto d'arrivo o di consumo lungo le rotte transnazionali, ma un vero e proprio **hub culturale, antropologico ed economico**. Attorno alla lavorazione, trasformazione e gastronomia dello stoccafisso si è consolidata un'identità comunitaria viva, che unisce le maestranze marittime e trasformative locali a un patrimonio immateriale unico al mondo.

L'inclusione formale di Messina e del territorio siciliano conferisce alla candidatura UNESCO una **dimensione mediterranea indispensabile**, qualificando l'istanza da semplice proposta nord-europea a **progetto transnazionale e interculturale a forte vocazione euro-mediterranea**.

3. LA RETE ISTITUZIONALE E TERRITORIALE GIÀ ATTIVATA

Attorno a questa sfida, Slow Food Messina ha aggregato un tavolo istituzionale e sociale ad altissimo profilo, pronto a sostenere formalmente il percorso:

- **Città Metropolitana di Messina e Amministrazione Comunale**: pronte alla sottoscrizione formale degli atti di adesione.
- **Camera di Commercio di Messina**: a tutela del valore economico, commerciale e produttivo della filiera.
- **Ambasciata d'Islanda e Console Onoraro di Norvegia**: a testimonianza del solido legame diplomatico e storico tra la Sicilia e i Paesi del Nord Europa.
- **Università degli Studi di Messina**: per il supporto scientifico, etno-antropologico e storico all'iter procedurale.
- **Operatori della Filiera (Importatori, Distributori e Trasformatori locali)**: custodi delle tecniche tradizionali di moollatura e preparazione.
- **Assessorato Regionale al Turismo**: per i risvolti di promozione d'area e attrattività culturale.
- **Commissione per la pesca de Parlamento Europeo**: per il tramite del componente on. Giuseppe Lupo per l'attività di advocacy che può svolgere nel sostegno alla candidatura UNESCO.

4. L'EVENTO "MANGIA E CAMBIA 2026", LA MOSTRA INTERNAZIONALE E IL LANCIO DELL'APPUNTAMENTO ANNUALE SULLA PESCA TRADIZIONALE

Dal **27 al 29 novembre 2026**, Slow Food Messina organizzerà la nuova edizione di **"Mangia e Cambia"**, l'appuntamento annuale dedicato alla cultura del cibo, alla sostenibilità e alle transizioni ecologiche del territorio.

Nell'ambito di questa cornice, si terranno diverse iniziative di rilevanza internazionale e ad alto impatto formativo e comunitario:

- **La Mostra Internazionale "Il viaggio dello stoccafisso, tradizioni in mostra"**: già presentata con enorme successo a Terra Madre Salone del Gusto, l'esposizione ripercorre il viaggio del pesce essiccato dai villaggi dei pescatori dei mari del Nord alle tavole del Mediterraneo (fino alla Nigeria), esplorando storie di resilienza, rotte commerciali, lavoro marittimo, tradizioni comunitarie e gastronomia tipica.
- **Il Lancio dell'Evento Annuale sulla Pesca Tradizionale e la Biodiversità dello Stretto**: a partire proprio dalla centralità e dall'attrattività internazionale dello stoccafisso, *Mangia e Cambia 2026* inaugurerà un

nuovo appuntamento annuale permanente. Questa iniziativa, con cadenza periodica, sfrutterà la grande proiezione globale dello stoccafisso per promuovere e posizionare la **difesa della biodiversità marittima dell'Area dello Stretto di Messina**, la tutela dei **Presìdi della pesca tradizionale** (a partire dalla secolare marineria delle feluche) e il sostegno alla **pesca di prossimità e artigianale**.

- **Coinvolgimento delle Scuole e Formazione per le Nuove Generazioni**: gli ospiti internazionali e nazionali accorsi per l'evento terranno **conferenze e laboratori didattico-pratici negli istituti alberghieri del territorio**, offrendo agli studenti e ai futuri professionisti della ristorazione un'occasione unica di scambio interculturale, approfondimento delle tecniche tradizionali di lavorazione e sensibilizzazione sui temi della pesca sostenibile.
- **Convivialità e Scambio Gastronomico**: la dimensione culturale si fonderà con quella gastronomica attraverso **cene conviviali speciali**, nelle quali gli chef internazionali e i cuochi siciliani cucineranno a quattro mani. Un'esperienza di condivisione in cui le ricette e le tecniche di preparazione dello stoccafisso del Nord Europa incontreranno i saperi e gli ingredienti della tradizione mediterranea e siciliana.

Organizzato da

Slow Food Messina · Messina Urban Food Policy · Comune di Messina · Città Metropolitana di Messina · Camera di Commercio Messina · Autorità di Sistema Portuale dello Stretto · Fondazione MeSSInA

Con il patrocinio di

Regione Siciliana – Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea · Regione Siciliana – Assessorato Turismo Sport e Spettacolo

Con la partecipazione di

Stockfish Journey · La Via Italiana dello Stoccafisso