

# Sapori

## Dal «Gurpi» ai «Pupiddi nanau» I 1.500 cibi da salvare raccolti dal Salone del gusto



**Gurpi** La produttrice Anne Isabelle Utsi tiene in mano il salame scandinavo «gurpi», fatto con carne di renna e molto affumicato, legato agli indigeni Sami



**Moringa Stenophetala** Alemitu Abebe con questa leguminosa che coltiva in Etiopia: resiste alla siccità, è ricca di vitamine e si mangia fresca o essiccata



**Mais dente di cavallo** La sua farina è ricca di proteine e molto digeribile. Nella foto è tenuto tra le braccia di Franca Papinuto, che lo fa crescere nei campi del Friuli



**Pupiddi nanau** Mario Indovina, responsabile Slow Food a Palermo, tiene in mano i centenari biscotti siciliani a base di farina e miele con l'effigie dei santi Cosma e Damiano

**TORINO** I profumi e i sapori del cibo, il via vai dei visitatori — moltissimi giovani — la didattica alimentare, la missione salvifica dei prodotti contadini, il rilancio dell'agricoltura familiare, gli chef d'avanguardia accanto agli osti della tradizione. Tutto si tiene al Salone del gusto. E Torino, secondo il *New York Times*, diventa la capitale mondiale della gastronomia. Ognuno

### 2015

#### I prodotti

Sono quelli, tra materie prime e trasformati, già inseriti negli anni nell'Arca del gusto per essere tutelati

per trovare l'anima del Salone — secondo il fondatore di Slow Food, Carlin Petrini da Bra — bisogna attraversare i padiglioni regionali e puntare verso il grande Mercato, dove sono rappresentate le comunità del cibo di Terra Madre: mani di tutti i continenti porgono caffè, cacao, vaniglia, marmellate.

Ancora avanti, ed ecco l'Arca del gusto. E qui siamo al

cuore del progetto: la biodiversità che fa vivere il pianeta. È l'agrobiodiversità che si vuole preservare. In che modo? Individuando i prodotti (materie prime e trasformati) che rischiano di estinguersi, facendoli vivere. Negli anni, a bordo dell'Arca sono saliti 2.015 prodotti (schedati). Ma l'appello per questa edizione del Salone era di segnalarne altri e di portarli fisicamente,

candidandoli alla salvezza. Oltre 1.500 persone, da tutto il mondo, si sono presentate al Lingotto con il loro «tesoro». Commovente. Da Palermo arriva Mario Indovina (responsabile della condotta Slow Food) con i centenari Pupiddi nanau, biscotti a base di farina e miele, con l'effigie dei santi Cosma e Damiano, oggi prodotti soltanto dai fratelli Rosciglione che detengono i

### 130

#### Mila

I visitatori che fino a ieri avevano partecipato al Salone del gusto di Torino (10a edizione)

vecchi stampi. «Un tempo i pupiddi venivano dipinti con colori alimentari», spiega Indovina. Dal Friuli, Franca Papinuto ed Elena Ridolfo con il Mais dente di cavallo, la cui farina è ricca di proteine e molto digeribile. Il Gurpi è un salame legato agli indigeni Sami della Scandinavia, fatto con carne di renna, molto affumicato. Lo ha portato Anne Isabelle Utsi, norvegese. Dal-

### L'iniziativa

Fino a domani Torino capitale gastronomica

qui trova ciò che cerca: il godimento, la chicca alimentare, il produttore che affabula offrendo la sua specialità. Grandi numeri anche per questa 10° edizione (fino a ieri 130.000 ingressi, domani si chiude) ma ciò che emerge è il tempo dedicato.

La gente fa la fila, entra al Lingotto e vi passa la giornata. I più avveduti si sono iscritti ai Laboratori del gusto (esauriti), frequentati da oltre il 40% di stranieri. Per i nuclei familiari non prenotati sono stati allestiti laboratori aggiuntivi «family friendly». Ma

### Verso il 2015

**Appello di Olmi, don Ciotti e Petrini «Expo non sia senza anima»**

L'appello è partito da tre amici. «Speriamo che l'Expo non si riduca a un'esposizione senz'anima». La lettera-appello è stata firmata da Carlo Petrini di Slow Food, don Luigi Ciotti e dal regista Ermanno Olmi ed è stata letta al Salone del gusto-Terra madre di Torino. «Il pericolo reale» — è scritto — è che l'esposizione sia solamente l'occasione per parlare e promuovere il cibo come merce, senza affrontare questo argomento e le sue implicazioni. Mentre si tace sulla povertà e le ingiustizie che opprimono la vita di milioni di persone».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo

**BIMILLENARIO AUGUSTEO**

**• terme di diocleziano •**

nel cuore di Roma, tra Piazza dei Cinquecento e Piazza della Repubblica

via Enrico De Nicola 76, Roma

info [www.coopculture.it](http://www.coopculture.it) Electa

### Da tutto il mondo Da Terra madre cibi e prodotti sostenibili

L'Etiopia arriva Alemitu Abebe con la sua Moringa Stenophetala. È una leguminosa che resiste alla siccità. Le foglie, ricche di vitamine, si mangiano fresche, cotte, essiccate. Quattro esempi di una lunghissima lista. Anche Google partecipa al progetto. Nel sito [www.google.com/culturalinstitute](http://www.google.com/culturalinstitute) si possono visualizzare (barra slow food) le mostre digitali fatte per promuovere la biodiversità a rischio.

**Marisa Fumagalli**  
(ha collaborato Isabella Fantigrossi)  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

### L'iniziativa

**Il censimento del Liberty in ville e palazzi italiani**

Censire il patrimonio del Liberty italiano, raccogliere immagini di ville, palazzi, affreschi e opere d'arte in giro per il Paese. È l'obiettivo del concorso fotografico indetto da Italia Liberty ([www.italialiberty.it](http://www.italialiberty.it), direzione di Andrea Speziali) con il patrocinio del portale Cultura Italia del ministero, dell'Ente nazionale turismo e della Fondazione Cassa del risparmio di Forlì e del Touring club italiano. Le iscrizioni al concorso, giunto alla seconda edizione, sono aperte fino a venerdì prossimo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA