

## La rivoluzione del Salone del Gusto

**Pubblicato:** Martedì 23 Ottobre 2012



La rivoluzione viene dal basso, e più in basso di così non potrebbe essere: diciamo che viene direttamente dalla terra. Alla fine si torna sempre lì, come ci ricorda la mela di Newton scelta per il logo del **Salone del Gusto e Terra Madre**, edizione 2012. Già: il festival torinese di Slow Food si ripresenta alla classica scadenza biennale in una nuova veste, frutto di un matrimonio per nulla inatteso. Tanto per riepilogare: il Salone del Gusto è **la straordinaria kermesse in cui Slow Food mette in mostra le eccellenze gastronomiche italiane e mondiali**, a partire dai Presidi (oltre 300), prodotti tutelati e promossi dall'associazione piemontese. Terra Madre è invece un momento di incontro e confronto tra le Comunità del cibo di tutto il globo, formate da agricoltori, allevatori, pescatori e altri professionisti del settore; a questa edizione ne parteciperanno circa 400, provenienti da più di 100 paesi, e ciascuna di esse avrà uno stand dedicato. Ma soprattutto, per la prima volta, incontri e conferenze tra i produttori saranno aperti al pubblico. Per dare un'idea delle dimensioni, parliamo di **oltre 200mila visitatori previsti nei 5 giorni della rassegna (da giovedì 25 a lunedì 29 ottobre)**, con circa 1000 espositori (940 quelli registrati finora) distribuiti su un'area di 80.000 mq al Lingotto di Torino, più grande del 20% rispetto al 2010. Il tutto con un'attenzione particolare all'ambiente: già nella scorsa edizione l'impatto ambientale del Salone era stato ridotto del 65% – con una formula studiata, premiata e riproposta in tutto il mondo – e per quest'anno si punta a superare il 70%. Il discorso vale anche per la comunicazione: l'uso della carta è calato addirittura del 37%.

Si conferma anche, purtroppo, **il ruolo marginale della provincia di Varese**: escludendo la sede italiana di Ricola, il territorio è rappresentato soltanto da tre prodotti, i formaggi di Aristeo (Rancio Valcuvia), le birre dell'Orso Verde (Busto Arsizio) e le grappe della distilleria Rossi d'Angera.



Una sbornia di numeri per introdurre una sbornia di sapori. I **“Cibi che cambiano il mondo”** (questo lo slogan della manifestazione) sembrano infiniti: dalla Cucina di Strada presentata nell’apposita area ai Presìdi Slow Food reinterpretati da 29 cuochi delle Osterie dell’Alleanza, dalla Piazza della Pizza alle Cucine di Terra Madre, e poi ancora l’Enoteca e il Teatro del Gusto, dove i grandi chef si esibiscono per la gioia degli occhi e della gola. Al visitatore la scelta: ci si può perdere nei corridoi fino a tarda sera (quest’anno la chiusura è fissata alle 23) oppure **partecipare attivamente ai Laboratori del Gusto, agli incontri con gli autori, alle sessioni didattiche di Master of Food e Slow Food Educa**, non solo per scolaresche. Ci sono addirittura alcuni “personal shopper” pronti a guidare i più indecisi tra uno stand e l’altro. Impossibile passare in rassegna tutti gli eventi in programma: segnaliamo tra quelli che più ci hanno colpito il laboratorio **“Come nasce una birra?”** di domenica 28 ottobre, con la partecipazione di Leonardo Di Vincenzo di Birra del Borgo, il documentario **“LoveMEATender”** sulla filiera del consumo di carne, in proiezione giovedì 25, e l’esposizione **“Cibi che cambiano il mondo”** allestita in piazza Carignano per tutta la durata della rassegna. Da non perdere naturalmente anche **l’inaugurazione di giovedì alle 10, alla presenza del ministro Mario Catania**, e la presentazione della nuova edizione della guida **“Slow Wine”** (domenica alle 15), accompagnata dalla degustazione di oltre 1000 etichette selezionate.

Di grande interesse, come anticipato, anche **gli incontri e le conferenze in programma: si parlerà per esempio di “non-cibo”, ossia degli additivi e conservanti** presenti nei prodotti alimentari, ma anche di benessere degli animali allevati, di **“land grabbing”** (l’accaparramento delle terre coltivabili che sta devastando il Sud America) e di nuovi progetti di **agricoltura a km zero**, con l’esempio del Parco Agricolo Sud di Milano. C’è spazio pure per la solidarietà, con l’iniziativa **“Ricooperiamo”** che porta al Salone i prodotti delle zone colpite dal terremoto della scorsa primavera.

La kermesse torinese, inoltre, sarà sempre più all’insegna della tecnologia: disponibili due app dedicate per **iOS e Android**, oltre a una **pagina Facebook** sempre aggiornata e ad account dedicati su **Instagram e Pinterest**. I più intraprendenti sono stati premiati tramite il concorso per diventare “social media reporter” del festival. E anche se ha poco di tecnologico, **merita di essere segnalata l’iniziativa dell’Etichetta Narrante** che riporterà, accanto ai dati del produttore, anche la storia e la composizione del prodotto, i metodi di produzione, i tempi e i modi di conservazione.

Qualche nota pratica per chiudere: **il Salone è aperto tutti i giorni dalle 11 alle 23, lunedì dalle 11 alle 20**. L’ingresso costa 20 euro a persona, con sconti per giovani fino ai 30 anni, over 65, soci Slow Food e altre categorie convenzionate; l’abbonamento per tutti i 5 giorni è in vendita a 60 euro. Il Lingotto si può raggiungere anche con i mezzi pubblici: nella giornata di lunedì il biglietto di autobus e metropolitane darà diritto all’ingresso a prezzo scontato.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

