NATURAL style

Mensile

Slow Food

Data 09-2022
Pagina 82/85
Foglio 1 / 4

natural
WELLNESS

Cibo buono, pulito e giusto. Per tutti

Tra dolci antispreco e antiche ricette, Terra Madre Salone del Gusto si apre nel segno della biodiversità e dell'inclusione. La parola d'ordine è rigenerare: suolo, città e relazioni umane

di **CHIARA DALL'ANESE**



Cena ucraina, ricette dei Paesi Baschi, dolci al cacao del Petén (Guatemala). E poi Laboratori del Gusto, degustazioni, viaggi slow. Ricco programma per Terra Madre Salone del Gusto, al Parco Dora di Torino, dal 22 al 26 settembre, slowfood.it

Perché, se scoppia la guerra in Ucraina, a patire la carenza di grano e morire di fame sono gli abitanti del continente africano? E come è possibile che nelle grandi metropoli, che occupano solo il due per cento della superficie mondiale, viva il 50 per cento della popolazione terrestre e si consumi la maggior parte delle risorse disponibili sul pianeta? A queste, e molte altre domande, cercherà di dare risposta l'edizione 2022 di Terra Madre Salone del Gusto, la manifestazione enogastronomica internazionale, organizzata da Slow Food, che da anni riunisce a Torino produttori, artigiani, cuochi, ma anche intellettuali, economisti. È l'appuntamento per comprendere come, e in che misura, le scelte quotidiane a tavola possono essere determinanti per il benessere nostro e del pianeta, e perché possono trasformarsi in un atto di giustizia (o ingiustizia) sociale. Non a caso, il tema di quest'anno sarà la rigenerazione: del suolo, di borghi e pascoli, delle città e delle relazioni umane, attraverso forme di agricoltura sociale o economia di comunità. Rigenerazione anche a partire dalla location: il Parco Dora. È l'area post-industriale dove, fino agli anni 90, sorgevano gli stabilimenti di Fiat e Michelin e dove il fiume di cui porta il nome, la Dora Riparia, era stato tombato per far spazio a un piazzale per il deposito di rottami metallici: oggi, è un esempio di riqualificazione urbana. Dopo le due edizioni della resilienza, il 2020 e il 2021, in versione online, Terra Madre torna con il messaggio di un rinnovamento profondo, necessario per una transizione agroecologica che, per Slow Food, parte dal cibo per migliorare l'agricoltura e i sistemi di produzione e distribuzione. Nel segno della responsabilità e della cura nei confronti della Terra che ci ospita. Abbiamo chiesto a Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia e curatrice del programma di conferenze e delle aree didattiche, di illustrarci le principali novità di questa edizione.



IL CIBO DELLA PACE

Il Salone 2022 si apre in un contesto di forti squilibri sociali ed economici: la pandemia di Covid-19 ha modificato le relazioni tra persone e comunità, mentre la crisi climatica, e le disuguaglianze sociali, si sono aggravate. Incombe la minaccia di una guerra internazionale. «I temi di cronaca saranno oggetto delle conferenze e dei seminari in programma», spiega Serena Milano. «In uno degli incontri, per esempio, parleremo del problema delle materie prime, e affronteremo anche il paradosso per cui, se il grano è bloccato in Ucraina, si muore di fame in Africa. Parleremo anche di siccità, e delle scelte che avrà senso fare, o non fare, in agricoltura».▶

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Salone del Gusto



In alto, produttori provenienti da tutta Italia e dal mondo nei padiglioni del Salone del Gusto Terra Madre. *Sotto, a destra,* un esemplare di capra garganica, antica razza autoctona originaria del promontorio del Gargano. Con il suo latte si realizzano formaggi come il canestrato e il cacioricotta, mentre le carni sono utilizzate anche per produrre la *musciska*, una sorta di bresaola. Al centro e a sinistra, prodotti da forno e pasta fatta in casa: farina, antichi saperi e manualità.







093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Parco Dora, sede della manifestazione, è un parco post-industriale situato nell'area di Spina 3, a Torino. È attraversato dal fiume Dora Riparia, tombato negli anni 50 per esigenze industriali e poi stombato nel 2018.

Non ci pensiamo quasi mai, eppure la scelta della pasta o del pomodoro che acquistiamo può contribuire a ridurre le disuguaglianze sociali: «Parleremo di giustizia nel sistema alimentare, e di come arginare quelle – gravissime – che percorrono la filiera alimentare, a partire dal caporalato. Rifletteremo su come le scelte alimentari quotidiane possono aiutarci a cambiare in maniera radicale la salute nostra e quella del pianeta, e su quali potrebbero essere le conseguenze se alcune fossero adottate da tutti. Cerchiamo di parlare sempre in positivo, e di proporre soluzioni che ciascuno di noi, in piccolo, possa far proprie».
Per esempio, il 22 settembre è in programma un laboratorio per imparare a riutilizzare scarti e avanzi esotici. La giovane cuoca nigeriana Olajumoke Okeola insegna a preparare il tè con la buccia dell'ananas, e poi c'è la ricetta keniota del dolce fatto con le banane troppo mature, o quella ugandese che spiega come trasformare in polvere le verdure cotte avanzate.

