

Il Salone del buono,



Ogni due anni il Salone del Gusto e Terra Madre, quest'anno alla seconda edizione, offrono non solo la straordinaria possibilità di conoscere le migliori produzioni tipiche di qualità ma di approfondire le tematiche economiche, politiche, sociali dell'agroalimentare a livello planetario

pulito
e
giusto

FABIO PICCOLI

Dove eravamo rimasti? Al 2004 con Torino invasa da agricoltori, pescatori provenienti da tutte le parti del pianeta. Con il Lingotto Fiere gremito di stand che espongono un numero sempre più ricco di Presìdi, così come vengono definiti da Slow Food i prodotti tipici «in via di estinzione» che vanno appunto presidiati al fine di poter dare loro nuova vitalità economica e sociale. Ma soprattutto eravamo rimasti con le parole di un «visionario», Carlo Petrini – fondatore e da pochi mesi ex presidente di Slow Food (la nuova presidenza è andata a Roberto Burdese) – che da Torino lanciava una nuova sfida non solo per il suo movimento ma per tutto il sistema agroalimentare a livello internazionale. Una nuova sfida ben descritta nel suo libro dello scorso anno «Buono, pulito e giusto» nel quale non solo denunciava i mali di un'agroindustria poco incline al rispetto dell'ambiente e la perdita di «sapienza» agricola, ma ipotizzava anche una alleanza concreta tra agricoltori e consumatori definiti per la prima volta «coproduttori».

E proprio su questa nuova coscienza dei consumatori – partner degli agricoltori perché consapevoli che «mangiare è prima di tutto un atto agricolo» – si aprono al Lingotto Fiere di Torino la sesta edizione del Salone del Gusto e la seconda di Terra Ma-

SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO 2006



La scorsa edizione del Salone del Gusto, nel 2004, ha visto la partecipazione di 140.000 visitatori

dre (dal 26 al 30 ottobre). Inutile ricordare che si tratta dell'appuntamento internazionale più importante per quanto riguarda le produzioni agroalimentari di alta qualità. Un appuntamento che ogni due anni vede la partecipazione di centinaia di migliaia di visitatori. Un afflusso straordinario che più di ogni altra parola dimostra la lungimiranza di un uomo, Carlo Petrini, che dalla piccola Bra nel 1986 ha ideato un movimento che ha inciso profondamente nella cultura e anche nell'economia delle produzioni tipiche di qualità non solo del nostro Paese.

Il Salone del Gusto è organizzato da Regione Piemonte, Città di Torino e Slow Food, con il contributo di Lurisia, De Cecco, Lavazza, Consorzio Parmigiano-Reggiano, Consorzio Prosciutto di San Daniele e Sanpaolo.

L'obiettivo del Salone è quello di riunire e promuovere l'eccellenza del comparto enogastronomico mondiale, ma anche e soprattutto di trasmettere al pubblico i contenuti di civiltà che questo straordinario patrimonio agroalimentare implica, in contrapposizione alla standardizzazione dettata dal mercato globale, penalizzante per le piccole produzioni di qualità.

A sottolineare questo aspetto, negli stessi giorni si svolgerà, nel nuovo spazio dell'Oval di Torino, Terra Madre 2006, l'incontro internazionale tra le comunità del cibo, celebrato per la sua prima edizione nel 2004. Una manifestazione non aperta al pubbli-

co, in uno spazio che vedrà riuniti produttori e operatori del settore agroalimentare in una serie di dibattiti sulle più importanti tematiche legate alla produzione sostenibile (vedi riquadro a pagina 24).

LA MOSTRA-MERCATO MONDIALE DEL CIBO DI QUALITÀ

Dal 1996 il Salone del Gusto è un appuntamento costante per chi vuole scoprire, conoscere e apprezzare il meraviglioso mondo dell'enogastronomia. Un crescente successo che ha portato all'attenzione del pubblico sapori e tradizioni, ma anche straordinari esempi di patrimonio storico-ambientale nel campo dell'alimentazione. Si tratta di un'esposizione dichiaratamente commerciale, che ha però la peculiarità di essere rivolta principalmente alle produzioni artigianali, a quelle su piccola scala e a quelle da salvaguardare; ha svolto perciò fin dagli esordi nei confronti del pubblico una inedita funzione educativa, fornendo ai consumatori-visitatori le chiavi di lettura per conoscere «l'altra faccia» del pianeta alimentazione e per comprendere le caratteristiche e la storia di prodotti eccellenti ma poco conosciuti.

