

La storia comincia nel 1996 con un gruppo di pionieri del buon palato

Alla quinta edizione, la rassegna è diventata una ribalta mondiale

Gli chef più famosi del mondo si stringono intorno alla filosofia slowfood



Bambini
Dolceamaro i piccoli a tavola

SPAZIO didattico diviso per diverse fasce di età (dai tre ai sette e dagli otto ai tredici anni) dedicato al pane e al riso. Dalla spiga al lievito madre, il percorso scopre i segreti delle varie produzioni, con degustazione finale. I piccoli potranno imparare e mangiare a volontà.



Menù
Cucine dal mondo il re è il cioccolato

QUATTRO spazi nel Salone dedicati alla cucina di due paesi in particolare - Slovenia e Giappone - a cui si aggiungono uno spazio "a rotazione" per chef da tutto il mondo. Ma uno spazio monotematico sarà tutto dedicato al cioccolato e alle delizie che con esso si preparano.



Mercato
Le vie dei formaggi, degli oli e delle paste

CON le sue vie tematiche interamente occupate da singole categorie alimentari, dai formaggi agli oli, dalle paste ai vegetali. Si potranno acquistare proprio qui al Salone gli storici prodotti dei presidi italiani e del mondo. Un vero piccolo mercato per gli appassionati dei sapori.



Ricette
Al gran teatro dei sapori segreti

ALCUNI tra i migliori chef del pianeta terranno vere e proprie lezioni di cucina, in cui eseguiranno in diretta loro ricette più prestigiose, raccontandone ispirazione e segreti, per arrivare alla golosa degustazione finale. Un appuntamento imperdibile.



"Va dove ti porta il Gusto" ecco il Salone del cibo-global Torino, al via la creatura di Petrini "eroe europeo"

LICIA GRANELLO

TORINO — Dicono che affidando la bozza del discorso da pronunciare sabato a Terra Madre nelle mani della scienziata indiana Vandana Shiva, il principe Carlo abbia sussurrato: «Chissà se piacerà a Carlo Petrini». Il quinto Salone del Gusto comincia con una dichiarata ammissione di potenza: chi avrebbe mai immaginato di arrivare a tanta reverenza per l'«eroe europeo» incoronato da "Time", dopo appena quattro edizioni e una promozione affiancata dalle logiche del marketing televisivo? Eppure la creatura massima dello Slow Food, senza la quale probabilmente oggi parleremmo ancora di una volenterosa associazione di buongustai, è davvero diventata una gioiosa macchina da guerra, capace di muovere e smuovere pressoché l'impossibile, dai migliori cuochi del pianeta ai contadini che mai avevano visto un aeroporto prima d'ora, fino ai reali d'Inghilterra.

Una storia fatta di piccoli numeri in crescita: dopo una prima edizione (1996) da pionieri del gusto e una seconda che già camminava sulle sue gambe (1998), il salone è diventato così grande e importante da riempire per intero gli spazi del Lingotto (che ormai gli stanno stretti), acquisendo il diritto, datato un anno fa, all'appellativo di Mostra Internazionale. Così, da domani, con il glorioso prologo di Terra Madre, che affiancherà il programma del Salone nei primi tre giorni, a riversarsi nei corridoi del mercato, nelle sale dei laboratori, sulle gradinate del teatro o nei percorsi didattici saranno curiosi, dotti, neofiti, appassionati di ogni età, ceto, appartenenza, uniti nel nome del buon cibo globale, seguendo un

Il dibattito
MicroMega, chef a confronto

LA RIVINCITA degli "Intelletuali della terra e delle mani" (definizione di Carlo Petrini) trova ampio spazio sul nuovo numero di MicroMega, in edicola oggi. Uno speciale di Carlo Bogliotti racconta la "sapienzialità" di sette chef fra i più colti a livello internazionale. Sette interviste incrociate con personaggi come Ferran Adrià, Alain Ducasse, Gualtiero Marchesi.

percorso che fila dalla maglia dell'alta val Brembana, quella del mitico Strachtind, al meglio coltivato dai monaci buddisti sugli altipiani che guardano l'Himalaya.

Nel gioco del «se fosse», un libro virtuale sul salone dovrebbe intitolarsi «Va' dove ti porta il palato». Perché nulla, nei padiglioni del Lingotto, meriterebbe di essere ignorato. Non il mercato del Buon Paese, dove oltre una dozzina di corridoi monodedicati raccontano, stand dopo stand tutto quello che avete desiderato assaggiare e non avete mai osato. Non i laboratori, luoghi eletti della cultura alimentare, perfetti per imparare con la testa e con la bocca. E nemmeno i teatri del gusto, occasione di assistere da vicino (per poi assaggiarle) le creazioni di alcuni tra i più grandi chef in circolazione, dai purissimi sapori mediterranei dell'irresistibile Gennaro Esposito alle sfiosità basche di Elena Arzak.

Il viaggio all'interno del villaggio globale del cibo, mai tanto dilatato, si spingerà anche oltre le lezioni: quest'anno, infatti, i presidi internazionali si tradurranno in veri e propri menù degustazione nei «bistrò del mondo». Altra novità, quella della «birrocca», allestita per dare giusta dignità alle produzioni artigianali d'eccellenza, ormai competitive con i vini e come i vini oggetti di abbinamenti gustosi e particolari, dai formaggi al cioccolato. Certo, la visita ideale andrebbe pensata in anticipo, consultando il programma sul sito (www.slowfood.it), o quello cartaceo, distribuito all'ingresso. Ma se vi attira l'idea di un percorso «random» non resterete comunque delusi. A patto di selezionare quello che vi offrono, per evitare un'indigestione precoce.



Storie
I grandi del cibo si raccontano

IGRANDI nomi dell'enogastronomia mondiale, spesso i più schivi, si raccontano nella semi intimità di un salotto buono: storie di vite e di professioni che hanno inciso profondamente nella nostra realtà alimentare. I loro segreti finalmente in pasto al pubblico.



Brindisi
Duemila vini per un buon calice

SPAZIO-culto per gli appassionati di enologia, ospita oltre 2.500 etichette tra le migliori esistenti al mondo, dall'Italia alla Francia fino al Sudafrica. Tutto in degustazione. Una pletera di sommelier professionisti sarà a disposizione per consigli e scoperte.



Temi
Risorse e filiere questi i problemi

DAL Parmigiano al caffè, dal prosciutto all'olio, aziende e consorzi tra i più conosciuti e di qualità del nostro paese promuovono incontri-dibattito ad ampio raggio, mettendo a fuoco i problemi della filiera produttiva e delle risorse ambientali.



Personaggi
Il Principe fa l'agricoltore

TRA tante presenze annunciate, la più attesa è quella del futuro Re d'Inghilterra, Carlo di Galles, che è proprietario, tra l'altro, di un'azienda agricola biologica. Carlo d'Inghilterra visiterà il Salone dopo il suo intervento all'evento "Terra Madre".

21/25
I GIORNI
Il salone aprirà domani e durerà fino al 25 ottobre

11/23
L'ORARIO
L'orario di apertura è continuato: 11-23

50mila
LO SPAZIO
50.000 mq la superficie totale 125 gli stand



I NUMERI

11
LE VIE
Sono 11 le vie tematiche dedicate a un prodotto

200
L'ITALIA
Sono duecento i Presidi Slowfood italiani al Salone

63
L'ESTERO
Sono 63 i Presidi internazionali al Salone