METROPOLI DA REINVENTARE

Tra una degustazione di fontina e un incontro sui vini georgiani, a Terra Madre si darà spazio anche alle città: «Una delle sfide di cui parleremo è proprio il loro futuro, per ridare senso alle periferie, spesso nate senza un'idea e prive di strutture. Avremo un'area dedicata alle città e alle food policy, perché molto passa attraverso il cibo: la metà della popolazione mondiale vive nelle città, quindi bisogna lavorare molto in questo senso».
Non a caso, la scelta della location per l'edizione di quest'anno è Parco Dora, un bellissimo esempio di rigenerazione e riqualificazione urbana: «La location è decisiva, perché usciamo non solo da una fiera classica nei locali di Lingotto Fiere, ma proponiamo un'esperienza molto diversa anche rispetto al 2016, quando avevamo organizzato il Salone nel centro di Torino. È una scelta molto coerente con il tema della rigenerazione e dell'attenzione ai temi del sociale e dell'ambiente. Parco Dora è un modello di riqualificazione delle fabbriche della Fiat e della Michelin, reso possibile grazie a un team che include paesaggisti, ingegneri che hanno comunque voluto lasciare evidentissime le tracce del passato industriale, che include elementi reinventati, come la mensa

© Alessandro Vargiù

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Salone del Gusto



Un'attivista alla guida di Slow Food

Dallo scorso luglio, Barbara Nappini è la nuova presidentessa di Slow Food Italia. Fiorentina, classe 1974, attivista da 30 anni, ha lavorato per 12 in una multinazionale della moda, per poi lasciare il mondo delle griffe e iniziare una nuova vita tra orti e boschi.

«Dopo la maturità linguistica, e un diploma da grafico pubblicitario, ero subito entrata in una grande multinazionale americana di moda che aveva sede a Firenze. Era la prima esperienza lavorativa importante, in un settore che aveva appeal, in un ambiente glamour e confortevole, che mi dava modo di avere contatti con persone di tutto il mondo». Poi, dopo la nascita dei figli, la svolta: «Nel 2010 prendo bambini e genitori e mi trasferisco in aperta campagna, in un casale in collina con tre ettari, e iniziamo a fare gli apprendisti contadini, recuperiamo un uliveto abbandonato, orti, apriamo una piccolissima azienda agricola biologica. Mi sono confrontata con i problemi della meccanizzazione, del peso dell'economia, del ricambio generazionale. Nella mia ricerca di un modello più sostenibile, ho fondato l'associazione Il Grano e le Rose, per rendere questo processo di ricerca un percorso collettivo, e ho avviato una serie di attività: corsi di panificazione, classi di cucina, esperienze nei boschi, centri estivi residenziali, orticoltura urbana, ortoterapia con persone diversamente abili».

Nel 2012, l'incontro con Slow Food, fino alla nomina a presidentessa, con tanti, nuovi progetti, a partire dal ruolo delle donne: «Sono presenti nelle cucine dei grandi ristoranti e portano con sé saperi e competenze femminili che vanno valorizzati. E poi c'è il tema dello sfruttamento dei braccianti nei campi, che per le donne comporta anche il pericolo delle prevaricazioni sessuali. Accrescere la biodiversità significa dare sempre più spazio alle donne, che si devono sentire a casa anche dentro Slow Food. Punteremo sulla trasversalità, quel *per tutti* che abbiamo aggiunto al claim *buono, pulito e giusto*: è un importante cambio di paradigma, che ci fa uscire dalla dimensione elitaria di cui, a volte, siamo stati accusati. Va portato nella ristorazione collettiva della scuola pubblica, per esempio, dove vanno tutte le bambine e i bambini, perché per molti, spesso, quello scolastico è l'unico pasto sicuro della giornata. E poi nelle Rsa, negli ospedali e nelle carceri. L'alimentazione può essere parte della terapia: quanto può essere importante, e di conforto, essere curati anche dal punto di vista della gratificazione sensoriale? Lavoriamo con le comunità migranti, attraverso una rete nata da poco. Slow Food deve stare dove stanno gli ultimi».


I formaggi dei Presìdi Slow Food sono realizzati senza fermenti industriali.


I mieli più buoni nascono anche grazie ai prati stabili, non trattati e ricchi di biodiversità per gli impollinatori.

diventata museo dell'ambiente. L'intento era conservare la storia ma reinventare il luogo. È un luogo molto interessante dal punto di vista sociale: qui è possibile trovare gruppi di anziani che fanno ginnastica dolce, bambini che giocano, skaters».

Una periferia non anonima, che veicola il tema della rigenerazione delle acque e del sottosuolo: la Dora Riparia, infatti, era stata tombata negli anni 50 per esigenze industriali, mentre oggi è stata riportata in vita, circondata da prati e verde. È un luogo che parla anche di rigenerazione dei rapporti tra gli essere umani e la natura, e della socialità, che oggi va reinventata.

TRA NOCI, MIELI E CASTAGNE

Cruciale, come sempre, sarà il tema della biodiversità: «Visibile e invisibile: dal sottosuolo alle fermentazioni di pane e birra, fino al microbiota umano. C'è la biodiversità animale, e quella dei saperi: se prendiamo latte, caglio e sale, possiamo creare oltre duemila formaggi tradizionali diversi, dalla mozzarella al parmigiano, solo sulla base di saperi e manualità».

Il cibo e il vino, nelle loro declinazioni, sono il cuore della manifestazione: «Ci saranno migliaia di produttori da tutta Italia e da tutto il mondo, con formaggi, pani, salumi, una mostra di legumi, cereali, farine e frutta secca (castagne, pistacchi, noci, mandorle), che ci permette di parlare di questi alimenti necessari per la nostra dieta e per il sottosuolo. Avremo un focus sulle castagne delle nostre Alpi e degli Appennini. Un tempo, infatti, il castagno era l'albero del pane: si usava tutto, dal legno alle foglie, e dalle castagne si otteneva la farina. Un laboratorio aiuterà a scoprire come utilizzarle per preparare pasta, pane, biscotti. L'abbandono del castagneto ha comportato problemi importanti di gestione del territorio: boschi in cui facilmente si diffondono incendi, per la presenza di rovi, e frane. Recuperare i castagneti, oggi, è un tema sociale e ambientale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Salone del Gusto