E l'idea di preservare un intero patrimonio culturale e ambientale legato alla gastronomia, rivitalizzando le micro-economie locali, si è dimostrata negli anni vincente.

Qualche numero per far capire la portata di questo evento, diventato un appuntamento consolidato a livello internazionale: il Salone del Gusto 2004 si è chiuso con oltre 140.000 visitatori che hanno affollato durante cinque giorni i 50.000 metri quadrati di superficie occupata; 125 stand istituzionali, 600 espositori, 80 Nazioni rappresentate, 270 bancarelle di Presidi italiani ed esteri (prodotti tutelati da Slow Food come patrimonio di biodiversità da salvare). E ancora: spazi di ristorazione o assaggio dedicati alle cucine di diverse regioni del mondo, aule didattiche, esperienze guidate di educazione alimentare per scolaresche e adulti, laboratori del gusto, eventi e dimostrazioni con i più famosi chef internazionali, da Ferran Adrià a Kunio Tokuoaka. Cinque giorni ogni due anni che gli eco-gastronomi

COME ARRIVARE AL SALONE DEL GUSTO

Visto il notevole traffico di Torino nei giorni del Salone, consigliamo vivamente a chi volesse visitare la manifestazione di arrivare nel capoluogo piemontese in treno.

In treno: da qualunque località fino alle stazioni di Torino Lingotto, Porta Nuova e Porta Susa. È prevista una fermata di tutti i treni regionali e interregionali alla Stazione Lingotto. Un apposito servizio gratuito di navetta GTT porterà i clienti Trenitalia dalla Stazione Torino Lingotto al Lingotto Fiere e viceversa.

In bus - tram: dalla Stazione ferroviaria Porta Nuova linee 1, 18 e 35. Dalla Stazione ferroviaria Porta Susa linea 1.

In taxi: tel. 011.5737 (Pronto Taxi) - Tel. 011.5730 (Radio Taxi).

In auto: arrivati sulla tangenziale di Torino, uscire in Corso Unità d'Italia e seguire le indicazioni per Lingotto Fiere.

Il Centro Fiere è dotato di un parcheggio che si estende su due piani interrati e ha una capienza di 4.000 posti auto. Si può accedere al parcheggio da Via Nizza oppure dal sottopasso di Corso Unità d'Italia. ●

I MERCATALI DI SLOW FOOD

Il tema del **rapporto tra produttore e consumatore** è da sempre centrale nella filosofia di Slow Food. Di qui l'esigenza di studiare alternative ai normali canali commerciali: gli unici sentieri percorribili sembrano essere quelli che vanno nella direzione di una riduzione sostanziale della filiera. Su questa strada si inserisce l'iniziativa Mercatali di Slow Food. Il primo a partire è stato quello di Montevarchi, nato dall'alleanza di Comune di Montevarchi, Provincia di Arezzo, Regione Toscana e Condotta locale di Slow Food; è il modello su cui far leva per realizzare il progetto di diffondere e radicare i mercati contadini in tutto il territorio nazionale.

Ecco perché nell'ambito del Salone del Gusto è stato ricostruito questo tradizionale mercato toscano che ospita i Presidi toscani e circa 50 produttori aderenti all'associazione Agricoltori Custodi. L'organizzazione attuale del **Mercatale di Montevarchi dà voce ai produttori esclusi dai normali canali commerciali** e al loro territorio, e fornisce ai consumatori prodotti freschi, di provenienza locale e rispettosi dell'ambiente e della tradizione.

Al Salone del Gusto, la sua struttura a pagoda è collocata tra i padiglioni del Lingotto e l'Oval, dove tutti possono acquistare prodotti tradizionali e genuini, come ad esempio i tre Presidi della zona di Montevarchi: il pollo, la tarese di Valdarno (un saporito salume) e il fagiolo zolfino.

