

IL PROGRAMMA Dal 20 al 24 settembre tornano Salone del Gusto e Terra Madre

Il cibo che cambierà il mondo tra il Lingotto e Palazzo Reale

→ Cambiare il mondo attraverso il cibo. È questo l'obiettivo che si pone il Salone del Gusto 2018, che avrà luogo a Torino dal 20 al 24 settembre. Come? A provare a dare una risposta a questa domanda si cimenteranno in molti: delegati di Terra Madre, contadini, accademici, oltre a grandi nomi dell'alta cucina. "Food for Change" propone conferenze, forum, laboratori e dibattiti, per un programma di alto livello che mira a sorprendere i visitatori per i contenuti, oltre che per le curiosità culinarie che saranno protagoniste, come da tradizione, al Mercato Italiano e Internazionale. Tra i mille possibili usi della banana in cucina, le cosiddette "verdure di mare" e il gelato al fioridilatte fatto con zucchero grezzo, le sorprese per il palato non mancheranno di certo. I visitatori potranno destreggiarsi tra profumi e conferenze passeggiando tra le 5 grandi aree allesti-

te all'interno del Lingotto: Slow Meat, Slow Fish, Cibo e salute, Semi, Api e Insetti. Tra le tante novità di quest'anno, un posto di rilievo è occupato dall'idea di "Università Diffusa", proposta dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Venerdì 21 e sabato 22 il Salone ospiterà circa 500 accademici provenienti da tutto il mondo per porre le basi di questo nuovo sapere che esce dalle aule universitarie. «Ci proponiamo di realizzare la sostenibilità alimentare - ha affermato il Rettore Andrea Pieroni - e per raggiungere questo obiettivo abbiamo appurato che la strada classica non bastava». Da qui l'idea di avviare un processo di studio che permettesse l'accesso ai saperi contadini. «Un casaro che sa produrre un ottimo formaggio merita lo stesso rispetto e attenzione di un accademico» ha spiegato Carlo Petrini, presidente di Slow

Food. Da non perdere poi la Fucina Pizza e Pane del Padiglione 2, che sfornerà ogni giorno circa 250 chili di pane, oltre a offrire interessanti laboratori sulla preparazione del simbolo partenopeo per eccellenza. Per raggiungere gli eventi in programma sarà messa a disposizione una flotta di navette che porteranno all'ingresso del Lingotto. I cancelli del Mercato chiuderanno alle 21.30 ma, fino a mezzanotte, sarà possibile mangiare e bere nel cortile antistante l'Oval, dove verranno posizionate 18 cucine di strada. Attenzione però, il Salone non si esaurisce all'interno delle sale del centro congressi. Palazzo Reale ospiterà l'Enoteca, con oltre 600 etichette e sommelier Fisar disponibili a raccontarle. Si brinderà anche in Piazzetta Reale, dove sarà allestito un punto Mixology. Grazie agli oltre 200 eventi di "Terra Madre In" (dove

"in" sta proprio per "in giro per la città") profumi e dibattiti permeeranno anche musei, parchi e associazioni. Dai laboratori in cui si impara a fare la pasta a mano con le anziane signore di Mirafiori, agli spettacoli teatrali allestiti a Porta Palazzo. Non da meno, anche la Nuvola Lavazza propone un ricco elenco di appuntamenti. Va da sé che qui si dedicherà un'attenzione particolare al mondo del caffè, ma non solo. Tanti i momenti di incontro con grandi chef della cucina sostenibile come Olivier Roellinger e Pierre Thiam. Allo stesso modo, anche le brigate di cucina del Cambio e di Eataly si metteranno al servizio dell'evento grazie alla sezione Appuntamento a tavola. I biglietti sono acquistabili on line (VivaTicket) al costo di 5 euro il singolo e 20 euro l'abbonamento per i cinque giorni. Durante la manifestazione invece il costo dell'ingresso sarà di 10 euro.

Adele Palumbo

