

Le iniziative "off"

Cinquemila "baracchini" per le persone sole e gli anziani

FEDERICA CRAVERO

Vivere il Salone del gusto senza andarci: sono molte le iniziative che nei giorni di Terra madre si possono fare in città senza varcare le porte del Lingotto e dell'Oval che ospitano la kermesse organizzata da Slow Food. A partire dai cinquemila "baracchini" che verranno distribuiti a persone sole o anziane o che vivono in situazioni di povertà. Per loro cucineranno alcuni dei migliori chef del Piemonte, che prepareranno piatti della tradizione — spezzatino con patate, pasta e fagioli, polpette e pesce in umido — da distribuire in barattoli che verranno portati a domicilio e che ricordano il pasto che gli operai si portavano in fabbrica.

Ma rientrano anche nel Salone, o meglio in una sorta di "salone off" anche i numerosi itinerari enogastronomici organizzati in giro per il Piemonte, festival di teatro e cene nei cortili che attraversano un po' tutti i quartieri, da Mirafiori ad Aurora, e anche i laboratori organizzati in città. Se chi arriva da fuori si è organizzato per tempo e ha prenotato con largo anticipo gli

appuntamenti a cui è interessato, per i torinesi sono questi i giorni in cui guardarsi attorno per prenotare una degustazione. In particolare quelle allo stato "liquido", che hanno il loro epicentro in piazza Castello. Vini, birre, liquori e cocktail che mixano con accostamenti inediti e originali i prodotti dei vari territori rappresentati alla kermesse del buon bere e del buon mangiare, con i food truck che in piazzetta Reale propongono cibi di strada gourmet a poco prezzo, accompagnati da musica dal vivo e dj set.

Uno dei luoghi eletti è la corte interna di Palazzo reale, dove è allestita l'enoteca aperta nei giorni del salone da mezzogiorno a mezzanotte. Qui si organizzano vari laboratori per scoprire l'eccellenza della produzione vitivinicola italiana. Ci sono ancora posti liberi giovedì alle 18 quando Alberto Arlunno, alla guida degli Antichi Vigneti di Cantalupo e "cantore" del Ghemme e presenta una verticale di sei annate di Collis Breclamae, alla scoperta del Nebbiolo dell'Alto Piemonte. Domenica alle 14 protagoni-

sta è il barbera dell'areale del Nizza: la proposta per il pubblico è un'orizzontale del millesimo 2011. Alle 17 invece ci si sposta in Maremma per conoscere la produzione del Morellino.

Altri 28 laboratori sono invece ospitati, sempre in piazza Castello, nel palazzo della Giunta Regionale. Giovedì alle 18 si va alla scoperta del Soave di Leonildo Pieropan, con una doppia verticale di Calvarino e La Rocca. Domenica alle 15 il tema del biodinamico è trattato attraverso l'esperienza della Tenuta di Valgiano mentre alle 18 si potranno degustare due tra le più famose denominazioni della valle del Rodano, la Côte Rôtie e la Condrieu. Lunedì alle 15 si avrà la straordinaria occasione di degustare Barbaresco con selezioni provenienti dal cru in monopole di proprietà della famiglia dei marchesi di Grésy.

Il gusto degli spiriti olandesi è al centro dell'appuntamento di sabato alle 18 da Eataly in via Nizza con il jenever, progenitore del moderno gin, e una serie di acqueviti abbinati a cinque formaggi tradizionali.



Cuochi Al Salone del Gusto