Questo di Montevarchi è solo il primo punto di una rete che **Slow Food si propone di far arrivare ad almeno 100 i Mercatali**, da realizzarsi nei prossimi anni, capace di attuare una vera e propria svolta commerciale in grado di rinvigorire le produzioni di qualità di piccola scala. «L'idea – spiega Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la biodiversità onlus – è quella di dar vita a mercati dove i protagonisti tornino ad essere i produttori, gli artigiani, i contadini. Mercati locali, al servizio delle aree rurali e delle comunità cittadine».

(così a Slow Food piace definire chi è attento al piacere del gusto senza trascurare la sostenibilità ambientale e sociale del cibo) hanno ormai imparato a segnarsi sull'agenda come un appuntamento da non perdere. L'edizione 2006 è ancora più ricca di novità e offre un panorama internazionale degno della città delle Olimpiadi. Il Salone del Gusto «soffre» quest'anno di mancanza di spazi, tanto che, per salvaguardarne la vivibilità, si è dovuto rinunciare al 10% degli espositori del mercato italiano ed estero già presenti nel 2004. L'aver dato continuità a Terra Madre ha portato infatti alla nascita di nuovi Presidi e alla conseguente crescita dell'area a essi dedicata, che arriva a ospitarne 300, di cui 100 extra Italia; ancora una volta prevalgono le esigenze di chi nel mondo lavora con fatica per mantenere il proprio patrimonio gastronomico. Tutto il padiglione 3 è perciò occupato dai progetti della Fondazione Slow Food per la biodiversità.

BUONO, PULITO, GIUSTO

Un nuovo concetto di qualità approda al Salone del Gusto. Alla fine del 2005 usciva in libreria, edito da Einaudi, nella prestigiosa collana Gli Struzzi, il libro di Petrini «Buono, pulito e giusto. Principi

di una nuova gastronomia».

Si tratta di un saggio in cui trova voce la nuova concezione della gastronomia che ha guidato le azioni e i progetti di Slow Food negli ultimi anni; un risultato importante, un punto d'arrivo nell'elaborazione teorica che ha accompagnato la realizzazione concreta di azioni e progetti, primo fra tutti Terra Madre, da parte dell'associazione internazionale della chiocciola.

Il progetto di ricerca Millennium Ecosystem Assessment lanciato dall'Onu nel 2001, cui hanno lavorato circa 1.300 scienziati a livello internazionale, ha presentato i ri-

sultati sullo stato di salute dell'ambiente terrestre nel marzo del 2005: uno dei dati su cui gli studiosi concordano è che la maggiore causa di inquinamento e distruzione di ecosistemi e biodiversità è la produzione del cibo.

Come può un eco-gastronomo essere indifferente a un dato così sconvolgente? Il cibo, ciò che è fonte di piacere e patrimonio di cultura, è oggi la causa prima della distruzione progressiva del pianeta. Una profonda e seria riflessione si impone, bisogna darsi un progetto. Mangiare diventa anche un «atto agricolo», e selezionando cibi di buona qualità, prodotti con criteri di rispetto per l'ambiente e le tradizioni locali possiamo favorire la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile. Buono, pulito e giusto, secondo Petrini, sono i tre aggettivi che definiscono in modo elementare le caratteristiche che deve avere un cibo per rispondere alle esigenze degli eco-gastronomi. Non più una cricca di mangioni egoisti, incuranti di ciò che sta loro attorno e per lo più appartenenti a un'élite facoltosa, ma individui consapevoli di poter incidere con le loro scelte sul mercato, e di conseguenza sulla produzione alimentare.

Buono, relativamente cioè al senso di piacere derivante dalle qualità organolettiche di un alimento, ma anche alla complessa sfera di sentimenti, ricordi e implicazioni identitarie derivanti dal valore affettivo del cibo.



Il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini



Particolare attenzione quest'anno sarà dedicata all'educazione al gusto dei bambini

A lezioni di gusto

Nell'ambito del **progetto Master of Food**, Slow Food ha allestito l'**Aula Magna del Gusto**, spazio nuovo dove mettere alla prova i sensi e la propria conoscenza in una serie di appuntamenti pensati per informare e divertire. L'Aula si trova nella **Sala Azzurra, al fondo del padiglione 3**.

