

Salone del Gusto, una scommessa planetaria

Pubblicato: Mercoledì 20 Ottobre 2010



Oltre **60 nuovi Presìdi Slow Food in esposizione** (e degustazione), di cui ben 29 provenienti dall'estero, partendo dalla Francia per arrivare fino alla Nuova Caledonia: forse si può iniziare da questo piccolo ma significativo dato per raccontare **l'irresistibile vocazione internazionale del nuovo Salone del Gusto**, la manifestazione che si apre domani (giovedì 21 ottobre) **al Lingotto di Torino** e che festeggia quest'anno la sua ottava edizione. Non poche, vista la cadenza biennale dell'evento. La volontà di dare al Salone una risonanza e un valore planetario, del resto, si esprime già da diversi anni nella coesistenza e **contemporaneità con Terra Madre**, la "rete delle comunità del cibo" che riunisce nel capoluogo piemontese agricoltori, allevatori, cuochi e intellettuali giunti da 150 paesi del mondo per confrontare le proprie esperienze e dibattere su temi legati al cibo e all'alimentazione; e che rende possibile imbattersi, lungo i corridoi della fiera, in pastori peruviani intenti a degustare pomodori di Pachino o in contadine ivoriane che apprendono i metodi di lavorazione dell'Emmentaler svizzero, tanto per fare due esempi prosaici (**nella foto: Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food).

 Il concetto è espresso, sia pure in modo più contorto, anche nello slogan della manifestazione: **"Cibo + = territori"**. La formula mira a esprimere il **legame a doppio filo tra gli alimenti e il luogo geografico in cui vengono prodotti**, in grado – se correttamente tutelati e valorizzati – di sostenersi a vicenda e definire, sempre a vicenda, le rispettive identità. Per scoprire, o riscoprire, questo assunto di base si passa attraverso una serie di narrazioni: le **affascinanti vicende di cibi dimenticati**, le storie personali che si nascondono dietro a ogni realtà aziendale del settore, le nozioni che gli esperti del settore comunicano tramite i Laboratori del Gusto, il Teatro del Gusto, le conferenze, gli incontri con gli autori, i **lungometraggi di Slow Food on Film**. Non a caso, una buona parte del Salone è dedicata ai più piccoli, coinvolti in veri e propri percorsi di educazione alimentare che vanno dalla riscoperta dell'orto al progetto "Parla (di) come mangi" per imparare a conoscere il proprio... pane quotidiano. In definitiva, ce n'è per tutti, anche per chi a Torino andrà solamente per deliziare il palato: in fin dei conti **il Salone non rinnega la sua natura di enorme vetrina delle eccellenze italiane e straniere**, con tanto di assaggi gratuiti offerti dalla maggior parte degli stand. Nel 2008 erano addirittura 432 le bancarelle e 188 gli stand a disposizione dei visitatori, in quasi 18.000 mq di spazio: quest'anno non saranno più divisi per tipologia di prodotto, come accadeva in passato, ma per zona di provenienza. **Tra le attrattive più stuzzicanti** si segnalano l'Enoteca, una zona dove degustare oltre 2000 vini, e lo spazio dedicato alle **Cucine di Strada di tutto il mondo**, dal kebab alla piadina romagnola. Novità di questa edizione sono la sala Banca del Vino, dove gli appassionati potranno assaggiare le etichette delle annate più pregiate e quelle premiate dalla nuova guida "Slow Wine", e il Cocktail Bar, con i migliori bartender del mondo impegnati in esibizioni acrobatiche.

Per chiudere, **l'attenzione all'ambiente e alla sostenibilità**: quest'anno il Salone del Gusto, in collaborazione con Politecnico di Torino e Università di Scienze Gastronomiche, si è posto l'ambizioso obiettivo di **ridurre del 60% l'impatto ambientale** dell'evento. L'utilizzo di stoviglie, posate,

bicchieri e tovaglioli biodegradabili, la preferenza accordata a materiali ecologicamente sostenibili per gli allestimenti e il trasporto delle merci, la raccolta differenziata dei rifiuti e la riduzione dell'utilizzo della carta sono tutti strumenti per arrivare a questo traguardo, simbolicamente dalla "**Cena degli Avanzi**" **che lunedì 25 ottobre**, alla chiusura del Salone, coinvolgerà un gruppo di celebri cuochi (stellati e non) nel tentativo di riciclare in un menu appetitoso tutte le materie prime non più conservabili.

Il Salone del Gusto è aperto da giovedì 21 a domenica 24 ottobre dalle 11 alle 23 e lunedì 25 ottobre dalle 11 alle 20. **Il biglietto intero giornaliero ha un costo di 20 euro** (gratuito per i bambini fino a 10 anni, scontato a 12 euro per under 22 e over 65); l'abbonamento per tutta la manifestazione costa invece 60 euro. I tagliandi sono in vendita anche on line sul sito ufficiale del Salone. Le prenotazioni per gli eventi a pagamento (Laboratori, cene e incontri) sono già chiuse, ma presentandosi alla Reception Eventi si potrà approfittare di eventuali posti ancora disponibili.

Dal sito Locuste.org

Il [blog delle Locuste](#) su VareseNews

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it