

Terra Madre da record, nasce l'Università diffusa

TORINO. Al Salone del gusto 900 eventi, sei aree tematiche e 7.000 delegati da tutto il mondo

I numeri a una settimana dall'avvio della kermesse sul futuro di agricoltura ed alimentazione

RENATO BOTTO

TORINO. I numeri sono impressionanti - ben 900 eventi diffusi tra Torino e tutto il Piemonte, oltre 1.000 espositori, 7.000 delegati delle "Comunità del cibo" in arrivo da tutto il mondo, 100 Forum, 6 aree tematiche di discussione sul futuro dell'agricoltura e dell'alimentazione, il 65% dei posti ai Laboratori del gusto già venduti, già una settimana prima dell'inaugurazione della kermesse di Slow Food.

Ma al di là delle cifre, ci sono anche altri motivi che spingono gli organizzatori di Terra Madre Salone del Gusto, che si svolgerà a Torino dal 20 al 24 settembre, a percepire «che sarà l'edizione dal più profilo più alto di sempre», come ha detto Roberto Burdese, del comitato esecutivo di Slow Food.

«Lo fanno capire - ha spiegato Burdese alla presentazione dell'"Università diffusa" - la qualità degli appuntamenti, il taglio scientifico dei temi che saranno affrontati, le aree tematiche attorno al tema della lotta ai cambiamenti climatici che possono essere contrastati con un nuovo modo di pensare la produzione e

il consumo del cibo».

Il filo conduttore della kermesse sarà la campagna #foodforchange, «perché - spiega Slow Food - riteniamo che il cibo sia il più potente strumento per avviare una rivoluzione lenta, pacifica e globale».

In questa chiave, con l'intento di indirizzare coltivazioni e consumi verso percorsi più virtuosi, nasce l'idea dell'Università diffusa, presentata ieri nella sede della Fondazione Crt, che sostiene il programma.

«A Torino, nei giorni di Terra Madre, ci saranno 500 rappresentanti degli atenei che sono nostro partner nel progetto - ha spiegato Andrea Pieroni, rettore dell'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) -. Nel mondo c'è un interesse sul cibo reale e diffuso che nasce dal basso e determina il nostro benessere e la nostra felicità. Ma le università e i centri di formazione classici non sono più in grado di rispondere a questa esigenza. Devono però assumersi il compito di facilitare i tanti processi che partono dal basso».

L'idea dell'"Università diffusa" «è stata il naturale sviluppo di Terra Madre e dell'Università di Scienze gastronomiche - ha spiegato Carlo Petrini, presidente e anima da sempre di Slow Food -: la cultura e le conoscenze accademiche devono dialogare con i saperi tradizionali. Stiamo costruendo un terreno sul quale il percorso di Terra Madre e di tutte le università del mondo si possano incontrare». Un'occasione da non perdere.

