

## Salone del Gusto

### La mostra-mercato mondiale del cibo di qualità

Il **Salone Internazionale del Gusto** si tiene dal **26 al 30 ottobre 2006** a **Torino**.

Alla sua sesta edizione, è una manifestazione fieristica a cadenza biennale, organizzata da **Slow Food**, **Regione Piemonte** e, per la prima volta quest'anno, **Città di Torino**.

Dal 1996 il Salone del Gusto è un appuntamento costante per chi vuole scoprire, conoscere e apprezzare il meraviglioso mondo dell'enogastronomia. Un crescente successo che ha portato all'attenzione del pubblico sapori e tradizioni, ma anche straordinari esempi di patrimonio storico-ambientale nel campo dell'alimentazione.

Si tratta di un'esposizione dichiaratamente commerciale, che ha però la peculiarità di essere rivolta principalmente alle produzioni artigianali, a quelle su piccola scala e a quelle da salvaguardare; ha svolto perciò fin dagli esordi nei confronti del pubblico una inedita funzione educativa, fornendo ai consumatori-visitatori le chiavi di lettura per conoscere l'*altra faccia* del pianeta alimentazione e comprendere le caratteristiche e la storia di prodotti eccellenti ma poco conosciuti.

Il Salone del Gusto è, nel campo delle fiere alimentari, la risposta all'omologazione determinata da un mercato globalizzato, penalizzante per la piccola produzione di qualità. E l'idea di preservare un intero patrimonio culturale e ambientale legato alla gastronomia, rivitalizzando le micro-economie locali, si è dimostrata negli anni vincente.

Qualche numero per far capire la portata di questo evento che è diventato un appuntamento consolidato a livello internazionale: il Salone del Gusto 2004 si è chiuso con oltre 140.000 visitatori che hanno affollato durante cinque giorni i 50 000 metri quadrati di superficie occupata. 125 stand istituzionali, 600 espositori, 80 nazioni rappresentate, 270 bancarelle di Presìdi italiani ed esteri (prodotti tutelati da Slow Food come patrimonio di biodiversità da salvare), e ancora: spazi di ristorazione o assaggio dedicati alle cucine di diverse regioni del mondo, aule didattiche, esperienze guidate di educazione alimentare per scolaresche e adulti, laboratori del gusto, eventi e dimostrazioni con i più famosi chef internazionali, da Ferran Adrià a Kunio Tokuoka.

Cinque giorni ogni due anni che gli eco-gastronomi (così a Slow Food piace definire chi è attento al piacere del gusto senza trascurare la sostenibilità ambientale e sociale del cibo) hanno ormai imparato a segnarsi sull'agenda come un appuntamento da non perdere.

L'edizione 2006 è ancora più ricca di novità e offre un panorama internazionale degno della città delle Olimpiadi. Il Salone del Gusto "soffre" quest'anno di mancanza di spazi, tanto che, per salvaguardarne la vivibilità, si è dovuto rinunciare al 10% degli espositori del Mercato italiano ed estero già presenti nel 2004. L'aver dato continuità a Terra Madre ha portato infatti alla nascita di nuovi Presìdi, e alla conseguente crescita dell'area ad essi dedicata, che arriva ad ospitarne 300, di cui 100 extra-Italia; ancora una volta prevalgono le esigenze di chi nel mondo lavora con fatica per mantenere il proprio patrimonio gastronomico. Tutto il padiglione 3 è perciò occupato dai progetti della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

---

#### Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:

c/o **Slow Food**: Tel. 0172 419653 / 15 / 45 / 66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o **Regione Piemonte**: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o **Comune di Torino**: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

## Salone del Gusto e Terra Madre 2006 Il mercato e la rete per una globalizzazione virtuosa

Il Salone del Gusto è stato definito con un'efficace metafora mediatica *il villaggio globale del cibo*: qualcosa di diverso da una semplice fiera commerciale. Il **Salone del Gusto** vuole essere un **mercato**, intendendo questo termine nella sua accezione non solo economica, ma anche **etica** e **sociale**, che riproponga all'interno dei padiglioni del Lingotto Fiere un **luogo d'incontro, scambio, aggregazione sociale**.

Nel 2004 un altro grande evento di portata internazionale ha affiancato il Salone del Gusto. Si tratta di **Terra Madre, meeting internazionale tra le comunità del cibo**. Nel percorso ideale compiuto da Slow Food, che ha portato gli aderenti di questa associazione a definirsi **eco-gastronomi**, si è arrivati infatti a considerare il **cibo** come l'espressione di due elementi fondamentali: la **terra** (nel senso di ambiente ecologico) da cui si ricava ogni alimento e la **comunità** delle persone che coltivano, trasformano, commercializzano, cucinano. Le comunità del cibo di Terra Madre hanno caratterizzato fortemente con la loro presenza il Salone del Gusto 2004.

Nel 2006 questo legame si accentua, con la totale coincidenza temporale dei due eventi e la maggiore contiguità tra le rispettive sedi, Lingotto Fiere per il Salone del Gusto e i nuovi spazi dell'Oval per Terra Madre.

I due eventi mantengono però la loro specificità.

Il Salone del Gusto si caratterizza sempre più come un **momento di incontro diretto tra la produzione di qualità e i consumatori**: un grande mercato mondiale in cui è presente la più vasta esposizione di biodiversità agroalimentare ancora viva nel nostro pianeta. Il pubblico può acquistarla, conoscerla, degustarne i prodotti attraverso il contatto diretto e la miriade di occasioni (Laboratori del Gusto, momenti di educazione alimentare e del gusto per adulti e scolaresche, esibizioni di grandi chef, spazi dedicati alle cucine tradizionali di vari Paesi del mondo, convegni) che si susseguono in quei giorni.

Terra Madre invece, non è aperta al pubblico, ma **riunisce direttamente chi si occupa del cibo**, costruendo una vera e propria rete di contatti e connessioni volta a rafforzare le modalità di produzione locale, tradizionale e sostenibile nel mondo. Gli scambi di conoscenze, saperi, informazioni, la discussione e la condivisione dei problemi, la ricerca di soluzioni sono la cifra connotativa di questo meeting internazionale.

Salone del Gusto e Terra Madre si configurano dunque come due eventi paralleli e collegati: la fiera, luogo in cui i prodotti alimentari tradizionali e di eccellenza si misurano con il mercato, in tutta la loro spettacolarità e *appeal*; e il momento dell'incontro, della presa di contatto tra realtà generalmente isolate e misconosciute, che rappresentano la linfa vitale per la biodiversità agroalimentare nel mondo, l'alternativa concreta e positiva rispetto alle derive tecnologiche e omologanti che minacciano il nostro cibo.

---

### Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 / 15 / 45 / 66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

## Buono, pulito, giusto

### Un nuovo concetto di qualità approda al Salone del Gusto

Alla fine del 2005 usciva in libreria, edito da Einaudi, nella prestigiosa collana *Gli Struzzi*, il libro di Carlo Petrini *Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*.

Si tratta di un saggio in cui trova voce la nuova concezione della gastronomia che ha guidato le azioni e i progetti di Slow Food negli ultimi anni; un risultato importante, un punto d'arrivo nell'elaborazione teorica che ha accompagnato la realizzazione concreta di azioni e progetti, primo fra tutti Terra Madre, da parte dell'associazione internazionale della chiocciola.

Il progetto di ricerca *Millennium Ecosystem Assessment* lanciato dall'Onu nel 2001, cui hanno lavorato circa 1300 scienziati a livello internazionale, ha presentato i risultati sullo stato di salute dell'ambiente terrestre nel marzo del 2005: uno dei dati su cui gli studiosi concordano è che la maggiore causa di inquinamento e distruzione di ecosistemi e biodiversità è la produzione del cibo.

Come può un eco-gastronomo essere indifferente a un dato così sconvolgente? Il cibo, ciò che per esso è fonte di piacere e patrimonio di cultura, è oggi la causa prima della distruzione progressiva del pianeta. Una profonda e seria riflessione si impone, bisogna darsi un progetto. Mangiare diventa anche un "atto agricolo", e selezionando cibi di buona qualità, prodotti con criteri di rispetto per l'ambiente e le tradizioni locali, possiamo favorire la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile. Possiamo cambiare le cose.

Questa importante e impegnativa elaborazione teorica non può non trovare applicazione concreta nel Salone del Gusto, la più grande esposizione mondiale del cibo di qualità. Ma cosa significa precisamente questa parola? È possibile fissarne i criteri?

