

Con sole 1.500 lire si degusteranno vini e cibi di gran classe. Tra gli ospiti anche D'Alema, Cofferati e Dario Fo

Torino diventa la capitale dei golosi

Domani parte il «Salone del Gusto», i più grandi chef del mondo sveleranno i loro segreti

TORINO — E Torino si scopri godereccia. Tanto per sfatare il luogo comune che la vuole città grigia, per cinque giorni riempirà i saloni del Lingotto di pranzi, cene, spuntini pantagruelici. Innaffierà salumi, tartufi, formaggi, gran bolliti piemontesi e cibi in arrivo da tutto il mondo con duemila vini che sono il meglio della produzione planetaria. Avrà grandi chef che cucineranno e terranno lezioni sul loro segreti.

E a far onore ai loro piatti, oltre a chi riuscirà a prenotarsi per le cene in calendario, caleranno personaggi della cultura, dello spettacolo, della politica. Il premio Nobel Dario Fo o il segretario della Cgil Sergio Cofferati, che di cibo parleranno anche nelle conferenze a loro riservate, per dirne alcuni. Con un posto d'onore particolare che è il vero colpo messo a segno dagli organizzatori: «Slow Food Arcigola», per una delle tre cene affidate a Gianfranco Vissani, si è assicurata la presenza di Massimo D'Alema, al quale Vissani deve gran parte della sua popolarità anche fuori dal giro del gourmet. Un invito è partito pure alla volta di Arcore e non è escluso che Silvio Berlusconi, magari accompagnato dal fido cuoco Michele, arrivi a sua volta a fare onore al «Salone del Gusto».

«Salone del Gusto» che è la prima vera, grande rassegna dell'enogastronomia a livello mondiale. Dal 5 al 9 novembre chi passa dal Lingotto (settantamila i visitatori attesi ma non è escluso che l'esercito «ingrassi» per strada) farà meglio a lasciare a casa diete e contee calorici. Perché nelle tre «Gran Sale» (salumi e formaggi),

ISTRUZIONI PER L'USO
GLI ORARI
Dal domani al 9 novembre. Giovedì ore 16-23, venerdì, sabato e lunedì ore 12-23, domenica ore 11-23
LE DEGUSTAZIONI
Nelle tre «Gran Sale» (Salumi e formaggi; Gastronomia; Pasticceria, cioccolato e caffè), con buoni da 1.500 lire
IL MERCATO
300 bancarelle di artigiani alimentari italiani e stranieri per acquistare leccornie di ogni genere

gastronomia; pasticceria, cioccolato e caffè), acquistando buoni-degustazione da 1.500 lire si potrà assaggiare tutto, cibi e vini. E nel «Mercato», una piazza di diecimila metri quadrati, ci saranno 300 bancarelle di artigiani alimentari italiani e stranieri dove quello che è stato assaggiato (e anche di più) potrà essere comprato: dai pâté alle spezie rare ci sarà davvero di tutto, compresi i prodotti a

«denominazione di origine protetta» che, in molti casi, sono a rischio di estinzione proprio come alcune specie animali. Se questi prodotti — salumi, formaggi, verdure — sono di antica tradizione contadina, al Lingotto si celebrerà anche la cucina del futuro. Non ci sarà solo Vissani, a cucinare e a tener lezione. Dalla Costa Brava arriva Ferran Adrià, considerato il miglior chef del momento e il cui locale, «El

Bulli», è il tempio del «cibo decostruito» che attira in Spagna imprenditori, politici e teste coronate da tutto il mondo. E addirittura dall'Australia arriva Stephanie Alexander, la miglior cuoca del continente, accanto a una quantità di multi-stelle Michelin dall'Europa. Accompagnati, ovviamente, dai migliori produttori di vino: Château Margaux, Krug, Château d'Yquem, Antinori, Gaia. Golosi e gourmet d'Italia possono insomma unirsi e aggirarsi per il Lingotto. E magari, tra un piatto e un bicchiere, fare qualcosa di utile per gli altri: partecipando all'asta del Barbera, con le migliori partite dei vigneti storici dell'Astigiano che saranno vendute all'incanto per poi devolvere l'incasso al gruppo Abele di don Luigi Ciotti.



