

L'evento *Il Salone del gusto*

Terra Madre, 6 visitatori su 10 hanno prenotato dall'estero

Pesce di Camogli, gazpacho e caffè i laboratori sold out Confronto tra i delegati e 500 docenti da tutto il mondo

JACOPO RICCA

A meno di una settimana dall'inaugurazione resta a disposizione un posto su tre per i laboratori del gusto di Terra Madre. Degli oltre 7mila biglietti per gli eventi del Salone del Gusto da prenotare ne restano a disposizione circa 2mila: «Abbiamo già venduto il 65 per cento dei posti disponibili in prevendita per laboratori ed eventi – annuncia Roberto Burdese, componente del comitato esecutivo di Slow Food – Il 58 per cento dei visitatori che ha prenotato è straniero e questo è un altro grande risultato». In totale a Torino saranno oltre 200 gli eventi, promossi da 58 realtà e che si svolgeranno un po' ovunque, dal cuore di piazza Castello ai padiglioni del Lingotto, passando per Mirafiori e San Salvario, la Nuvola Lavazza. Alcuni laboratori sono già sold out, come quello del 20 settembre proposto dal ristorante Marin e dedicato al pesce di Camogli, o quello pensato per scoprire le variazioni sul gazpacho spagnolo o i caffè regionali d'Italia. Molti dei laboratori dedicati a gelato e pizza, ad esempio, hanno ancora

qualche posto disponibile e lo stesso vale per vini e champagne. Ci sono ancora posti liberi giovedì alle 18 per la guida agli Antichi Vigneti di Cantalupo, ma anche domenica per il Barbera dell'areale del Nizza.

Lo stesso vale per le birre: «Qualche spazio disponibile c'è ancora nei 4 laboratori dedicati alla birra – conferma Eugenio Signoroni, curatore della Guida alle birre di Slow Food – Gli appuntamenti toccheranno i temi delle realtà brassicole mondiali. In particolare c'è un laboratorio, il venerdì a mezzogiorno, dedicato alle birre americane in cui si proveranno 5 grandi birrifici di nuova generazione. Sempre di venerdì, ma alle 18 racconteremo l'esperienza degli affinatori italiani: non producono mosto, ma affinano quello che hanno acquistato da altri». Anche domenica ci saranno due laboratori di birra, uno dedicato all'Inghilterra e ai prodotti ad alto tasso alcolico che sono più rari in quel Paese, e un altro al rapporto con le erbe. Sono quasi tutti esauriti invece gli «appuntamenti a tavola», resta qualche spazio a disposizione per l'esperienza del ristorante «Del Cambio», riservata agli under 35, e le cene

organizzate sui tram storici, trasformati in ristoranti che gireranno per la città. «Con Terra Madre Torino riscuote un successo incredibile dal punto di vista turistico: il nostro distretto è al centro dell'attenzione internazionale – esulta l'assessore al Commercio, Alberto Sacco – Si tratta di un'occasione unica sia per intraprendere un viaggio tra le culture del cibo nel mondo, sia per scoprire il patrimonio artistico e storico di Torino».

Gli aggiornamenti sono arrivati durante la presentazione, nella sede della Fondazione Crt, del progetto dell'Università diffusa che porterà a Torino oltre 500 docenti da tutto il mondo per confrontarsi con i delegati di Terra Madre. Sfida fortemente voluta dal fondatore di Slow Food, Carlo Petrini: «I saperi tradizionali sono un soggetto fondamentale per dare le risposte al cambiamento climatico, che è causato da un sistema agroalimentare globale responsabile per il 21% delle emissioni clima alteranti – attacca Petrini – Solo cambiando il nostro comportamento quotidiano possiamo offrire una soluzione per risolvere questo problema e rafforzando il dialogo tra saperi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Petrini: «Soltanto modificando le nostre abitudini possiamo dare una risposta ai cambiamenti climatici»



Carlo Petrini con alcuni delegati della trascorsa edizione di Terra Madre