*Buono, pulito e giusto* sono i tre aggettivi che definiscono in modo elementare le caratteristiche che deve avere un cibo per rispondere alle esigenze degli eco-gastronomi. Non più una cricca di mangioni egoisti, incuranti di ciò che sta loro attorno e per lo più appartenenti a un'élite facoltosa, ma individui consapevoli di poter incidere, con le loro scelte, sul mercato e di conseguenza sulla produzione alimentare. *Buono*, relativamente cioè al senso di piacere derivante dalle qualità organolettiche di un alimento, ma anche alla complessa sfera di sentimenti, ricordi e implicazioni identitarie derivanti dal valore affettivo del cibo; *pulito*, ovvero prodotto senza stressare la terra, nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente; *giusto*, che vuol dire conforme ai concetti di giustizia sociale negli ambienti di produzione e di commercializzazione.

È verosimile chiedere che il mondo della produzione si adegui a questi criteri o si impegni a lavorare per realizzarli? L'adesione a queste tematiche da parte di chi è presente al Salone del Gusto diventa da parte del mondo produttivo una significativa dichiarazione d'intenti.

---

#### Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 / 15 / 45 / 66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

## Buono, Pulito e Giusto Il Manifesto della Qualità secondo Slow Food

I sistemi di produzione e di consumo del cibo più diffusi oggi si rivelano deleteri per la Terra, per i suoi ecosistemi e per i popoli che la abitano.

Il gusto, la biodiversità, la salute di uomini e animali, il benessere e la natura subiscono attacchi continui, compromettendo la semplice ambizione di nutrirsi e produrre da gastronomi: esercitando cioè il proprio diritto al piacere senza danneggiare l'esistenza di altre persone o gli equilibri ambientali del pianeta.

Se, come dice il poeta contadino Wendell Berry, "mangiare è un atto agricolo", produrre il cibo deve essere considerato un "atto gastronomico".

Il **consumatore** con le sue scelte orienta il mercato e la produzione; diventando consapevole di questi processi si trasforma in nuovo soggetto. Il consumo diventa parte dell'atto produttivo: il consumatore diventa co-produttore.

Il **produttore** ha un ruolo chiave in questo processo: lavorando all'insegna della qualità, mettendo a disposizione la sua esperienza e aprendosi ai saperi degli altri.

Lo sforzo deve essere comune, nello spirito di una scienza gastronomica interdisciplinare, condivisa e consapevole.

Ognuno di noi è chiamato a praticare e diffondere un nuovo, più preciso, e al tempo stesso più diffuso, concetto di qualità alimentare, che si basa su tre requisiti imprescindibili e interconnessi. Il cibo di qualità deve essere:

- 1) **Buono.** La bontà organolettica, che sensi educati e allenati sanno riconoscere, è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime, e di metodi produttivi che non ne alterino la naturalità;
- 2) **Pulito.** L'ambiente deve essere rispettato e pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili dovrebbero essere prese in seria considerazione. Tutti i passaggi della filiera agro-alimentare, consumo incluso, dovrebbero infatti proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, tutelando la salute del consumatore e del produttore;
- 3) **Giusto.** La giustizia sociale va perseguita attraverso la creazione di condizioni di lavoro rispettose dell'uomo e dei suoi diritti e che generino un'adeguata gratificazione; attraverso la ricerca di economie globali equilibrate; attraverso la pratica della solidarietà; attraverso il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni;

La qualità Buona Pulita e Giusta è un impegno per un futuro migliore.

La qualità Buona Pulita e Giusta è un atto di civiltà e uno strumento per migliorare l'attuale sistema alimentare: tutti possono contribuire con le proprie scelte e i propri comportamenti individuali.

---

### Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 / 15 / 45 / 66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

1996 - 2006

## Il Salone del Gusto dieci anni dopo

Quest'anno cadono due anniversari significativi per la storia di Slow Food: il ventennale della nascita dell'associazione, che nel 1986 con il nome di Arcigola mosse i primi passi; e il decimo anniversario dalla prima edizione del Salone del Gusto.

A quell'epoca, Slow Food aveva già percepito la necessità di ampliare il proprio orizzonte dal mondo del vino all'universo della produzione alimentare. Si inaugurava, grazie all'intesa con la Regione Piemonte, un percorso nuovo per il sistema delle fiere alimentari. Ed è giusto dire fiere e non eventi, perché queste manifestazioni erano a tutti gli effetti eventi fieristici e commerciali. La decisione, fin dall'inizio, è stata quella di non rinnegare questa impostazione, mantenendo un'alta connotazione culturale.

Nacque dunque nel 1996 il Salone del Gusto, marchio legato al Piemonte e a Torino, con la presenza della Città quest'anno coinvolta direttamente ai massimi livelli organizzativi. La filosofia che lo caratterizzava era piuttosto inedita: si davano visibilità e opportunità ai piccoli produttori che in molti casi non trovavano spazio nelle fiere di settore, monopolizzate dai colossi industriali. Si decise di puntare soprattutto sulle produzioni a denominazione di origine o tradizionali, quelle che portano in dote una storia, tralasciando i prodotti frutto di una pura concezione industriale-commerciale; altrettanto significativa fu la scelta di sacrificare molti metri quadrati – che più convenientemente avrebbero potuto essere venduti come spazi espositivi – ad aree dedicate alla didattica, ai Laboratori del Gusto in particolare, che costituiscono oggi una sorta di marchio di fabbrica di Slow Food e del Salone del Gusto.

Ecco dunque delinearsi in modo chiaro, a partire dal Salone 1998, i tratti distintivi: da un lato un'esposizione dichiaratamente commerciale, ma rivolta principalmente alle piccole produzioni e a quelle da salvaguardare; dall'altro la spiccata vocazione educativa, in grado di fornire ai consumatori-visitatori le chiavi di lettura per comprendere le caratteristiche dei prodotti esposti e proposti.

Dal 1998 a oggi, ogni edizione del Salone del Gusto ha segnato una tappa evolutiva sia nell'elaborazione dei temi portanti, sia nella realizzazione dell'evento stesso.

Così, se agli esordi si era lanciata l'idea dell'Arca del Gusto, ovvero la necessità di catalogare la biodiversità agro-alimentare a rischio di estinzione, nel 1998 già si portavano a Torino i primi prodotti-simbolo del patrimonio gastronomico nazionale da tutelare. Nel 2000 esordirono 90 Presìdi italiani, interventi concreti a difesa di altrettanti prodotti. E il 2002 è stato l'anno dell'internazionalizzazione, con i primi 19 Presìdi del mondo, fenomeno parallelo alla crescita mondiale del Movimento Slow Food, che iniziava a esprimersi con grandi progetti oltre i confini del Belpaese.

Il balzo in avanti maggiore però, è stato fatto con ogni evidenza nel 2004, con l'affiancamento al Salone di Terra Madre, meeting internazionale tra le comunità del cibo dal mondo. Un evento che ha segnato un'esperienza memorabile per Torino e il Piemonte, che hanno accolto 5 000 contadini da 130 nazioni diverse con grande spirito di condivisione; e un'esperienza fondamentale anche per Slow Food, che da lì è stato costretto ad accelerare la propria elaborazione teorica in direzione di una concezione sempre più etica e sostenibile della produzione agroalimentare; per il Salone del Gusto stesso, che nell'edizione 2006 assimila questo nuovo spirito e ne diventa la vetrina internazionale, in una moltiplicazione mediatica e caleidoscopica della biodiversità agroalimentare mondiale.

---

### Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

## Una formula consolidata che si ripete, tante novità

«Squadra vincente non si cambia». Questa regola di saggezza vale anche per il Salone del Gusto. Da diverse edizioni la struttura portante della fiera, l'organizzazione dei vari spazi, la tipologia delle attività che vi si svolgono è rimasta la stessa. Ogni volta arricchita però da importanti e significative novità.

Vediamo quelle del 2006.

**Organizzatori:** quest'anno entra a far parte della squadra anche la **Città di Torino**, oltre a Regione Piemonte e Slow Food. La sua presenza nel comitato organizzatore di Terra Madre 2004 ha aperto la strada a questa decisione, nella convinzione che il settore gastronomico costituisca un'attrattiva e un fattore di crescita per il territorio cittadino.

**Terra Madre:** le **date** coincidono totalmente, cosa che nel 2004 si era verificata solo in parte. Gli spazi sono comunicanti: il meeting delle Comunità del cibo non è più al Palazzo del Lavoro ma nei nuovi spazi olimpici dell'**Oval**, collegati direttamente a Lingotto Fiere.

