

SALONE DEL GUSTO e TERRA MADRE

TORINO, 26-30 ottobre 2006

di Graziella Galliano

Il fondatore e presidente internazionale dell'associazione cosmopolita *Slow Food*, Carlo Petrini, rileva che nel corso degli ultimi anni è nata l'attenzione del pubblico sul problema della genuinità del cibo a causa di alcuni gravi danni alimentari alla salute. Sono stati registrati notevoli miglioramenti che tuttavia spesso non si sono trasformati in occasioni di approfondimento, perché il cibo è stato interpretato come elemento del folklore, mentre ne è rimasta in secondo piano l'importanza culturale. Parimenti non si è dato peso alla necessità di salvare i cibi in via di estinzione, ritenuti privi di valore commerciale e quindi senza futuro. Questi presupposti sono alla base delle numerose manifestazioni organizzate oggi con denominazioni varie, come Saloni del Gusto o dei Sapori. La più recente, svoltasi a Torino-Lingotto

a fine ottobre 2006, ha dedicato un intero Padiglione ai Presidi, i prodotti da salvaguardare, circa 300 provenienti da tutto il mondo. Per i visitatori sono stati organizzati interessanti Laboratori didattici, proponibili agli insegnanti di qualsiasi tipo di scuola (si rinvia all'opuscolo *Educazione del Gusto*, edito da *Slow Food* e al sito <www.slowfood.it>).

Dei vari *stand* si distingueva quello della *Lavazza* sia perché illustrato dalla pubblicazione in epigrafe che presenta la diversa coltivazione nel mondo con bellissime immagini, sia perché corredato di bacheche contenenti gli strumenti e il vasellame per la confezione

provenienti dai Paesi produttori (nonché di un dispositivo che consentiva al visitatore di "odorare" anche i diversi tipi di caffè).

Contemporaneamente al Salone del Gusto si svolge da due anni *Terra Madre*, una *convention* mondiale di circa 5 mila persone (di cui mille cuochi fra i più famosi a livello internazionale, 411 scienziati e docenti universitari, agricoltori, allevatori e pescatori) che al proprio lavoro uniscono la preoccupazione per il rispetto dell'ambiente. Erano rappresentate circa 1.600 comunità del cibo, prove-



nienti da 150 Stati del mondo. Nel ricco catalogo le schede relative alle comunità riportano la descrizione dell'area geografica di produzione; sono interessanti soprattutto quelle dei Presidi, perché "esempi positivi e riproducibili, utili a tutte le altre comunità del cibo" (p. 20).



GUIDA ALL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE 2006/2007



Piace segnalare anche la recente Guida dei 2.600 ristoranti d'Italia, giunta alla XXIX edizione, ricca di informazioni sulla tipologia dell'offerta essendo finalizzata alla valorizzazione dell'agroalimentazione italiana e corredata di indici tematici e le mappe delle principali città (per es. 5 per Genova) con la localizzazione dei ristoranti e i rimandi alle relative schede informative.

Volumi segnalati

AA.VV., *Terra Madre. 1600 comunità del cibo*, coordinamento generale a cura di Paolo Di Croce, Bra (CN), Slow Food editore, 2006, pp. 763 (edito anche in lingua inglese).

CASTELLANI V., *Coffee Books. Viaggio alle radici del caffè*, Savigliano (CN), Ed. Gribaudo e Lavazza, 2006.

PETRINI C., *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2006, pp. 266.

VIZZARI E. (a cura di), *I Ristoranti d'Italia 2007*, Roma, Le Guide de l'Espresso, 2006, pp. 811.

Genova, Dipartimento di Scienze Storico-Geografiche e Linguistico-Letterarie dell'Università;
Sezione Liguria.

Nel 2006 le Poste italiane hanno dedicato un francobollo al gelato artigianale.



CENTRO STUDI PIEMONTESI
CA DÈ STUDI PIEMONTÈIS

DI COTTE E DI CRUDE cibo, culture, comunità

Convegno internazionale di studi
Vercelli e Pollenzo
15-17 marzo 2007

I lavori inizieranno il 15 marzo alle ore 11
a Vercelli con la

Prolusione di Luigi Lombardi Satriani (Università "La Sapienza" di Roma), *Il tempo e lo spazio protetto del cibo tradizionale* e gli interventi di Carlo Petrini e di Edoardo Sanguineti

Proseguiranno a Vercelli nel pomeriggio e nel giorno successivo.

Si concluderanno il 17 marzo a Pollenzo, presso l'Università di Scienze Gastronomiche.

**Post convegno - Importante per i geografi
sabato pomeriggio 17
e domenica mattina 18 marzo 2007**

Nel pomeriggio del 17 marzo, dopo il pranzo con gli chef Guido di Costigliole e Davide Palluda, l'antropologo Piercarlo Grimaldi, organizza un'uscita in Langa con un incontro con il cantastorie Luigi Barroero, autore di "Madre Langa" (Omega, 2006), di cui ha scritto la presentazione.

Domenica 18 in mattinata, sempre guidati da Grimaldi, escursione ad Alba sul tema "Il paesaggio come teatro. Le colline del teatro pavese". Seguirà, alla Fondazione Cesare Pavese di Santo Stefano Belbo, un incontro con il direttore Franco Vaccaneo, mentre Giovanni Tesio, titolare della cattedra di Letteratura Italiana nell'Università del Piemonte Orientale e animatore del convegno, si è detto disponibile per una breve visita al Roero.

Il programma completo è riportato sul sito dell'AIIG <www.aiig.it>.

Entro metà febbraio 2007, sempre sul sito <www.aiig.it>, sarà fornito ogni chiarimento organizzativo (trasporti in autobus, alberghi ecc.; costi assolutamente contenuti).