

LA KERMESSA ESCE DAL LINGOTTO

Cinque giorni di passione in tutta la città

Maurizio Bertera

■ Carlin Petrini, presidente di Slow Food, è sicuramente uomo di perentorie convinzioni come di pensieri non sempre condivisibili. E ha una notevole considerazione di quanto ha fatto (tanto, in effetti) e sta facendo: «Terra Madre Salone del Gusto è un pezzo di diplomazia del nostro Paese» ha detto alla presentazione di quello che è il più grande evento italiano dedicato a quanto mangiamo e beviamo. Con tutto il rispetto per Terra Madre - nata nel 2004 e che resta uno straordinario punto d'incontro per chi produce cibo dall'Alaska alla Nuova Zelanda - la grande intuizione concreta di Petrini (forse, non sarà d'accordo) è rappresentata dal Salone del Gusto, che festeggia il ventennale e ha come tema «Voler bene alla terra» che più petriniano non si può. Il compleanno importante ha fornito l'occasione per compiere un'altra scelta, a nostro avviso vincente: Torino apre le porte e diventa protagonista della kermesse che si apre giovedì 22 e si chiude lunedì 26. Una piccola rivoluzione, visto che sino allo scorso anno si era blindati tutti al Lingotto, dove sorge la Eataly cittadina: forse non bastava più lo spazio, forse era il momento di segnare una separazione... In ogni caso, vale la pena fare un po' di ordine, in città, vista la ricchezza

delle situazioni: il cuore nevralgico dell'evento - quello che ospita i forum, il mercato e gli eventi per i più piccoli (curati da Slow Food Educazione) - è il Parco del Valentino con il suggestivo borgo medievale che da solo merita il viaggio. A Palazzo Reale - in particolare nell'appartamento della Regina Elena e nel cortile - si parla di vini mentre al teatro Carignano (location anche delle conferenze) è di scena il caffè. Il **Museo del Risparmio** ospita appuntamenti per bambini e famiglie per approfondire l'aspetto economico del cibo e capire come evitare gli sprechi. Al Circolo dei Lettori, ecco i mitici Laboratori del gusto dedicati a prodotti più o meno esotici, dalla carne di canguro ai peperoncini del nostro Sud. Piazzale Valdo Fusi ospita i Maestri del Gusto con tutte le eccellenze di Torino e provincia, Via Po si trasforma nella Via del gelato e del miele mentre le sale di Aste Bolaffi - altro luogo storico - fanno da teatro agli incontri di mixology. Il Lingotto resta sommo palcoscenico della cucina, con la Scuola e gli Appuntamenti a tavola (l'elenco dei cuochi impegnati è notevole) che rappresentano con i Laboratori i soli eventi a pagamento dell'intera manifestazione. Per chi non si accontenta di sedersi e capire lo chef «dai piatti», la novità della sezione Storie di Cuochi e di Cucina: già prevedibile il tutto esaurito per Davide Sca-

bin, eterno enfant du pays e sempre generoso nello show. Sempre in tema «buoni piatti», noi faremmo anche un salto in Piazza Castello dove ai comandi di una cucina da 128 mq si alterneranno grandi chef - italiani e non - a interpretare i prodotti dell'Arca del gusto e i presidi Slow Food (altra meritoria opera di Petrini e discepoli) raccontandone la storia e condividendo i segreti. Qualche nome? Vittorio Fusari, il canadese Bobby Gregoire e il peruviano Adolfo Perret. Il Salone del Gusto è anche una validissima scusa per sedersi a una delle tavole «collaudate» della città - per ogni tasca e ogni visione - o testare qualche locale più recente: sotto la Mole, in effetti, è in atto un serio rinascimento gastronomico che ha nel Cambio - non solo ristorante gourmet ma concept in toto - la vetrina più illustre (guidata da un giovane maestro quale Matteo Baronetto) e nel Piano 35 (in cima alla Torre **Intesa**) quella più elevata in Italia. In mezzo, tante buone tavole - dallo street food d'autore a stellati in forma e ancora a osterie moderne - che vanno a braccetto con la ritrovata vitalità di Torino: non a caso, il New York Times l'ha inserita - unica italiana - fra le 52 città nel mondo da visitare entro fine anni. Motivo? I musei (vero) e il cibo (verissimo). E buon Salone a tutti, in primis a Carlin.



TRADIZIONE Il Lingotto resta sommo palcoscenico della cucina, con la Scuola e gli Appuntamenti a tavola che rappresentano con i Laboratori i soli eventi a pagamento



**AMARE LA
TERRA** Per il
primo anno il
salone lascia
il Lingotto e si
estende nelle
strade e nelle
piazze di
Torino: 800
espositori da
100 Paesi. Il
significato del
nome «Terra
Madre» è un
invito ad
amare la terra