**Le conferenze.** Terra Madre è un evento non aperto al pubblico. Ma per alcuni argomenti importanti, incontra il Salone del Gusto in uno spazio comune di discussione e confronto. Operatori del settore agroalimentare e consumatori si trovano riuniti su problematiche che interessano entrambi. Con il patrocinio della rivista Slow, che compie dieci anni di pubblicazione, e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno, nella **Sala Gialla** si susseguono **otto conferenze**. Cuochi, produttori, consumatori, ricercatori si confrontano su temi come i marchi d'origine, l'accesso al mercato, le risorse, la libertà alimentare, la biodiversità.

**Mercato e Padiglioni.** Tutto concentrato nel **padiglione 2** quello **italiano**, organizzato per vie tematiche (Orti e Spezie, Formaggi, Salumi etc.), interamente **internazionali** i 5000 metri quadrati del **padiglione 1**, mentre il **padiglione 3** diventa la casa dei **Presìdi**, sia italiani che esteri: il patrimonio agroalimentare a rischio di scomparsa nel mondo riunito nel settore curato dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

**Presìdi Slow Food.** Riuniti in uno spazio unico, saranno **divisi per continente**, per un totale di **300 bancarelle** che vendono prodotti straordinari: dalla bottarga africana preparata dalle donne mauritane alle coloratissime patate peruviane, dal riso selvatico delle tribù native del Minnesota al formaggio di latte di yak dei monaci dell'altopiano tibetano, fino alla tsamarella (salume di capra) cipriota. Ma ci saranno anche tutti i Presìdi italiani, dai più storici come la bottarga di Orbetello e il graukäse alle novità come il castelmagno d'alpeggio e le susine bianche di Monreale.

**Libreria della biodiversità.** Grande novità dell'edizione 2006, una libreria con i principali titoli dell'editoria internazionale su biodiversità, agricoltura sostenibile, gastronomia, commercio equo, turismo responsabile, globalizzazione. **In collaborazione con il Salone del Libro di Torino e le librerie torinesi.**

---

**Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 / 15 / 45 / 66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

**Aree di degustazione.** Le **Cucine**, vere e proprie osterie tipiche dei territori di appartenenza, o le **Isole del gusto**, spazi di degustazione in piedi, per una sosta più veloce. Quelle che rappresentano con prodotti e piatti la tradizione delle **regioni italiane** sono dislocate nei **padiglioni 2 e 3**, mentre chi ha voglia di fare un viaggio tra le **cucine del mondo** deve fermarsi nel **padiglione 1**. Si spazia dai piatti del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, dove mare e monti si incontrano in cucina, alla Campania, al Lazio; e ancora, si può assaggiare la tipicità gastronomica della zona del Lago Trasimeno, della Sardegna, dell'Abruzzo, della Puglia, dell'Emilia Romagna, con una rappresentanza a sé stante della provincia di Ferrara, e della provincia di Biella. All'estero, possiamo sederci a tavola in Romania, in Norvegia, in Giappone. L'area dedicata ai cuochi di Terra Madre inoltre è una vera Babele di piatti e tradizioni che parlano la stessa lingua, quella del piacere del palato e della conoscenza.

---

**Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

## Teatro del Gusto Grandi cuochi in scena

Quest'anno il Salone del Gusto verrà ricordato come l'edizione dei cuochi, con 17 chef di fama indiscussa che si esibiscono al Teatro del Gusto e ben 25 grandi nomi della cucina internazionale che, ospitati nei migliori ristoranti del Piemonte, partecipano agli Appuntamenti a Tavola. Novità assoluta del 2006 è infatti la presenza a Terra Madre, incontro mondiale tra le comunità del cibo che si svolge in contemporanea al Salone, di circa 1000 cuochi provenienti dai cinque continenti, che non potevano non arricchire il Salone del Gusto di imperdibili appuntamenti.

Il Teatro del Gusto è diventato un evento irrinunciabile per la manifestazione che celebra il saper fare gastronomico. Nel padiglione 5 del Lingotto è allestito un anfiteatro con posti a sedere per circa 60 persone, dotato di cucina a vista con un maxischermo su cui sono proiettate le "mosse" dei cuochi in tempo reale; si possono osservare i sapienti gesti e i precisi movimenti che grandi chef italiani e internazionali eseguono, mentre spiegano in diretta i segreti della preparazione. I piatti vengono simultaneamente eseguiti nel retroscena dagli assistenti dello chef protagonista, e poi fatti assaggiare al pubblico a conclusione di questa lezione-spettacolo.

Ecco gli attori di questo autentico evento culinario

*Sabato 28 ottobre, ore 21.00*

**Ferran Adrià** è stato incluso nella lista, compilata da *Time*, dei cento più influenti uomini al mondo. Adrià ha realizzato una rivoluzione nel campo dell'arte culinaria. Con lui non ci sono confini a priori né limiti nell'utilizzo delle materie prime. Al *Bulli di Roses*, Girona (Spagna), qualsiasi cosa risulti commestibile ha diritto di cittadinanza nella dispensa. Al Salone del Gusto Adrià dimostra di avere una visione del mondo gastronomico che va al di là della propria arte culinaria. In questa occasione Ferran Adrià non cucina, ma ci racconta come il percorso dalla cucina tradizionale all'alta gastronomia possa compiersi anche in senso contrario e come le tecniche dei grandi chef si possano trasporre nell'alimentazione di tutti i giorni, adattate alle necessità e alle possibilità della nuova cucina casalinga. ([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it); [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it))

*Venerdì 27 ottobre, ore 15.00*

**Andoni Luis Aduriz**. Questo cuoco basco di trentatré anni ha rapidamente bruciato le tappe: nel '94 è secondo alla prima edizione del campionato per giovani chef, l'anno seguente lo vince. Nel '98, apre il ristorante *Mugaritz* a Errenteria. Nel '99 una guida lo premia come migliore insegna di Spagna e un'altra per la miglior elaborazione a base di formaggio, l'anno dopo l'elogio arriva per l'attenzione verso i sigari cubani. Stimolante *Clorofilia*, il suo libro dedicato all'uso della flora in cucina, sull'abbinamento di foglie, germogli e fiori accanto a pesce o carne. ([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it))

---

**Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

*Domenica 29 ottobre, ore 15.00*

**Ugo Alciati**, astigiano, inizia a lavorare in cucina a 9 anni accanto alla nonna, divenendo l'erede di una vocazione di famiglia. Con il ristorante *Guido*, nell'Agenzia di Pollenzo, ha contribuito a far conoscere nel mondo la tradizione enogastronomica piemontese. Si specializza nella pasticceria, settore in cui ha maggiore libertà di sperimentazione, apprendendo però anche le tecniche di preparazione dei piatti della tradizione. Il suo ristorante è stato insignito nel 2003 della prima stella Michelin. La sua cucina è quella tipica piemontese, ma riproposta con tecniche innovative, basata su valori di semplicità, accoglienza, qualità, territorio.  
([www.lastampa.it](http://www.lastampa.it))

*Sabato 28 ottobre, ore 18.00*

La cucina inusuale e creativa del paulista **Alex Atala** è considerata una delle migliori del Brasile. Sin da giovane il suo brillante talento ha richiamato l'attenzione di gourmet e giornalisti e la Abredi, l'associazione brasiliana dei ristoratori, l'ha insignito del primo premio "Chef rivelazione". Questo è stato l'inizio di una serie di riconoscimenti: nel 2000, 2001, 2002 la più importante rivista gastronomica di Brasile, Gula, lo elegge miglior chef; Veja, giornale di settore, lo premia nel 2002 come miglior cuoco di San Paolo; Audi Magazine riconosce lui e il suo locale, il D.O.M, rispettivamente come miglior cuoco e miglior ristorante del paese. Nel marzo 2004 Alex è stato l'unico chef brasiliano a tenere una lezione ad Alimentaria 2004 – Barcellona. Alex confessa che utilizza come base la cucina francese o italiana per poi trasformarla con i sapori e le caratteristiche carioca.  
([www.artedagastronomia.com](http://www.artedagastronomia.com))

*Domenica 29 ottobre, ore 18.00*

**Heinz Beck** è uno dei tanti tedeschi stregati dall'Italia. Nel 1994, l'hotel *Cavalieri Hilton* di Roma ha puntato su di lui per lanciare il ristorante la *Pergola*. Heinz non aveva esperienza alcuna nel Belpaese: si era fatto le ossa a Monaco di Baviera, Friburgo e Maiorca, più avanti ancora a Berlino, fino a essere chiamato dal suo omonimo Heinz Winkler, un sudtirolese trapiantato in Baviera, come sous-chef del *Residenza* ad Aschau. Era il 1991: oggi Beck da pasticciere di Winkler è diventato, con impegno e tenacia, uno dei migliori chef a 360° d'Italia. Non c'è dubbio sul fatto che alla *Pergola* si mangi italiano, con materie prime della penisola e un tocco di leggerezza che rende semplice ogni preparazione. Con l'uscita dell'edizione 2006 della guida Michelin ecco la consacrazione massima della terza stella.  
([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it))