L'ingresso è libero e gratuito, ma è consigliabile prenotare un posto direttamente alla Sala Azzurra o sul sito Internet www.slowfood.it

Le lezioni si svolgono da giovedì a domenica nei seguenti orari: 12.00 - 14.00 - 16.00 - 18.00 - 20.00; il lunedì alle 12.00 - 14.00 - 16.00.

Il Master of Food è un progetto di educazione alimentare in 23 corsi, rivolto ai soci Slow Food, il cui scopo non è formare dei professionisti, bensì rendere più consapevoli i consumatori promuovendo atteggiamenti di acquisto responsabile. Anche quest'anno Slow Food dedica una speciale attenzione alle giovani generazioni: il Salone del

Gusto 2006 ospita uno spazio didattico, l'**Aula DolceAmaro** in cui bambini e ragazzi possono compiere un divertente percorso di esplorazione delle qualità organolettiche degli alimenti, della loro storia e del legame con il territorio. I gastronomi in erba trovano un vero mercato a cui attingere per osservare, annusare e apprezzare le materie prime più adatte. Lo spazio riserva un programma di giochi sensoriali, simulazioni di acquisto consapevole e lavorazione dei prodotti per preparare insieme a cuochi e artigiani un pasto con i prodotti di stagione. Sono previsti anche **spettacoli di teatro** e **incontri di aggiornamento** in cui gli insegnanti possono approfondire nuove tematiche e confrontarsi sulle loro attività. L'Aula DolceAmaro si trova, come l'Aula Magna del Gusto, nel padiglione 3 del Lingotto. ●

Pulito, ovvero prodotto senza stressare la terra, nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente.

Giusto, cioè conforme ai concetti di giustizia sociale negli ambienti di produzione e di commercializzazione.

È verosimile chiedere che il mondo della produzione si adegui a questi criteri o si impegni a lavorare per realizzarli? L'adesione a queste tematiche da parte del mondo produttivo presente al Salone del Gusto diventa una significativa dichiarazione d'intenti. Se, come dice il poeta contadino Wendell Berry, «mangiare è un atto agricolo», produrre il cibo deve essere considerato un «atto gastronomico». Il consumatore con le sue scelte orienta il mercato e la produzione; diventando consapevole di questi processi si trasforma in nuovo soggetto. Il consumo diventa parte dell'atto produttivo: il consumatore diventa co-produttore. Il produttore ha un ruolo chiave in questo processo: lavorando all'insegna della qualità, mettendo a disposizione la sua esperienza e aprendosi ai saperi degli altri.

UNA FORMULA CONSOLIDATA CHE SI RIPETE, MA TANTE NOVITÀ

«Squadra vincente non si cambia». Questa regola di saggezza vale anche per il Salone del Gusto. Da diverse edizioni la struttura portante della fiera, l'organizzazione dei vari spazi, la tipologia delle attività che vi si svolgono è rimasta la stessa. Ogni volta arricchita pe-

Vini d'Italia 2007

Sabato 28 ottobre, all'Auditorium Giovanni Agnelli si svolgerà la presentazione di «Vini d'Italia 2007», la guida curata da Slow Food Editore e Gambero Rosso. Da non perdere la degustazione, a partire dalle ore 16.00, lungo la suggestiva rampa di salita dell'ex pista di prova del Lingotto. ●



Durante la manifestazione si svolgono numerosi «Laboratori del Gusto» su molti prodotti

Torna Terra Madre

Terra Madre, incontro mondiale tra le comunità del cibo, si svolge a Torino dal 26 al 30 ottobre 2006, ed è realizzato da Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, Cooperazione italiana allo sviluppo - Ministero affari esteri, Regione Piemonte, Città di Torino e Slow Food in collaborazione con Coldiretti Piemonte e Fondazione CRT.

Terra Madre riunisce e mette a confronto produttori e operatori del settore agroalimentare mondiale rappresentativi di un modo diverso e più complesso di intendere il cibo di qualità: attento alle risorse ambientali, all'aspetto organolettico dei prodotti, alla dignità dei lavoratori e alla salute dei consumatori.

In cifre: 1.500 comunità del cibo provenienti da cinque continenti; 5.000 contadini, allevatori, pescatori e produttori artigianali dell'agroalimentare; 1.000 cuochi; 400 fra docenti e rappresentanti di università.