A Torino si parla di cibo e vini con il Salone dello Slow Food

GIORNALE DI SICILIA
VIA LINCOLN 21
90133 PALERMO PA
n. 306 6-NOV-98



Inaugurata al Lingotto di Torino la grande fiera dello Slow food. «No agli hamburger», 330 bancarelle di prodotti tipici e tanti intellettuali per il ritorno al buon cibo antico

«Senza gusto, l'umanità muore» e Fo elogia i sapori della nonna

TORINO. Oltre 10 mila metri quadrati di stand traboccanti dei migliori prodotti dell'enogastronomia mondiale selezionati da Slow food, migliaia di etichette di vino in rappresentanza delle più importanti cantine, degustazioni libere e guidate, convegni: così si presenta la seconda edizione del Salone del Gusto, iniziata ieri, che si concluderà il 9 novembre al Lingotto di Torino.

La manifestazione, nata l'anno scorso quasi per caso, ha avuto un tale successo da spingere la Regione Piemonte a investire quest'anno ben un miliardo e 150 milioni di lire. Con questa somma l'ente pubblico ha fra l'altro acquistato la proprietà del 50% di un marchio che, secondo gli organizzatori, un giorno potrebbe valere quanto quello del Salone del Libro. E di quella manifestazione il Salone del Gusto emula anche l'attenzione per l'aspetto culturale, organizzando un ricco programma di convegni. Il pubblico potrà così ascoltare i grandi dell'enogastronomia mondiale raccontare i propri prodotti e le proprie esperienze.

Ma questi non saranno solo di cibo e di vini parlano anche sindacalisti, cantanti e scrittori, da Sergio Cofferati a Francesco Guccini, da Michele Serra a Moni Ovadia, da Carlo Lucarelli a Lella Costa, fino al Nobel Dario Fo, che ha partecipato ieri al



Il premio Nobel Dario Fo

convegno su 'Specie genetiche in via di estinzione, biodiversità, biotecnologie ed etica'. «Mangiare senza provare gusto è come fare l'amore senza amare. È la disperazione, la fine dell'umanità». È il parere di Dario Fo, che aggiunge: «Grazie anche alle mie origini contadine, nel cibo io tengo a godere della quantità di varianti, non della qualità in sé. È un peccato vedere che come si cancellano dalla faccia della terra duemila tipi di albicocche o di prugne, così si cancella la nostra capacità di sentire e di distinguere».

Secondo Fo, «i giovani non hanno più il gusto del diverso, dello strano, dello straordinario, del sottile. Si cancella un sapere antico, e questo è un grande abbassamento culturale».

L'aspetto della manifestazione forse più gradito dal pubblico è quello delle degustazioni guidate, in programma nell'ambito dei cosiddetti «Laboratori del gusto», tempi dell'alimentazione dove chi si sarà prenotato in tempo potrà seguire lezioni teorico-pratiche per imparare a distinguere le diverse «eti-

Piccole e dolci, lenticchie di Ustica In fila paziente 21 mila degustatori

«Le lenticchie di Ustica sono speciali, piccole e dolci. Per questo i ristoranti le offrono ai turisti, fatte a zuppa con ortaggi, accanto ai piatti di pesce fresco». Il giovane sindaco Attilio Licciardi spiega perché questo tipico prodotto dell'isola adorna in questi giorni una delle 330 bancarelle del Lingotto di Torino.

Sono decine alla grande kermesse i tavoli che offrono conserve tipiche siciliane, davanti ai quali fanno la fila pazientemente più di 21 mila «degustatori» alla ricerca dei sapori perduti del buon tempo antico.

Si sono prenotati per partecipare ad oltre trecento «laboratori del gusto», in cui assaggiano, sotto la guida di esperti gastronomi, tante meraviglie culinarie, dal lardo alle ostriche, dal cabernet al foie gras. L'in-

gresso costa 15 mila lire, le degustazioni 1.500 lire ciascuna. La partecipazione alle cene varia dalle venti alle 280 mila lire. Sono arrivati «amatori» anche dagli Stati Uniti e dall'Australia.