*Venerdì 27 ottobre, ore 18.00*

Al *Pinocchio* di Borgomanero (Novara) c'è **Piero Bertinotti**, uno chef di grande abilità e dedizione al lavoro, un professionista come pochi; le doti umane, invece, lo rendono un vero e proprio maestro. Classe '38, Piero fa il cuoco da poco più di 40 anni. Da quando, poco incline allo studio e non contento del lavoro di camionista impostogli dal padre, ha deciso di aprire il suo *Pinocchio* nel '62. Da autodidatta totale, in soli dieci anni - nel '72 - ha ottenuto l'ambita stella Michelin. E come se non bastasse, l'ha saputa mantenere per 31 anni. E' un interprete straordinario della cucina del territorio, a volte rivisitata in delicatezza, a volte reinterpretata in maniera fantasiosa.  
([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it))

---

**Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

*Domenica 29 ottobre, ore 12.00*

**Massimo Bottura** chef e patron della *Francescana* a Modena non cucina certo da oggi, però solo negli ultimi tempi ha acquisito sicurezza e serenità, fino a liberarsi degli inevitabili echi dei suoi maestri, su tutti Adrià (ma il percorso nella sua globalità contempla Cristoni Lidia, George Cogny, Lara Gilmore, Alain Ducasse ed Emilio Mazzoli). Quarantaduenne, è stato premiato con la seconda stella Michelin. Nel 2005 ha pubblicato un interessante libro, *Aceto balsamico*. Chi meglio di lui, modenese doc, poteva trattare questo tradizionale prodotto?  
([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it))

*Venerdì 27 ottobre, ore 12.00*

**Gianluca Cazzin** è lo chef de *La Ragnatela* di Scaltenigo di Mirano, uno storico locale della guida Osterie d'Italia gestito oggi da una cooperativa che riunisce una decina di persone. Gianluca unisce la tradizione, soprattutto veneta, con la ricerca di prodotti unici (tra cui tanti, tantissimi Presidi Slow Food). Il suo stile è essenziale e il posto d'onore è della materia prima: la vera cucina del futuro. Le specialità: gallina padovana in tocio, sarde in saor, baccalà alla veneziana.  
(*Osterie d'Italia*, Slow Food Editore, 2006)

*Giovedì 26 ottobre, ore 21.00*

La storia di **Pino Cuttaia** e della sua passione per la cucina sembra appartenere ad altri tempi, quelli mitici che solo una terra come la Sicilia ancora può rievocare. Prima apprendista fornaio, poi pasticciere e macellaio, ha potuto con sacrificio e grande intuito assecondare il suo talento e costruire la sua professionalità. Dopo l'intensa formazione al nord come aiuto cuoco, decide di ritornare a casa, alle origini. Poi il grande salto: apre un ristorante tutto suo, *La Madia*, in una località poco turistica e defilata dell'isola. A Licata (Agrigento), dove è nato, può finalmente mostrare che la sua cucina si fonda sulla creativa ricerca di qualità tra le cose che gli appartengono. Oggi Pino Cuttaia è presente nelle più importanti guide gastronomiche e l'Espresso lo ha dichiarato "Giovane dell'anno 2004".  
([www.conad.it](http://www.conad.it))

*Giovedì 26 ottobre, ore 15.00*

**Aitor Elizegui** è considerato lo chef di Vizcaya (provincia di Bilbao, Paesi Baschi) più all'avanguardia e quello che in cucina tratta i concetti più innovatori e avanzati. I suoi piatti sono fatti per sorprendere sia alla vista che al palato. Una cucina dalla tecnica molto raffinata, che cerca l'intensità dei sapori e attua alla perfezione i concetti più moderni, ma con una personalità propria. Quello che non lascia dubbi è che nel nutrito panorama dei giovani cuochi baschi, Aitor occupa un posto d'onore, riconosciuto anche dai critici gastronomici e dalle riviste di settore.  
([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it))

---

**Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

*Sabato 28 ottobre, ore 15.00*

**Dani Garcia** si è posto all'attenzione di tutti quando nel 2001 la Michelin lo premiò, venticinquenne, nel locale che gestiva allora, il *Tragabuches* a Ronda. Era la sola stella della guida nell'intera Andalusia nel Sud di Spagna. Ora si è trasferito nel complesso di un hotel superlusso di Marbella. Il suo nuovo locale, il *Calima*, è a 20 metri dalla spiaggia (il caffè va preso sulla terrazza). Impressiona nei piatti di Dani la costante presenza del sapore primario al di là della complessità della preparazione.  
([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it))

*Lunedì 30 ottobre, ore 12.00*

Nato a Lequio Berria (Cuneo), il 22/11/1946, **Cesare Giaccone** inizia la sua carriera di cuoco in Valle d'Aosta, per trasferirsi successivamente sulla Riviera Ligure e trascorrere alcune stagioni in Germania. Quando, nel 1968, decide di aprire il Ristorante dei *Cacciatori*, ha già tutte le carte in regola per proporre una cucina squisita. Ecco cosa dice di sé: «Ho mosso i primi passi ai fornelli sotto la guida attenta di mamma Maria, che già era titolare del locale. Ho un carattere estroso e imprevedibile, come la mia cucina, che ho inventato da me». Cesare utilizza la conoscenza tecnica per dare forma alla sua creatività e intuizione, dando vita così a piatti indimenticabili.  
([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it))

*Sabato 28 ottobre, ore 12.00*

**Reine Sammut**, viene da Lourmarin, uno dei più affascinanti villaggi di Provenza, situato a sud di Luberon. Reine ha scoperto questo paese nel 1975, quando la madre del suo futuro marito l'ha iniziata alla cucina provenzale. È stato un colpo di fulmine, poiché abbandona gli studi di medicina per mettersi ai fornelli, in un antico granaio che trasforma in ristorante. Nel 1995 le viene assegnata la stella Michelin e il titolo di chef dell'anno. Il successo è tale che lascia il suo piccolo ristorante per condurre *La Frenière*, stupenda casa di campagna adagiata sulle colline di Provenza. In cucina Reine rivela appieno il suo nome, regina di abbinamenti e preparazioni che utilizzano al meglio gli straordinari prodotti della sua terra.  
([www.gourmet.tv](http://www.gourmet.tv))

*Giovedì 26 ottobre, ore 18.00*

**Teruo Sato**, capocuoco di *Sushi-iwa*, uno dei più importanti ristoranti di Tokyo, è uno dei pochi in grado di eseguire la cerimonia dell'*hocho-shiki*. Si tratta di una pratica antichissima (perfezionatasi circa 1100 anni fa ed eseguita in origine solo alla presenza dell'imperatore) in cui lo chef, vestito in abiti tradizionali e con movimenti parareligiosi, taglia il pesce senza mai toccarlo con le mani, solo servendosi del coltello e di un paio di bacchette, le *manabashi*. Esistono 100 modi di tagliare il pesce (oppure l'anatra o l'oca).  
([www.slowfood.it](http://www.slowfood.it))

---

**Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 / 15 / 45 / 66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

*Lunedì 30 ottobre, ore 15.00*

**Davide Scabin**, nato a Rivoli classe '65, è considerato un food designer autorevole. Recentemente è stato chiamato in qualità di insegnante al workshop di Food Design rivolto agli studenti del corso di laurea in Disegno Industriale del Politecnico di Torino. Un cuoco di incredibile fantasia, che poggia però su solide basi tecniche. Al *Combal.zero*, locale a ridosso del Castello di Rivoli, i suoi piatti sono pensati secondo logica, che non è sempre e solo quella del palato, ma anche quella del piacere di nuove forme, nuovi contenitori, nuove cotture, nuovi cromatismi, ma sempre con l'obiettivo di piacere anche alla gola.

([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it))

*Domenica 29 ottobre, ore 21.00*

**Alain Senderens**, dopo una prima esperienza all'*Hotel Ambassador* di Lourdes, nel 1960, all'età di 21 anni arriva a Parigi. Per un anno ricopre i ruoli di dispensiere e chef rotisseur a *La Tour d'Argent*, per poi cominciare a lavorare al *Lucas Carton*. Qui, nei due anni seguenti, si specializza nella preparazione di salse, mentre studia tecniche della cucina classica seguendo il famoso chef del *Lucas Carton*, Soustelle. Dopo l'ultima specializzazione si trasferisce a Berkeley, dove passerà poi a occuparsi principalmente di cucina di pesce. Nel 1968 apre un ristorante suo, *l'Archestrate*, a Parigi. Alain ha una grande cultura gastronomica: cerca, sperimenta e adatta ricette dimenticate. Dal 1985 è proprietario e chef del *Lucas Carton*, in Place de la Madeleine a Parigi.

