

## Musei aperti per cibo con Terra Madre

La maratona del cibo buono pulito e giusto comincia dalle Ogr, le camaleontiche officine grandi riparazioni disposte a trasformarsi per gli scopi più nobili, persino in ospedale da campo nei tremendi mesi del Covid. Qui, l'8 ottobre, parte il Salone del Gusto.

MIRIAM MASSONE — P. 36

L'8 ottobre si apre il Salone del Gusto alle Ogr

# Terra Madre è "on life" 200 eventi in Piemonte e musei aperti per cibo

### L'EVENTO

MIRIAM MASSONE

La maratona del cibo buono pulito e giusto comincia dalle Ogr, le camaleontiche officine grandi riparazioni disposte a trasformarsi per gli scopi più nobili, persino in ospedale da campo durante i tremendi mesi del Covid. Ora che sono tornate spazio culturale possono ospitare, l'8 ottobre alle 9,30, il forum con cui si apre il Salone del Gusto più lungo della storia, sei mesi di eventi in tutto il mondo. L'incipit è un dibattito sul «modello Piemonte» da adottare per vincere le sfide della ripartenza: bancari, industriali, politici a confronto con la produttrice del peperone di Capriglio, Raffaella Firpo e la cuoca Mariangela Susigan del Gardenia di Caluso, dirige il coro polifonico di opinioni e soluzioni il patron di Slow Food Carlin Petri, che il 9 ottobre presenta, sempre qui, il suo libro Terra-futura, tre dialoghi con Papa Francesco. È il deus ex machina di questa Terra Madre diluita e trasformata, con incontri on line e una serie di appuntamenti in presenza, 200 già in calendario a Torino e in Pie-

monte. Insomma, un'edizione «on life», un po' life, molto on line. La città si presta aprendo le porte, anzi i portoni, dei musei: il 10 e l'11 ottobre a Palazzo Carignano si va a tavola con i Savoia per indagare come i menù dell'epoca e il cerimoniale principesco ostentassero la grandezza dell'ospite, alla Pinacoteca Albertina sarà caccia al cibo nell'arte, nei quadri e nei dipinti, al museo del Risorgimento si ripercorre la storia che ha portato all'unità d'Italia attraverso piatti e ricette e al museo del Risparmio si parla di sostenibilità ambientale, sociale ed economica con i ragazzi delle scuole: c'è anche un «cameo» del museo del Cinema, con le degustazioni dei Maestri del Gusto. Poi, dieci film a tema: si parte già il 3 ottobre con Sumercé al Massimo. Le cene dei volontari a casa delle famiglie ospitanti saranno in diretta streaming, l'11 ottobre. E ancora, blitz nei quartieri, dal Gran Galà di Mirafiori ai concerti dell'Orchestra Terra Madre nei giardini della Reggia di Venaria (domenica 11), la festa dei presidi, i laboratori alla Nuvoletta Lavazza, gli eventi con le condotte, come quello del 9 ottobre dedicato al Piemonte patria del rinascimento brassicolo italiano, o quello di sabato

10 sulla «disfida» dei ravioli del mondo. Si mangia da Eataly Lingotto, con gli chef stellati, oppure si ordina a casa il kit per la degustazione. Super ospiti, tra gli altri, Alice Waters, pioniera della sostenibilità negli Usa, gli architetti Stefano Boeri e Carolyn Steel, che spiegheranno come anche il cibo possa incidere sull'urbanistica, il fisico Fritjof Capra, l'economista Paul Collier autore de «Il futuro del capitalismo». Tutti (e tanti altri) on line: l'idea è portare Torino nel mondo. Uno sforzo enorme, che ha bisogno di un feedback continuo per sostenersi. Da qui l'appello: «Seguiteci su [www.terramadresalonedelgusto.com](http://www.terramadresalonedelgusto.com), sarà la nostra piazza virtuale dove ogni giorno ci incontreremo da 160 paesi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**6**  
I mesi di durata  
di questa edizione  
tra eventi in presenza  
e incontri in streaming



GIORGIO NOTA

Un orto urbano a Torino: Terra Madre gli dedica un evento