VareseNews

La rivoluzione del Salone del Gusto

Pubblicato: Martedì 23 Ottobre 2012

La rivoluzione viene dal basso, e più in basso di così non potrebbe essere: diciamo che viene direttamente dalla terra. Alla fine si torna sempre lì, come ci ricorda la mela di Newton scelta per il logo del **Salone del Gusto e Terra Madre**, edizione 2012. Già: il festival torinese di Slow Food si ripresenta alla classica scadenza biennale in una nuova veste, frutto di un matrimonio per nulla inatteso. Tanto per riepilogare: il Salone del Gusto è **la straordinaria kermesse in cui Slow Food mette in mostra le eccellenze gastronomiche italiane e mondiali,** a partire dai Presìdi (oltre 300), prodotti tutelati e promossi dall'associazione piemontese. Terra Madre è invece un momento di incontro e confronto tra le Comunità del cibo di tutto il globo, formate da agricoltori, allevatori, pescatori e altri professionisti del settore; a questa edizione ne parteciperanno circa 400, provenienti da più di 100 paesi, e ciascuna di esse avrà uno stand dedicato. Ma soprattutto, per la prima volta, incontri e conferenze tra i produttori saranno aperti al pubblico. Per dare un'idea delle dimensioni, parliamo di **oltre 200mila visitatori previsti nei 5 giorni della rassegna (da giovedì 25 a lunedì 29 ottobre)**, con circa 1000 espositori (940 quelli registrati finora) distribuiti su un'area di 80.000 mq al Lingotto di Torino, più grande del 20% rispetto al 2010. Il tutto con un'attenzione particolare all'ambiente: già nella scorsa edizione l'impatto ambientale del Salone era stato ridotto del 65% – con una formula studiata, premiata e riproposta in tutto il mondo – e per quest'anno si punta a superare il 70%. Il discorso vale anche per la comunicazione: l'uso della carta è calato addirittura del 37%.

Si conferma anche, purtroppo, **il ruolo marginale della provincia di Varese**: escludendo la sede italiana di Ricola, il territorio è rappresentato soltanto da tre prodotti, i formaggi di Aristeo (Rancio Valcuvia), le birre dell'Orso Verde (Busto Arsizio) e le grappe della distilleria Rossi d'Angera.

Una sbornia di numeri per introdurre una sbornia di sapori. **I "Cibi che cambiano il mondo" (questo lo slogan della manifestazione) sembrano infiniti**: dalla Cucina di Strada presentata nell'apposita area ai Presìdi Slow Food reinterpretati da 29 cuochi delle Osterie dell'Alleanza, dalla Piazza della Pizza alle Cucine di Terra Madre, e poi ancora l'Enoteca e il Teatro del Gusto, dove i grandi chef si esibiscono per la gioia degli occhi e della gola. Al visitatore la scelta: ci si può perdere nei corridoi fino a tarda sera (quest'anno la chiusura è fissata alle 23) oppure **partecipare attivamente ai Laboratori del Gusto, agli incontri con gli autori, alle sessioni didattiche di Master of Food** e Slow Food Educa, non solo per scolaresche. Ci sono addirittura alcuni "personal shopper" pronti a guidare i più indecisi tra uno stand e l'altro. Impossibile passare in rassegna tutti gli eventi in programma: segnaliamo tra quelli che più ci hanno colpito il laboratorio "Come nasce una birra?" di domenica 28 ottobre, con la partecipazione di Leonardo Di Vincenzo di Birra del Borgo, il documentario "LoveMEATender" sulla filiera del consumo di carne, in proiezione giovedì 25, e l'esposizione "Cibi che cambiano il mondo" allestita in piazza Carignano per tutta la durata della rassegna. Da non perdere naturalmente anche **l'inaugurazione di giovedì alle 10, alla presenza del ministro Mario Catania**, e la presentazione della nuova edizione della guida "Slow Wine" (domenica alle 15), accompagnata dalla degustazione di oltre 1000 etichette selezionate.

Di grande interesse, come anticipato, anche **gli incontri e le conferenze in programma: si parlerà per esempio di "non-cibo", ossia degli additivi e conservanti** presenti nei prodotti alimentari, ma anche di benessere degli animali allevati, di "land grabbing" (l'accaparramento delle terre coltivabili che sta devastando il Sud America) e di nuovi progetti di agricoltura a km zero, con l'esempio del Parco Agricolo Sud di Milano. C'è spazio pure per la solidarietà, con l'iniziativa "Ricooperiamo" che porta al Salone i prodotti delle zone colpite dal terremoto della scorsa primavera.
La kermesse torinese, inoltre, sarà sempre più all'insegna della tecnologia: disponibili due app dedicate per iOS e Android, oltre a una pagina Facebook sempre aggiornata e ad account dedicati su Instagram e Pinterest. I più intraprendenti sono stati premiati tramite il concorso per diventare "social media reporter" del festival. E anche se ha poco di tecnologico, **merita di essere segnalata l'iniziativa dell'Etichetta Narrante** che riporterà, accanto ai dati del produttore, anche la storia e la composizione del prodotto, i metodi di produzione, i tempi e i modi di conservazione.

Qualche nota pratica per chiudere: **il Salone è aperto tutti i giorni dalle 11 alle 23, lunedì dalle 11 alle 20**. L'ingresso costa 20 euro a persona, con sconti per giovani fino ai 30 anni, over 65, soci Slow Food e altre categorie convenzionate; l'abbonamento per tutti i 5 giorni è in vendita a 60 euro. Il Lingotto si può raggiungere anche con i mezzi pubblici: nella giornata di lunedì il biglietto di autobus e metropolitane darà diritto all'ingresso a prezzo scontato.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it