([www.lucascarton.com](http://www.lucascarton.com))

*Venerdì 27 ottobre, ore 21.00*

**Ananda Solomon**, chef indiano del *Konkan Café* di Mumbai, è uno dei migliori interpreti della cucina costiera tipica del sud-ovest del paese. Egli ha raccolto autentiche ricette casalinghe, studiato spezie, ricercato le sottili differenze tra tuberi, frutti secchi e freschi della regione realizzando una vera cucina regionale indiana, che si distacca dai colorati curry fatti conoscere dagli immigrati pachistani o del Bangladesh. Spiega Ananda: «La cucina indiana è molto diversa da regione a regione. Ogni territorio ha le sue specialità che possono variare in numero da 65 a molte centinaia».

([www.asiacuisine.com](http://www.asiacuisine.com))

---

**Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

## A lezioni di gusto La Sala Azzurra interamente dedicata alla didattica

### Aula Magna del Gusto

Nell'ambito del progetto Master of Food, Slow Food ha allestito l'*Aula Magna del Gusto*, spazio nuovo dove mettere alla prova i sensi e la propria conoscenza in una serie di appuntamenti pensati per informare e divertire.

Per apprezzare un prodotto di qualità è importante studiarne il contesto geografico e le fasi di produzione delle materie prime impiegate: è questa la base di ogni progetto di salvaguardia della biodiversità che riconosca nel cibo la sostenibilità ambientale, il significato culturale e sociale, la valenza agroecologica.

L'*Aula Magna del Gusto* si trova nella Sala Azzurra, al fondo del padiglione 3.

L'ingresso è libero e gratuito ma è consigliabile prenotare un posto direttamente alla Sala Azzurra o sul sito [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

Le lezioni si svolgono da giovedì a domenica nei seguenti orari: 12.00 – 14.00 – 16.00 – 18.00 – 20.00; il lunedì alle 12.00 – 14.00 – 16.00.

Il **Master of Food** è un progetto di educazione alimentare in 23 corsi, rivolto ai soci Slow Food, il cui scopo non è formare dei professionisti, bensì rendere più consapevoli i consumatori promuovendo atteggiamenti di acquisto responsabile.

Sponsor Ufficiali del progetto Master of Food: Scholtès e Grana Padano

### Aula DolceAmaro

Anche quest'anno Slow Food dedica una speciale attenzione alle giovani generazioni: il Salone del Gusto 2006 ospita uno spazio didattico, l'*Aula DolceAmaro* in cui bambini e ragazzi possono compiere un divertente percorso di esplorazione delle qualità organolettiche degli alimenti, della loro storia e del legame con il territorio.

I gastronomi in erba trovano un vero mercato a cui attingere per osservare, annusare e apprezzare le materie prime più adatte. Lo spazio riserva un programma di giochi sensoriali, simulazioni di acquisto consapevole e lavorazione dei prodotti per preparare insieme a cuochi e artigiani un pasto con i prodotti di stagione.

Sono previsti anche spettacoli di teatro e incontri di aggiornamento in cui gli insegnanti possono approfondire nuove tematiche e confrontarsi sulle loro attività.

L'*Aula DolceAmaro* si trova, come l'*Aula Magna del Gusto*, nel padiglione 3 del Lingotto.

Le lezioni dedicate ai ragazzi delle scuole elementari e medie si tengono giovedì, venerdì e lunedì alle 9.30 – 11.00 – 13.00 – 15.00, sabato alle 9.30 – 11.00 – 13.00; gli incontri di aggiornamento con gli insegnanti sono il giovedì, venerdì, e lunedì alle 17.00; vi sono anche attività aperte al pubblico sabato alle 17.00, domenica alle 13.00 – 15.00 – 17.00. Prenotazioni via e-mail: [educazione@slowfood.it](mailto:educazione@slowfood.it) o via fax: 0172 421293.

Il progetto di **Educazione del Gusto** di Slow Food si propone di far scoprire ai bambini e ai ragazzi il piacere del cibo, affrontando le tematiche a partire dalla loro esperienza, dando modo di conoscere, preparare, manipolare, mangiare e gustare gli alimenti attraverso un uso consapevole degli organi di senso. L'educazione alimentare di stampo nutrizionistico, che parte dalle nozioni e non dall'esperienza, si è infatti rivelata inefficace a modificare le cattive abitudini alimentari. Bisogna fornire le conoscenze e la capacità di comprensione: questo è l'impegno del progetto Slow Food di Educazione del Gusto, nella convinzione che il gusto di un cibo è anche il gusto di una cultura.

---

### Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 / 15 / 45 / 66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

## Incontri con l'Autore Grandi nomi dell'eno-gastronomia al Salone del Gusto

Nell'ambito dei Laboratori del Gusto, una straordinaria esperienza è offerta dagli Incontri con l'Autore. Nel padiglione 5, in un accogliente salotto, si possono incontrare i grandi personaggi del mondo del vino e del cibo che si raccontano proponendo assaggi dei loro prodotti simbolo. Un ambiente rilassato e informale dove è possibile conoscere direttamente il lavoro, la passione, la vita di importanti esponenti dell'eno-gastronomia mondiale.

### **Giulio Armani**

*Lunedì 29 ottobre, ore 20.30*

Giulio, enologo, ha abbracciato da tempo la teoria della strada "più naturale possibile" e legata al territorio nella produzione dei vini. Collaboratore dell'azienda *La Stoppa* dal 1980, è nato a Podenzano (Pc) il 16 Ottobre 1959. Dopo aver conseguito il diploma di agrotecnico e aver maturato qualche esperienza lavorativa in altre realtà locali, entra a *La Stoppa* e in pochi anni ne diventa il direttore di produzione. Suo è il compito di accompagnare il vino dalla vigna alla bottiglia. ([www.lastoppa.it](http://www.lastoppa.it))

### **François Borel – La Ferme de la Jacourelle**

*Sabato 28 ottobre, ore 15.00*

*La Ferme de la Jacourelle* è una piccola fattoria nel comune di La Roque d'Antheron, in Provenza, situata tra il mare e la montagna del Luberon. Qui François e la moglie Sandrine hanno un gregge di capre Rove, un'antica razza forse di origine greca, che lasciano pascolare nei boschi e allevano in modo naturale. Ottengono così latte e formaggi eccellenti. Inarrivabili sono il *cœur du berger* e la *brousse*, specialità quasi scomparse della loro zona. ([www.ville-laroquedantheron.fr](http://www.ville-laroquedantheron.fr))

### **Vittorio Capovilla – Claudio Corallo**

*Sabato 28 ottobre, ore 18.00*

Vittorio, proprietario di una distilleria a Rosà (Vc), si avvicina al mondo della distillazione negli anni '70, quando, vendendo macchine per l'enologia in Austria e Germania, conosce numerosi vignaioli che sono anche distillatori e sperimenta lui stesso questa attività. Da quel momento Capovilla, con studio e passione, è divenuto un maestro della distillazione che si distingue per la passione nella ricerca dei prodotti e per la capacità di estrarre da ciascuno ogni sfumatura aromatica.