Nel 2006 il legame tra Salone del Gusto e Terra Madre si accentua, con la totale coincidenza temporale dei due eventi e la maggiore contiguità tra le rispettive sedi, Lingotto Fiere per il Salone del Gusto e i nuovi spazi dell'Oval per Terra Madre. I due eventi mantengono però la loro specificità: il Salone del Gusto si caratterizza sempre più come un momento di incontro diretto tra la produzione di qualità e i consumatori, mentre Terra Madre è il momento della relazione e dell'approfondimento tra le comunità del cibo.

Terra Madre evoca il concetto di terra come madre e divinità, e introduce un nuovo attore nel campo della produzione alimentare, la comunità del cibo: una definizione coniata per riferirsi a una filiera allargata, che comprende dai selezionatori di sementi e razze ai contadini, fino ai dettaglianti. Di tutte queste abilità e figure professionali ha bisogno il cibo di qualità per essere prodotto, distribuito e consumato, per essere risorsa economica, ambientale, sociale e culturale. Il futuro dell'agricoltura e del cibo

è nelle mani di tante persone dalle diverse, ma concatenate, competenze: *seed savers*, cuochi, agricoltori, pescatori, raccoglitori di prodotti spontanei, allevatori, studiosi... Tutti costoro sono stati rappresentati a Torino nel 2004 dai partecipanti di Terra Madre, provenienti da 130 Paesi.

Terra Madre 2006 sottolinea l'eterogeneità dei saperi che concorrono al successo di un prodotto alimentare di piccola scala e di alta qualità, puntando l'attenzione sulle tre componenti delle comunità del cibo.

Le conoscenze antiche dei produttori si accompagnano all'azione degli chef, i quali uniscono creatività e conoscenza di prodotti e territori. C'è poi la scienza ufficiale, la ricerca, che deve dialogare sempre di più con i saperi tradizionali, in un reciproco riconoscimento di valori e funzioni.

L'edizione 2006 di Terra Madre, perciò, coinvolge un gran numero di cuochi e cuoche, oltre a una folta rappresentanza internazionale di ricercatori e docenti universitari, tutti impegnati in un dialogo costruttivo con le comunità del cibo.

Per ulteriori informazioni: www.terramadre2006.org



Terra madre

rò da importanti e significative novità. Vediamo quelle del 2006.

Quest'anno entrano a far parte della squadra organizzatrice anche la Città di Torino, oltre a Regione Piemonte e Slow Food. La sua presenza nel comitato organizzatore di Terra Madre 2004 ha aperto la strada a questa decisione, nella convinzione che il settore gastronomico costituisca un'attrattiva e un fattore di crescita per il territorio cittadino.

Le date di Terra Madre coincidono quest'anno totalmente con il Salone del Gusto, cosa che nel 2004 si era verificata solo in parte. Gli spazi sono comunicanti: il meeting delle comunità del cibo non è più al Palazzo del Lavoro ma nei nuovi spazi olimpici dell'Oval, collegati direttamente a Lingotto Fiere.

Terra Madre è un evento non aperto al pubblico. Ma per alcuni argomenti importanti incontra il Salone del Gusto in uno spazio comune di discussione e confronto. Operatori del settore agroalimentare e consumatori si trovano riuniti su problematiche che interessano entrambi. Con il patrocinio della rivista *Slow*, che compie dieci anni di pubblicazione, e dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo e Colorno, nella Sala Gialla si svolgeranno otto conferenze. Cuochi, produttori, consumatori, ricercatori si confronteranno su temi come i marchi d'origine, l'accesso al mercato, le risorse, la libertà alimentare, la biodiversità.

