

RECORD DI VISITATORI ALLA KERMESSA



Record di affluenza al Salone del gusto di Torino: in due giorni ventottomila visitatori

Cazzola interessato al marchio?

«Se un imprenditore del calibro di Alfredo Cazzola volesse acquistare il marchio del Salone del Gusto ne sarei felicissimo, perché vorrebbe dire che la nostra iniziativa funziona». Così il fondatore del Salone del Gusto e presidente di Slow Food, Carlo Petrini, ha commentato le indiscrezioni sul presunto interessamento dell'imprenditore bolognese. «Peccato - ha proseguito Petrini - che ieri io abbia pranzato con Cazzola e lui non ne abbia fatto parola».

No all'uso del telefonino al ristorante

Arcigola Slow Food, l'associazione che ha inventato il Salone del gusto, ha annunciato una campagna mondiale contro l'uso del telefonino al ristorante. «Ci faremo promotori - dice il portavoce dell'associazione - della costruzione e della diffusione di cassette portatelefonini da installare all'ingresso dei ristoranti». A tale scopo sarà lanciata una «gara di design internazionale per la progettazione della cassetta». Già contattato Aldo Colonnetti, direttore dell'Istituto europeo di design di Milano.

Torino, la pace in cucina

Cuochi israeliani e palestinesi al Salone del gusto

VIOLA CORA

TORINO. Si consolino gli amanti della sigaretta: peggio del fumo è mangiare male. Comincino a cambiare idea i napoletani: la pizza non è stata da loro inventata. Bensì lo hanno fatto i liguri che ora ne rivendicano la paternità sostenendo che il famosissimo piatto è comparso in Liguria nel 1500, ancora senza l'uso del pomodoro poiché l'ortaggio giunse dall'America solo nel 1600. Sono due delle tante convinzioni emerse dal Salone del Gusto di Torino. La manifestazione, voluta da Slow Food, con la Regione Piemonte che ha finanziato l'iniziativa con un miliardo, fin dall'apertura, venerdì scorso, ha registrato un bagno di folla. Pubblico di tutte le età e le provenienze per un autentico tuffo nei sapori della cucina italiana e straniera.

Quintali di gorgonzola, tome, fontine, grana; mortadelle, prosciutti, salumi. Ma anche biscotti, dolci vari, aromi, olive, caffè. E poi vini, più di 2500 presenti, 60.000 bottiglie. Un Salone che se da una parte rende pubblica la rivendicazione della Liguria sulla

pizza, dall'altra sottolinea che nella sala della gastronomia dove si esibiscono i cuochi di un gran numero di osterie d'Italia, si scopre la vera pizza di Napoli. Il salone con testimoni eccellenti come il Premio Nobel, Dario Fo, il segretario generale della Cgil, Sergio Cofferati. Con evidente orgoglio il Presi-

dente della Giunta Regionale del Piemonte, Enzo Ghigo ha espresso l'aspirazione del Piemonte di diventare un'autentica università internazionale nel campo della gastronomia e dell'alta enologia. Ieri chef autorevoli si sono esibiti in formule tese a ritrovare i sapori antichi, ma anche a evitare nuove

formule. Ma le «lezioni-assaggio» sono cominciate alle 13 con tredici laboratori distribuiti in altrettante sale. Tra questi un «incontro di pace» tra chef palestinesi e israeliani che hanno preparato un caratteristico menù alternando piatti dei due popoli e in qualche caso creando una portata combinata per mostrare la volontà di pace.

Ma anche la preparazione in diretta «della vera pizza napoletana» di alcune «firme» storiche di Napoli. Un pool di cuochi ha rivelato la cucina campana accompagnata da selezionati vini. Stessa cosa l'hanno fatta altre regioni quali le Marche, la provincia piemontese di Novara, la Toscana, ma anche Svizzera, Cile, Madera.

Preso d'assalto il pranzo offerto a pagamento dai ristoratori di Carmagnola, centro piemontese noto per la produzione di peperoni, che al Salone delle Prelibatezze si è esibito sui tartufi bianchi. Un successo per il Salone delle Golosità confermato dagli oltre cinquecento giornalisti accreditati e dall'iscrizione a Slow Food di decine di nuovi soci che vanno ad aggiungersi ai settantamila distribuiti in

I PRODOTTI DELLA CAMPANIA

Sua maestà la Pizza

TORINO. Campania da bere e da mangiare. Alla kermesse torinese massiccia è la partecipazione delle aziende campane con una vastissima gamma di prodotti tipici locali. Marchi famosi, sapori inimitabili che tutto il mondo ci invidia. Sulla tavola campana regina è la pizza che al salone è presentata dall'Associazione Vera Pizza Napoletana. Ma un riconoscimento regale va alla pasta di Gragnano con la Cooperativa Pastai Gragnanesi. Ospite d'onore la mozzarella di bufala con alcuni dei suoi migliori interpreti. Salumi e formaggi sono

rappresentati dalla soppressata, dal salame di Napoli, dal prosciutto di Petraraja, dal provolone del Monaco della Penisola sorrentina. Nella sala del cioccolato spicca la presenza di Gay Odin. E nella sezione «i grandi rossi del Sud» due grandi vini campani: il Taurasi di Feudi di San Gregorio e il Terre di Lavoro della Fattoria Fontana Galardi. Nutrita la partecipazione dei campani nelle tre enoteche allestite alla manifestazione torinese. Per chiudere questo virtuale percorso enogastronomico un sorso di Strega. Alberti, naturalmente