Claudio, fiorentino, perito agrario specializzato in agronomia tropicale, lascia la Toscana nel 1974 per partecipare a un progetto di cooperazione nello Zaire (oggi Repubblica democratica del Congo). Nel '79 acquista due piantagioni abbandonate di caffè nella zona centrale del paese. Nel '93 lascia lo Zaire, per il precipitare della crisi politica, recandosi a Sao Tomé e Príncipe, piccolo stato insulare dell'Africa equatoriale. Si dedica alla coltivazione di una particolare varietà di cacao importata agli inizi del diciannovesimo secolo dai portoghesi fino a ottenere dal Governo dell'isola l'incarico di realizzare e gestire un "Parco delle prime piante di cacao africano". Da buon toscano ama dire che lavora il caffè e il cacao «con la stessa cura che il buon produttore di vino ha per la vigna e la cantina». ([www.informacibo.it](http://www.informacibo.it) - [www.grtv.it](http://www.grtv.it))

---

#### **Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 / 15 / 45 / 66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

### **Luis Carneiro**

*Giovedì 26 ottobre, ore 18.00*

Luis Carneiro è sales manager della *Croft*, una delle storiche case di Porto. Fondata nel 1678, prese l'attuale nome nel 1736 quando John Croft, commerciante dell'alta borghesia inglese originario dello Yorkshire entrò socio nell'azienda. Luis racconta come il grande vino fortificato portoghese, protagonista nel passato di floridi scambi commerciali, conserva ancora oggi il suo fascino e la sua eleganza nei diversi stili. ([www.slowfood.it](http://www.slowfood.it))

### **Antonio Carpenedo**

*Lunedì 30 ottobre, ore 15.00*

Antonio Carpenedo, titolare de *La Casearia*, con vent'anni di esperienza come casaro, si dedica dal 1976 all'affinamento. Fu proprio in quell'anno infatti che immerse le prime forme di formaggio nei tini di vinaccia, creando così il formaggio Ubriaco (marchio registrato). Oggi, grazie anche alla collaborazione dei figli Ernesto e Alessandro, si dedica alla produzione di formaggi di alto livello qualitativo e alla commercializzazione di formaggi tipici e dop italiani. ([www.fiereparma.it](http://www.fiereparma.it))

### **Miguel Angel De Gregorio**

*Domenica 29 ottobre, ore 15.00*

Miguel, ingegnere agronomo, originario della Mancha, è uno dei più grandi enologi della Rioja e della Spagna. A 41 anni, Miguel aspira a elevare i vini che produce a Briones alla categoria di arte. Tanto suo padre quanto suo zio erano due professionisti illustri della famosa azienda *Marques de Murrieta*. Nel '97 Miguel si è messo in proprio e dirige una piccola impresa che elabora grandi vini, del livello dello spettacolare Aurus, con il quale ha ottenuto riconoscimenti a livello internazionale. ([www.globalwinespirits.com](http://www.globalwinespirits.com))

### **Càrnicas Joselito di Guijuelo**

*Sabato 28 ottobre, ore 12.00*

Joselito è un nome che agli aficionados di cose buone risuona più che familiare. Ci troviamo di fronte al simbolo della gastronomia spagnola e al miglior prodotto del paese: il *jamón ibérico de bellota*. Joselito non conosce frontiere, si colloca al vertice mondiale. Annualmente commercializza 40 000 prosciutti *Joselito Gran Reserva*, ottenuti da maiali iberici che vivono in libertà in sette tenute proprie e altre affittate, con un'amministrazione che supera i 70 000 ettari. Lì rimangono sino alla mattanza, che suole avvenire a un'età compresa tra i 18 e i 24 mesi, tempo in cui mangiano ciò che trovano, oltre a orzo, mais e grano. Quindi fanno un minimo di due pasture, che hanno luogo da ottobre a marzo, in cui si alimentano di ghiande e di erba fresca. ([www.lomejordelagastronomia.com](http://www.lomejordelagastronomia.com))

### **Serge Hochar**

*Venerdì 27 ottobre, ore 15.00*

La famiglia Hochar é proprietaria di *Chateau Musar* dal 1930, e attualmente è gestita dai fratelli Ronald e Serge Hochar. Quest'ultimo ha studiato enologia a Bordeaux e vive tra Londra, dove si trova la sede legale dell'Azienda e alcuni magazzini di stoccaggio, Parigi e Beirut. I vigneti sono situati nella valle della Bekaa, Libano. Sono 160 ettari di proprietà che hanno un'età media di 25 anni, con alcuni appezzamenti che

---

#### **Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

raggiungono i 60-80 anni; le produzioni sono bassissime e non superano i 40 quintali d'uva a ettaro. Nelle sue cantine riposano quasi un milione di bottiglie con uno stock delle migliori annate dell'ultimo trentennio. Serge Hochar è stato "Decanter Man of the Year" nel 1984. ([www.enotime.it](http://www.enotime.it))

### **Silvia Imparato**

*Venerdì 27 ottobre, ore 21.00*

Silvia racconta così l'inizio della sua storia di produttrice di vini: «Ho cominciato per caso. Vivevo a Roma, impegnata in una dura carriera di fotografa, e venni invitata a unirmi a un gruppetto di seri degustatori di vino. Continuavo a pensare alla casa di famiglia in campagna, dove il vino dei contadini veniva usato più come aceto che per berlo a tavola». Così Silvia decise di cominciare a fare il vino, uno soltanto. Sin dalla prima annata, 1992, il Montevetrano è diventato una pietra di paragone per gli altri produttori campani. Sono 10 le annate di Montevetrano che si sono aggiudicate i Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia, davvero un grande traguardo.

([www.cucinaevini.it](http://www.cucinaevini.it) - [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it))

### **Jean-Charles Le Bault De La Morinière**

*Venerdì 27 ottobre, ore 18.00*

Con i suoi 11 ettari vitati nel comune di Pernard-Vergelesses, l'azienda *Bonneau du Martray* è oggi l'unica in Borgogna a produrre esclusivamente grand cru. Proprietà familiare da più di due secoli, la tenuta è situata sulla collina di Corton, nel cuore della zona Corton-Charlemagne. Le vigne piantate a chardonnay sotto l'attento controllo di Jean-Charles Le Bault De La Morinière producono uno dei più grandi bianchi del pianeta, che fa dell'eccezionale mineralità il suo punto di forza.

([www.bonneaudumartray.com](http://www.bonneaudumartray.com))

### **Julie Gonet Médeville**

*Venerdì 27 ottobre, ore 12.00*

Julie viene spesso chiamata "l'antiquaire de Sauternes". Un curioso titolo che sicuramente deriva dal suo cognome. I Médeville infatti sono una storica e prestigiosa famiglia del bordolese, proprietari nel Sauternes di *Château Gillette* e *Château Les Justices*. Julie, al contrario delle due sorelle maggiori, da sempre ha voluto diventare una produttrice di vino. Dopo gli studi di giurisprudenza, ha lavorato a fianco dei suoi genitori per 7 anni e nel 2004, a 31 anni, è diventata proprietaria dell'azienda di famiglia. "L'antiquaire" ha preservato la filosofia di produzione dei suoi avi e i metodi tradizionali come per il *Gillette Crème de tête*, ottenuto da un lunghissimo invecchiamento solo in acciaio. ([www.francemagazine.org](http://www.francemagazine.org))

### **Andrea Muccioli**

*Domenica 29 ottobre, ore 18.00*

Andrea Muccioli è il responsabile della comunità per il recupero dei ragazzi dalla tossicodipendenza *San Patrignano*. Qui, il lavoro quotidiano fa parte del programma di rieducazione e punta a renderli autosufficienti; nascono così prodotti che spaziano dall'artigianato all'agroalimentare. Proprio in questo settore i ragazzi hanno avuto grosse soddisfazioni: i loro vini, l'Avi 2001 e il Montepirolino 2001 hanno ottenuto entrambi un'ottima votazione (93/100), rientrando così nell'ambitissima categoria dei 'top', secondo Robert Parker di The Wine Advocate. ([www.sanpatrignano.org](http://www.sanpatrignano.org))

---

### **Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

### **Teo Musso**

*Giovedì 26 ottobre, ore 21.00*

Teo Musso non è solo mastro birraio del *Baladin*, il birrificio del paese dove vive e lavora, Piozzo (Cn); è una vera fucina di idee che hanno sempre al centro la birra, ma che abbracciano la musica, gli abbinamenti con prodotti ricercati e la cucina. Teo ha sempre sostenuto: «È assolutamente un peccato chiudersi davanti a preconetti che vogliono la birra solo come compagna della pizza, negandosi emozioni ed esperienze che possono essere uniche. Un'adeguata birra è in grado di stare al fianco di un grande piatto». ([www.birreria.com](http://www.birreria.com))

### **Arianna Occhipinti**

*Giovedì 26 ottobre, ore 15.00*

A soli 22 anni, Arianna è probabilmente la più giovane produttrice italiana. Viene dalla Sicilia dove ha iniziato a lavorare un ettaro di vigneto coltivato a frappato e nero d'Avola. Nel 2004 nasce l'azienda agricola che porta il suo nome. I terreni si estendono nel cuore della zona del Cerasuolo di Vittoria (Rg), nello scenario dei Monti Iblei, con i suoi vigneti e uliveti secolari, coltivati con metodi naturali e con assoluto rispetto dei caratteri del territorio. Lo scorso anno Arianna è uscita con i primi due vini, millesimo 2004. ([www.prodotti-tipici-siciliani.it](http://www.prodotti-tipici-siciliani.it))