«Non è vero che il fast food vince ovunque - spiega Carlo Petrini, ideatore, con l'Associazione Slow Food, del Salone del Gusto. «L'identità di un popolo è più radicata nel gusto che nel linguaggio e sono i sapori e i cibi tramandati dalle nonne o dalle madri a fare di noi quello che siamo» continua Petrini, illustrando la filosofia del «cibo con gusto». Nutrirsi, insomma, non è inghiottire meccanicamente, ma per ogni uomo un modo basilare per stabilire un buon rapporto «affettuoso» e riconoscente col mondo e con la natura.

sarebbe già tutta esaurita da tempo. Il salone è internazionale e presenta prodotti come i «Vini dell'emisfero sud» e le «Birre prodotte dai monaci trappisti francesi», i «Pesci del Mar Baltico» e i «Grandi Cabernet di Coonawarra in Australia, ma ha anche un riguardo particolare per la terra che lo ospita, il Piemonte. Così, chi fosse interessato soprattutto agli aspetti locali, potrebbe sentire, per esempio, il presidente della Camera di Commercio di Torino, Giuseppe Pichetto, che si esibirà in una lezione su «Storia e usi delle spezie».

OGGI
VIA ANGELO RIZZOLI 2
20132 MILANO MI
n. 45 4-NOV-98



10 Franca Rame
L'attrice, 69 anni, moglie di Dario Fo, è stata scelta dal 3,5 per cento dei voti

CORRIERE DELLA SERA
VIA SOLFERINO 28
20121 MILANO MI
n. 263 6-NOV-98

Torino, in migliaia al via «Il cibo come l'amore» Al Salone del gusto uno show del Nobel Fo

TORINO — La «trippa d'unciale», vale a dire la trippa di Moncalieri, a pochi passi dai sapori dell'antica Murgia e dall'alsaziano foie gras de Liesel. Orge di salumi, formaggi, vini, dolci, e cioccolato. Mortadelle gigantesche ed effluvi di tartufo, porchetta abruzzese e australiansissimi bocconcini di canguro. Palati proletari o d'élite, tutti accontentati. C'è un solo divieto al Salone del gusto: la fretta. Chi entra al Lingotto di Torino, a questa prima massima mondiale della cultura culinaria (aperta ieri pomeriggio e subito presa d'assalto da migliaia di persone), si lasci alle spalle la frenesia che fa di noi contemporanei il popolo del fast food. Non a caso l'Arcigola ci ha messo sopra il marchio Slow Food, letteralmente cibo lento, accompagnato da una chiacchiola stilizzata e dall'avvertimento del patron Carlo Petrini: «Alla larga il morde e fuggi».

Non a caso i primi grandi chef intervenuti ieri, dal guru spagnolo Ferran Adrià al mago italiano Gianfranco Vissani, hanno definitivamente decretato la morte per inutilità della nouvelle cuisine: le parole d'ordine sono ritorno alle origini, riscoperta dei sapori, esaltazione del gusto e dei piccoli prodotti di quando la cucina era cucina. Per dirla con Vissani: «Il Duemila sarà dedicato alla gastronomia. Dopo il boom dei soldi stiamo tornando a una cosa vera. E il cuoco deve tornare in cucina e rimbocarsi le maniche».

C'è chi, per farsi spiegare il «come» da Vissani o Adrià o dagli altri maestri che si alterneranno fino al 9 novembre, è pronto a sborsare 50 mila lire per un'ora o poco più di conferenza. Ma ciò che Slow Food Arcigola, con il contributo della Regione Piemonte, è riuscita a fare non è roba da poco. Solo di giornalisti, italiani e stranieri, ieri il Lingotto ne contava almeno 500. Si sa che arriverà il presidente del Consiglio, pronubo Vissani, anche se abilmente la visita (ovviamente a cena) di Massimo D'Alema aleggia misteriosa. Si sa che, non solo per par condicio, era stato invitato pure Silvio Berlusconi che però ha declinato, causa altri impegni. E ieri il «la» lo ha dato Dario Fo, il premio Nobel, dal convegno dedicato alle biotecnologie: «Mangiare senza provare gusto è come fare l'amore senza amare. E' la disperazione, la fine dell'umanità».

E allora via. Assaggiare costa poco (15 mila lire l'ingresso, 1.500 le degustazioni), chi vuole può acquistare, e chi può sedersi direttamente a tavola per le cene dei grandi chef: 70-80 mila il prezzo medio, ma si arriva fino alle 280 mila per ciascuno degli appuntamenti del «gioco del tre», il tritico di supercena firmate Miguel Sanchez Romera, Alain Senderens e Valentino Marchetti. Come dice un altro celebre chef, Renato Dominici: «Sono questi sapori che dobbiamo salvaguardare: il cibo è cultura, e dobbiamo impostare l'innovazione sul passato se vogliamo che ci sia un domani».

Buon appetito.

Raffaella Polato