

# Università diffusa e B2B al **Salone del gusto**

## AGROALIMENTARE

Dal 20 al 24 settembre a Torino i prodotti eccellenti del Made in Italy

**Filomena Greco**

TORINO

Tornano a Torino le comunità contadine di mezzo mondo e le eccellenze del Made in Italy che negli anni hanno contribuito alla rete tessuta da **Slow Food**. Sarà il Lingotto ad ospitare il **Salone del Gusto** di Torino, dal 20 al 24 settembre, progetto visionario di Carlin Petrini con i piedi ben saldi nella tradizione agroalimentare italiana. Prezzo popolare per il biglietto d'ingresso, con buona parte del ricavato che sostiene, al netto dei costi di gestione, l'accoglienza dei 7mila delegati di **Terra Madre**, provenienti da 160 paesi, e i progetti della rete **Slow Food** in Africa.

FoodforChange è il tema che racchiude la forza di una manifestazione che negli anni ha raccontato di come è possibile veicolare un cambiamento culturale attraverso un diverso rapporto con il cibo, la produzione e il mondo agricolo, nel nome della sostenibilità.

Cultura ed economia, insieme: «In questi anni **Slow Food** si è concentrata sempre di più sulla valorizzazione dei prodotti che finalmente vengono riconosciuti come patrimonio universale e inestimabile» dice Carlin Petrini. «Non solo abbiamo allargato le fila di chi difende l'agrobiodiversità – aggiunge – ma abbiamo anche trovato una via per rafforzare le economie locali e delle comunità». La lente di **Slow Food** non si ferma, racconta **Roberto Burdese**, del comitato esecutivo internazionale: al Salone ci saranno 150 presidi italiani, 30 dei quali nuovi, e 103 stranieri di cui 15 nuovi: si va dal varhackara, un pesto particolare a base di lardo bianco e erbe aromatiche della provincia di Udine fino alle varietà di caffè Nyasaland del monte Elgon, in Uganda. Un migliaio gli espositori presenti nell'area del Mercato, provenienti da 83 Paesi. «Una volta tutto questo veniva con-

siderato come folklore – dice Petrini – ma oggi tutti i sindaci, i produttori e gli artigiani sanno qual è il valore del prodotto che contraddistingue ogni singola città d'Italia».

Sul piano economico-commerciale, l'edizione 2018 del Salone punta su una novità a cui ha contribuito la Camera di commercio di Torino, si tratta dell'area B2B, organizzata con Foodcovery, in collaborazione con Enterprise Europe Network, una rete di supporto alle Pmi che gestirà almeno 800 incontri per ampliare la rete commerciale su cui i piccoli produttori presenti a Torino potranno contare.

Si allarga poi la collaborazione tra **Slow Food** e l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo grazie al progetto di università diffusa sostenuto dalla Fondazione Crt, un sistema di integrazione dei saperi, quello accademico e quello tradizionale, legato al mondo agricolo, fortemente sostenuto dal nuovo rettore di Pollenzo, Andrea Pieroni: si getteranno le basi a Torino, durante una due giorni di lavori, venerdì 21 e sabato 22, quando si riuniranno 500 accademici, ricercatori e formatori del settore alimentare provenienti da tutto il mondo per scrivere il programma dell'Università Diffusa e creare una piattaforma comune dove far incontrare accademia e tradizione contadina. L'idea è quella di valorizzare la rete di **Terra Madre** e favorire lo scambio di conoscenze con il mondo accademico attraverso lezioni, stage tematici degli studenti e testimonianze.

I padiglioni che ospitano il Mercato e i presidi chiuderanno alle 21,30, ma fino a mezzanotte nel cortile antistante l'Oval, sempre al Lingotto, ci saranno le 18 cucine di strada e 45 etichette di birre artigianali, mentre in piazza Castello ci saranno i Truck Food. L'appuntamento biennale di Torino è arrivato alla sua dodicesima edizione, coinvolge diversi luoghi della città e si estende fino alla Nuvola Lavazza e al quartiere Aurora: in calendario 400 eventi, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola e Scuole di cucina per il 58% prenotati dall'estero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dal mondo. L'edizione 2016 del Salone

