


VareseNews

Apri il salone del Gusto, l'altra biennale del bello (e buono)

Pubblicato: Mercoledì 20 Ottobre 2004

 Buongustai all'erta: il Salone del Gusto, alla quinta edizione, ricomincia domani nella storica sede del Lingotto a Torino.

L'appuntamento biennale, che quest'anno è programmato dal 21 al 25 ottobre, sta diventando sempre più importante nel panorama delle manifestazioni dedicate all'enogastronomia e ha conquistato saldamente la fama di evento clou nel campo delle piccole produzioni alimentari tradizionali e di eccellenza a livello mondiale.

La storia delle trascorse edizioni del Salone può essere raccontata attraverso i temi che ogni volta Slow Food e Regione Piemonte individuavano come caratterizzanti l'evento: una sorta di parola d'ordine marcava non solo la comunicazione, ma anche l'organizzazione di contenuti e di spazi all'interno della fiera. Adottare un tema per ciascuna delle edizioni del Salone del Gusto (nell'ultima edizione, quella del 2002 la parola d'ordine era "conoscenza" convinti che una produzione di qualità ha bisogno di un consumatore consapevole e informato) serve a marcare l'originalità della manifestazione e a dare il giusto risalto ai contenuti davvero notevoli della fiera, a cominciare dalla qualità storico-ambientale dei prodotti in vendita, fino alle numerose possibilità per il pubblico (138.000 visitatori nell'ultima edizione) di assaggiare e degustare imparando in modo divertente qualcosa di nuovo su quanto hanno nel piatto.

Al centro del Salone del Gusto 2004 ci sono le Comunità del Cibo: dai contadini che sulle Ande coltivano patate autoctone, ai produttori di sidro tradizionale del Somerset, ai rappresentanti dei villaggi in cui si coltiva pregiato grano etiopico, ai contadini indiani della zona di Dehra Dun con le loro varietà locali di riso basmati, fino ai pastori nomadi delle steppe asiatiche.

Al salone del Gusto saranno 500 gli espositori italiani e esteri (sono 60 le nazioni rappresentate) nelle 11 vie tematiche che raggruppano le bancarelle per tipologia di prodotto. Quattro regioni italiane saranno tutte intere alla ribalta con i loro prodotti tipici e le attrattive dei loro territori 2500 saranno le etichette in degustazione nell'Enoteca

Nella mostra saranno 208 i laboratori del Gusto dove poter mangiare il meglio di Italia e del mondo- per un totale di 12.480 posti a sedere, – e nel teatro del gusto chef italiani ed esteri andranno "in scena" con 13 eventi che presentano altrettanti piatti di alta cucina da gustare e 23 i corsi Master of Food che ispireranno le lezioni, ciascuno su una categoria alimentare.

L'unico "difetto" del salone, è il suo alto costo d'ingresso (20 euro, che si riduce a 14 per gli associati slow food), che non conclude la spesa all'interno della mostra mercato del buono: molti dei più ambiti assaggi sono infatti spesso a pagamento. Sono in molti però – in circa 140mila nella passata edizione – a dire che ne vale la pena: chi vuole fare un giro nel Bengodi torinese, i maggiori particolari si trovano in www.salonedelgusto.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