### **Yesu Persaud**

*Sabato 28 ottobre, ore 21.00*

Yesu Persaud è maestro dei blend della *Demerara Distillers*, fondata nel 1670. Questa azienda è proprietaria delle 10 distillerie della Guyana Inglese. *Distillers* è l'unica azienda al mondo che può distillare melassa o succo fresco di canna in pot still o in colonna. Per questo motivo esistono sul mercato *Demerara* così diversi dal punto di vista qualitativo. *El Dorado* 15 anni, distillato in pot still, è molto probabilmente il rum che più si avvicina al paradigma dei grandi distillati. ([www.slowfood.it](http://www.slowfood.it))

### **Nadia Zenato**

*Domenica 29 ottobre, ore 12.00*

Figlia di Sergio Zenato, prestigioso vignaiolo e parton dell'azienda *Zenato*, e di Carla Prospero, signora del progetto del vigneto *La Sansonina*, non può che avere il vino nel sangue. Nadia è la responsabile delle relazioni pubbliche dell'attività di famiglia che si trova vicino a Peschiera, fra le dolci colline moreniche a sud del lago di Garda, e propone ottimi vini, a partire dal bardolino, fino al lugana e all'amarone. Nadia è anche la presidente delle Donne del Vino venete. ([www.viamichelin.com](http://www.viamichelin.com) - [www.globalwinespirits.com](http://www.globalwinespirits.com))

---

#### **Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

## Informazioni utili Per saperne di più

Consigliamo di visitare il sito internet [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) nella Press Area dove puoi visionare e scaricare in pdf la cartella stampa, sempre più ricca via via che ci si avvicina alla data di inizio del Salone. Da qui puoi scaricare le **immagini** a 300 dpi formato jpg delle edizioni precedenti.

I comunicati stampa riguardanti tutti gli **aggiornamenti** sull'evento verranno inviati di volta in volta via e-mail.

All'interno di questa cartella stampa si trova inoltre il **modulo di accredito** per partecipare al Salone, da far pervenire via fax.

**In alternativa, dal 15 giugno ci si può accreditare on line** al sito [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) nella Press Area

### Quando:

dal 26 al 30 ottobre

da giovedì 26 a domenica 29 ottobre ore 11.00 – 23.00

lunedì 30 ottobre ore 11.00 – 20.00

### Dove:

Torino – Centro Espositivo Lingotto Fiere – via Nizza 294

### Organizzatori:

Regione Piemonte, Città di Torino, Slow Food

### Ingresso:

Biglietti acquistabili direttamente alle casse del Lingotto o in prevendita tramite il sito [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

14 € ingresso per i soci Slow Food

20 € ingresso non soci

40 € abbonamento di 5 giorni per i soci Slow Food

60 € abbonamento di 5 giorni per i non soci

12 € ingresso ragazzi dagli 11 ai 18 anni

ingresso gratuito per bambini fino a 10 anni

tra i 10 e i 70 € il costo di un Laboratorio del Gusto

5 o 25 € il costo del biglietto per il Teatro del Gusto

tra i 35 e i 150 € il costo di un Appuntamento a Tavola

Alcuni appuntamenti sono su prenotazione: Laboratori del Gusto, Appuntamenti a Tavola e Teatro del Gusto. Per prenotare vedi il programma o visita il sito

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

### Biglietteria on-line:

si possono acquistare in anticipo attraverso il sito [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) anche i semplici biglietti d'ingresso, oltre naturalmente ai Laboratori del Gusto, agli Appuntamenti a Tavola e a tutti gli altri eventi soggetti a prenotazione (vedi programma dettagliato).

---

### Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)

### Sponsor ufficiali:

Lurisia, De Cecco, Lavazza, Consorzio Parmigiano-Reggiano, Consorzio Prosciutto San Daniele, Sanpaolo Imi

### TurismoBus Torino: il tour fai da te

Durante il Salone del Gusto sarà possibile usufruire di un bus turistico con un percorso circolare di 15 fermate, per scoprire facilmente i tesori e le atmosfere della città accompagnati da una hostess.

Il TurismoBus Torino parte da piazza Solferino ogni ora a partire dalle 10.00 e offre la possibilità di salire o scendere a qualunque fermata per la durata complessiva del tour di un'ora.

Frequenza: h. 10:00 – h. 19:00 (ultima partenza h. 18:00) tutti i giorni durante il Salone.

Costo: € 6,00 per il biglietto giornaliero.

**I giornalisti accreditati al Salone avranno accesso gratuito sul TurismoBus Torino.**

### Tour Tematici alla scoperta di Torino e delle sue eccellenze

Per i giornalisti accreditati al Salone del Gusto Turismo Torino propone quattro tour tematici gratuiti della città.

*Venerdì 27 ottobre – Tour dei siti Olimpici di Torino 2006.*

*Sabato 28 ottobre – Tour dei Caffè Storici e degustazione dell'aperitivo, uno dei must della tradizione torinese.*

*Domenica 29 ottobre – Musei da non perdere: visita a scelta tra il Museo Nazionale del Cinema, il Museo Egizio o Palazzo Reale.*

*Lunedì 30 ottobre – Tour della città romana: da Porta Palazzo, teatro del più grande mercato all'aperto d'Europa, al Quadrilatero quartiere di tendenza della nuova Torino.*

Trovate il programma dettagliato dei tour e la scheda di partecipazione nei comunicati allegati a cura di Turismo Torino.

### Come arrivare:

In treno:

da qualunque località fino alle stazioni di Torino Lingotto, Porta Nuova, e Porta Susa. È prevista una fermata di tutti i treni regionali e interregionali alla stazione Lingotto. Un apposito servizio gratuito di navetta GTT porterà i clienti Trenitalia dalla stazione Torino Lingotto al Lingotto Fiere e viceversa.

In Bus – Tram:

Dalla Stazione FFSS Porta Nuova linee 1, 18 e 35. Dalla Stazione FFSS Porta Susa linea 1 011 5737 (Pronto Taxi) - 011 5730 (Radio Taxi)

In auto:

A4 autostrada Milano-Torino

A10 - A26 - A6 autostrade da percorrere da Genova a Torino

A32 autostrada da percorrere arrivando a Torino dalla Francia (traforo Frejus)

A10 - A6 autostrade da percorrere arrivando a Torino dalla Francia (confine Ventimiglia)

A26 - A4 autostrade da percorrere arrivando a Torino dalla Svizzera (via Domodossola)

A1 - A21 autostrade da percorrere da Bologna a Torino

Arrivati sulla tangenziale di Torino, uscire in Corso Unità d'Italia e seguire le indicazioni per Lingotto Fiere. Il Centro Fiere è dotato di un parcheggio multipiano sotterraneo

---

### Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 / 15 / 45 / 66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)



SALONE DEL GUSTO



raggiungibile tramite l'entrata di via Nizza 280 o il sottopasso di c.so Giambone (accessibile da c.so Unità d'Italia). Tariffa 1 € l'ora.

In aereo:

132 Km la distanza tra l'aeroporto di Milano Malpensa e Torino

160 Km la distanza tra l'aeroporto di Genova e Torino

20 Km la distanza tra l'aeroporto di Torino Caselle e Lingotto Fiere. È presente un servizio pullman (tempo di percorrenza di circa 30 minuti) e la fermata si trova a pochi metri dall'uscita del terminal "Arrivi". Per informazioni: Tel. 011.3000.611

### **Prenotazione alberghiera:**

l'Agenzia CO.AL.PI – Info Hotels & Reservation Center è a disposizione dei visitatori del Salone del Gusto per organizzare il soggiorno a Torino in occasione della manifestazione

Tel: 011 5613760 e-mail: [hotelres@hotelres.it](mailto:hotelres@hotelres.it)

---

### **Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto:**

c/o Slow Food: Tel. 0172 419653 /15 /45 /66 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax 0172 413640

c/o Regione Piemonte: Tel. 011 4323312 [ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it](mailto:ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it)

c/o Comune di Torino: Tel. 011 4423605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) / [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)



## LA REGIONE PIEMONTE AL SALONE DEL GUSTO

Parole semplici, ma universali: “buono, pulito e giusto”.

*Naturalmente* condivisibili.

Chi, infatti, non desidera un cibo genuino e gustoso, coltivato e curato in ambienti salubri, e acquistato nei negozi o sui banchi di mercato ‘equi’ e ‘solidali’?

Un *claim*, forse, meno suggestivo di quello delle passate edizioni, ma certamente più immediato, più familiare, più semplice da capire e trasmettere nel proprio giro di conoscenze e di amicizie.