Tutto concentrato nel padiglione 2 lo spazio italiano, organizzato per vie tematiche (orti e spezie, formaggi, salumi, ecc.); interamente internazionali i 5.000 metri quadrati del padiglione 1, mentre il padiglione 3 diventa la casa dei Presidi, sia italiani che esteri. I Presidi Slow Food, riuniti in uno spazio unico, saranno divisi per continente, per un totale di quasi 300 bancarelle che vendono prodotti straordinari: dalla bottarga africana preparata dalle donne mauritane alle coloratissime patate peruviane, dal riso selvatico delle tribù native del Minnesota al formaggio di latte di yak dei monaci dell'altopiano tibetano, fino alla tsamarella (salume di capra) cipriota. Ma ci saranno anche tutti i Presidi italiani, dai più storici come la bottarga di Orbetello e il graukäse alle novità come il Castelmagno d'alpeggio e le susine bian-

INCONTRI CON L'AUTORE

Grandi nomi italiani dell'enogastronomia

Nell'ambito dei Laboratori del Gusto, una straordinaria esperienza è offerta dagli Incontri con l'Autore. Nel padiglione 5, in un accogliente salotto, si potranno incontrare i grandi personaggi del mondo del vino e del cibo che si raccontano proponendo assaggi dei loro prodotti simbolo. Tra i vari appuntamenti segnaliamo quelli che vedono protagonisti gli italiani.

Giovedì 26 ottobre, ore 15.00 - Arianna Occhipinti, siciliana, a soli 22 anni, è probabilmente la più giovane produttrice vitivinicola italiana.

Giovedì 26 ottobre, ore 21.00 - Teo Musso, mastro birraio del Baladin, il birrificio del paese dove vive e lavora a Piozzo (CN).

Venerdì 27 ottobre, ore 21.00 - Silvia Imparato, produttrice di vini a San Cipriano Picentino (SA).

Sabato 28 ottobre, ore 18.00 - Vittorio Capovilla e Claudio Corallo. Capovilla è proprietario di una distilleria a Rosà (VI), un maestro della distillazione che si distingue per la passione nella ricerca dei prodotti e per la capacità di estrarre da ciascuno ogni sfumatura aromatica. Claudio Corallo è uno dei maggiori esperti di cacao e caffè.

Domenica 29 ottobre, ore 12.00 - Nadia Zenato, figlia di Sergio Zenato, prestigioso vignaiolo e patron dell'azienda Zenato, e di Carla Prospero, signora del progetto del vigneto La Santonina. Nadia è la responsabile delle relazioni pubbliche dell'attività di famiglia.

Domenica 29 ottobre, ore 18.00 - Andrea Muccioli è il responsabile della comunità per il recupero dei ragazzi dalla tossicodipendenza San Patrignano, da alcuni anni anche importante azienda vitivinicola.

Domenica 29 ottobre, ore 20.30 - Giulio Armani, enologo, ha abbracciato da tempo la teoria della strada «più naturale possibile» e legata al territorio nella produzione dei vini. Collaboratore dell'azienda La Stoppa dal 1980 (www.lastoppa.it).

Lunedì 30 ottobre, ore 15.00 - Antonio Carpenedo, titolare de La Casearia a Camalò di Povegiano (TV), con vent'anni di esperienza come casaro.



Bruno Barbieri, chef del ristorante Arquade (Pedemonte - VR) in un incontro della scorsa edizione

che di Monreale. Grande novità dell'edizione 2006, una libreria con i principali titoli dell'editoria internazionale su biodiversità, agricoltura sostenibile, gastronomia, commercio equo, turismo responsabile, globalizzazione.

AREE DI DEGUSTAZIONE

Come nel passato, grande importanza avranno le aree dedicate alle Cucine, vere e proprie osterie tipiche dei territori di appartenenza, o le Isole del gusto, spazi di degustazione in piedi, per una sosta più veloce.

Quelle che rappresentano con prodotti e piatti la tradizione delle regioni italiane sono dislocate nei padiglioni 2 e 3, mentre chi ha voglia di fare un viaggio tra le cucine del mondo deve fermarsi nel pa-

diglione 1. Si spazia dai piatti del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, dove mare e monti si incontrano in cucina, a quelli di Toscana, Campania, Lazio; e ancora, si può assaggiare la tipicità gastronomica della zona del Lago Trasimeno, della Sardegna, della Liguria, della Puglia, dell'Emilia-Romagna, con una rappresentanza a sé stante delle province di Ferrara, Biella e Alessandria.

All'estero, possiamo sederci a tavola in Romania, in Norvegia, in Giappone. L'area dedicata ai cuochi di Terra Madre inoltre è una vera Babele di piatti e tradizioni che parlano la stessa lingua, quella del piacere del palato e della conoscenza.

Fabio Piccoli

Le immagini sono dell'Archivio Slow Food.