



Salone del Gusto. A sinistra Carlin Petrini, presidente internazionale di Slow food e il ministro del Mipaf Luca Zaia a Torino

Salone del Gusto. Zaia al terzo incontro di Terra Madre Troppo il cibo sprecato, premi ai negozi più virtuosi

Augusto Grandi
TORINO

È stata Francesca Paracchini, una mondina novarese di 80 anni, a inaugurare ieri al Lingotto di Torino la settima edizione del Salone del Gusto mentre al pomeriggio si è aperto il terzo incontro di Terra Madre. Era la prima volta che la donna arrivava a Torino ed è stato il ministro dell'Agricoltura, Luca Zaia ad invitarla e accompagnarla, per la felicità di Carlin Petrini - presidente internazionale di Slow Food e ideatore della manifestazione - che ha spiegato: «La nostra storia è nel volto di questa contadina, e la filosofia di Terra Madre è nella storia di questa donna».

È il salone dell'orgoglio contadino, della riscoperta di un mondo che non è più quello dei vinti. «La terza rivoluzione industriale - ha aggiunto Petrini - sarà basata sulla sostenibilità e sulle energie pulite e rinnovabili, e avrà negli agricoltori la componente fondamentale». Al tavolo del Lingotto è stata sancita una stretta alleanza rosso-verde (il verde del leghista Zaia), con una totale condivisione della necessità di puntare su un'agricoltura di qualità, che valorizzi i prodotti locali.

«Non facciamo viaggiare il cibo per tutto il mondo e scegliam

mo alimenti freschi, di stagione» ha sostenuto Petrini. E Zaia ha ricordato che sulle tavole italiane arrivano cibi che hanno percorso in media 2.500 chilometri con problemi di inquinamento legato ai trasporti e di conservanti per gli alimenti. E il ministro, che ha ribadito la totale opposizione agli Ogm, ha insistito sull'importanza dei prodotti agricoli identitari, sul ruolo dei farmer market che avvicinano il consumatore al produttore, sulla qualità del cibo locale rispetto ai prodotti in arrivo da Paesi dove si utilizza ancora il Ddt. Ma occorre, per Zaia, che anche i consumatori facciano la loro parte, evitando sprechi che, in Italia, consentirebbero di sfamare 600 mila cittadini con tre pasti al giorno. Per questo il ministro pensa a interventi a vantaggio dei punti vendita che non sprecano il cibo.

Ma il salone dell'orgoglio, preso d'assalto da una folla superiore a quella del giorno d'apertura delle scorse edizioni, è anche l'occasione per fare il punto sulle misure a sostegno dei produttori e dei consumatori. Mercedes Bresso, presidente della Regione Piemonte, annuncia un "paniere della salute", con cibi di qualità a prezzo abbordabile mentre la Camera di commercio di Torino ripropo-

ne il pasto completo a 6 euro offerto dalle macellerie subalpine dal 20 alla fine di ogni mese.

Non solo slogan, ma pratiche reali. Come gli innumerevoli progetti realizzati dalle Comunità del cibo che affollano Terra Madre, luogo d'incontro tra 7.500 agricoltori, raccoglitori, pescatori, pastori, artigiani di 150 Paesi. Progetti di donne di Paesi in guerra, di giovani che riscoprono tecniche tradizionali.

Ma il Salone del Gusto è an-

GLI INTERVENTI

Il Piemonte annuncia un «paniere della salute» con prodotti di qualità a prezzi ridotti, la Cdc lancia il pasto completo a sei euro

che la vetrina per i produttori di tutto il mondo che arrivano a Torino per farsi conoscere. Come Beppino Occelli, presente in tutte le 7 edizioni con i prodotti del suo caseificio di Langa; come i panamensi del rum Abuelo; come i produttori di formaggi svizzeri o di salumi spagnoli. Stand sotto assedio da parte di una folla che, come ha sostenuto il sindaco di Torino, Sergio Chiamparino, vede nel Salone un antidoto alla crisi generale.

