
Cibi che cambiano il mondo

Autore: Tobia Di Giacomo

Fonte: Città Nuova

Apri a Torino il Salone del gusto che quest'anno sarà tutt'uno con Terra Madre. Natura e cultura in mostra, per promuovere cibi sani e antichi saperi

Quest'anno il Salone internazionale del gusto e Terra madre saranno una cosa sola e dal 25 al 29 ottobre renderanno Torino la capitale mondiale del mangiare sano e del mangiare giusto. La scelta fatta da Slow food è chiara e non è solo marketing, ma una precisa e consapevole indicazione: il mondo del cibo e della gastronomia di qualità non possono prescindere da chi lavora la terra, da chi trasforma ogni giorno la natura in cultura, da chi sente su di sé, sui suoi campi e sulla propria comunità il peso di problemi ecologici, climatici, economici, sociali sempre più soffocanti. Anche per questo, per la prima volta tutti gli eventi di Terra Madre sono aperti al pubblico. «Si parte dal racconto delle persone e dei territori per gustare meglio – dicono a Slow food – capire di più, incontrare e scambiare. Le storie dei protagonisti di Salone del gusto e Terra madre 2012 ci raccontano come si può cambiare il paradigma che regola questo mondo in crisi a partire dal cibo. E dimostrano che possiamo fare qualcosa di buono per la nostra salute, l'ambiente e il sistema produttivo senza rinunciare al piacere del cibo e alla convivialità».

La rete delle comunità del cibo si unisce all'incredibile patrimonio del Salone, fatto di produttori, cuochi, laboratori del gusto, attività educative, presidi Slow food, con tutti gli appuntamenti classici e un fitto programma di conferenze. Non a caso lo slogan di questa edizione è "Cibi che cambiano il mondo" e la mela di Newton come alimento simbolo del cambiamento è l'immagine dell'edizione 2012.

L'appuntamento è negli spazi espositivi di Lingotto fiere e Oval, dove saranno presenti oltre mille espositori provenienti da più di cento Paesi, 320 presidi Slow food, di cui 200 italiani e 120 di altri 50 Paesi, cinque mercati internazionali da Tcherni Vit (Bulgaria), Mumbai (India), Tel Aviv (Israele), Beirut (Libano) e Foça (Turchia), 150 rappresentanti del progetto "Mille orti in Africa". Ospiti d'eccezione i Balcani, con la vendita di prodotti di oltre 50 comunità del cibo, organizzati in quattro diversi percorsi che mettono in evidenza la biodiversità di questo territorio. Particolare attenzione è rivolta poi ai più giovani e agli studenti, con percorsi educativi organizzati per le scuole che vanno dalla nascita di frutta e verdura a partire dall'orto, alla conoscenza della stagionalità del cibo, della biodiversità, del riutilizzo dei rifiuti, oltre a laboratori per l'acquisto consapevole in cui viene insegnato ai ragazzi come orientarsi tra gli scaffali della grande distribuzione nella scelta dei prodotti.