La parola d’ordine del Salone del Gusto del 1996 era quella dell’ “Arca del Gusto”. Quella del 1998 risuonava a difesa della “Biodiversità”. Quella del 2000 promuoveva la fondazione dei “Presidi”, mentre quella del 2002 si apriva alla globalizzazione con i “Presidi Internazionali”.

Così, nella quinta edizione del 2004 si è fatto un grande salto, perché quello che prima veniva enunciato, in quel Salone è stato realizzato: oltre 3000 produttori, rappresentanti delle “Comunità del Cibo” sono stati ospiti in Piemonte ed al Salone del Gusto per discutere e far discutere sui temi della qualità degli alimenti e delle coltivazioni, della biodiversità e sui problemi dei mercati locali ed internazionali.

L’evento ha avuto grande risonanza. E come poteva essere diversamente, visto che era la prima esperienza al mondo di “globalizzazione povera”, con contadini, pescatori ed allevatori provenienti dalle aree deboli del pianeta?

Questa sesta edizione autunnale è il secondo atto “internazionale”, dopo il primo atto del 2004. Con essa si dà vita ad un “manifesto”

programmatico di “ecologia produttiva”, sottoscritto dalla Regione Piemonte, dal Comune di Torino e da Slow Food ed indirizzato agli operatori del mondo alimentare e turistico, ai giovani delle scuole ed alle popolazioni locali italiane e di tutti i Continenti.

“A questo stadio di elaborazione - ha dichiarato la Presidente della Regione Piemonte - si è giunti grazie al concorso di molte intelligenze che hanno contribuito a valorizzare le colture tipiche del nostro territorio, promuovendone l’immagine, la sostanza e l’alta qualità “.

“Il catasto vitivinicolo, le enoteche regionali e le strade del vino - ha precisato la Presidente -, le carni controllate ed i formaggi d.o.p., le esposizioni nazionali ed internazionali e la forte cultura scientifica ed ecologica che permea tutti i nostri prodotti agricoli di prestigio, stanno alla base ed a fondamento del Salone del Gusto e della sua valenza internazionale”.

Il Salone, insomma, dà più qualità al “sistema qualità” del Piemonte.

Ed è luogo di presidio e dialogo con i “sistemi qualità” di tutto il mondo, molti dei quali ha l’onore di ospitare.



CITTA' DI TORINO

## TORINO ALLA SESTA EDIZIONE DEL SALONE DEL GUSTO

*Con Terra Madre la città diventa teatro di confronto per  
la produzione di qualità e lo scambio di saperi*

Lo straordinario successo raccolto nelle passate edizioni dal Salone del Gusto, insieme all'iniziativa Terra Madre, portando all'attenzione del grande pubblico non solo i sapori e le tradizioni, ma anche esempi virtuosi della valorizzazione di patrimoni storici-ambientali nel campo dell'alimentazione, hanno indotto la Città di Torino a farsi co-promotrice dei valori di Slow Food.

Già due anni fa l'Amministrazione Comunale ha creduto nella prima edizione di Terra Madre e vi ha aderito, facendo parte del comitato promotore, con un impegno straordinario affinché diventasse uno degli eventi di rilevanza mondiale che si tengono a Torino.

Il grande successo ottenuto e la convinzione che il settore enogastronomico sia uno dei punti di forza della promozione del nostro territorio e della sua attrattività turistica, hanno fatto sì che il Comune di Torino aderisse anche al Salone del Gusto, diventandone co-proprietario del marchio insieme a Slow Food e Regione Piemonte.

I due grandi eventi sono uniti nel coinvolgere i protagonisti di un modello di produzione agroalimentare ecocompatibile, rispettoso della biodiversità, e nel rappresentare nella nostra città un incontro di culture senza precedenti, con il lusinghiero risultato di contribuire a consolidare l'immagine di una Torino aperta al confronto. Da quest'anno il legame fra le due iniziative si stringe ulteriormente, come si può dedurre dal sottotitolo del Salone del Gusto: "buono, pulito e giusto"

Nel capoluogo piemontese le eccellenze nel campo dell'enogastronomia accompagnano il virtuoso percorso di rinascita della città, consacrato sulla ribalta internazionale dall'ottima riuscita delle Olimpiadi Invernali. Nei mesi passati il mondo si è affacciato su Torino che ha saputo mostrare la sua immagine migliore, di città organizzata ed accogliente, ricca di risorse.

In questi giorni l'attenzione è puntata sulla massima competizione mondiale degli scacchi che si svolge all'Oval con centinaia di campioni. Nei prossimi mesi sarà la volta del nuoto e della scherma. Nei primi giorni del 2007 delle Universiadi e poi di tanti altri grandi eventi che ci porteranno, nel 2011, al 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

Torino mostra quindi sempre più spesso il successo della fortunata metamorfosi, abbracciando a tutto campo le idee innovative in fatto di vita migliore, accompagnando la trasformazione con iniziative di marketing territoriale e di promozione turistico culturale, in questo caso legata al cibo "buono" in tutti i sensi.

### **Per informazioni:**

Ufficio stampa e relazioni con i media

tel. +39.011.442.3605 [gianni.ferrero@comune.torino.it](mailto:gianni.ferrero@comune.torino.it)

**Torino**  
*Passion lives here*



## **SALONE DEL GUSTO TOUR PER GIORNALISTI**

### **Venerdì 27 ottobre – Tour dei Siti Olimpici di Torino 2006**

Il tour in bus inizia prendendo visione delle evoluzioni architettoniche della città, con uno stato dell'arte delle infrastrutture olimpiche.

Si inizia con **Torino Esposizioni**, per poi passare al **Palavela**, edificio reinterpretato da Gae Aulenti e Arnaldo De Bernardi. Dopo una sosta presso l'**Oval** di Hok Sport e Studio Zoppini i visitatori potranno ammirare il **Villaggio Olimpico**, realizzato da un gruppo di architetti guidati da Camerana, e che durante i Giochi ha ospitato circa 2.500 atleti.

Il tour si conclude con il **PalaOlimpico** di Arata Isozaki e Pier Paolo Maggiora.

A conclusione si raggiunge il Lingotto (fine del tour), la fabbrica della Fiat superbamente ristrutturata, durante i Giochi Olimpici Quartiere generale del Comitato Olimpico e del centro stampa per i giornalisti accreditati. Sul tetto l'edificio ospita anche la **Pinacoteca Agnelli**.

### **Sabato 28 ottobre -Tour dei Caffè Storici**

Andrete a passeggio nelle eleganti vie e piazze di Torino, ammirando i più splendidi edifici barocchi della città, con sosta a...

✓ **Caffè Baratti e Milano:** prestigioso caffè situato nella Galleria Subalpina, nel cuore della città, costruito all'inizio del XX secolo; mantiene tutt'ora il suo fascino originale. E' famoso per l'aperitivo e per il caffè.

✓ **Caffè Mulassano:** un piccolo caffè storico in stile art nouveau, con decorazioni uniche ancora originarie.

✓ **Caffè Fiorio:** nel passato durante il XIX secolo aristocratici e militari erano i più assidui frequentatori di questo caffè, gli interni continuano a mantenere l'antica affascinante atmosfera.

Il tour si conclude con la degustazione dell'aperitivo presso il **Caffè San Carlo**.



## Domenica 29 ottobre – Musei da non perdere

I giornalisti potranno scegliere tra la visita al Museo Nazionale del Cinema, oppure al Museo Egizio o a Palazzo Reale.

- ✓ Il **Museo Nazionale del Cinema**, un capolavoro racchiuso in un edificio autenticamente unico, la **Mole Antonelliana** - simbolo di Torino, racconta la storia della settimana arte.  
All'interno vi è anche un ascensore panoramico – che conduce al balcone a 85 metri da terra in 59 secondi – che permette di vedere Torino da un punto di vista davvero unico.
- ✓ Il **Museo Egizio** è il più importante al mondo dopo quello del Cairo: oggi i reperti sono in tutto 30mila alcuni dei quali unici, come il tempio rupestre di Ellesija ricomposto pezzo per pezzo, la statua di Ramses II e il corredo funebre di Kha e Merit.
- ✓ **Palazzo Reale** situato nel cuore della città, piazza Castello, è una delle Residenze sabaude, dichiarate dall'Unesco "Patrimonio dell'Umanità". La visita include i maestosi appartamenti reali che conservano gli arredi originali della famiglia Savoia.

## Lunedì 30 ottobre – La Torino Romana

Tour a piedi della **Torino romana** con sosta a **Porta Palazzo**, il mercato all'aperto più grande d'Europa: l'enorme gruppo di banchi che invade tutte le mattine l'area dietro il centro, in piazza della Repubblica.

A seguire pausa caffè presso "**Al Bicerin**" il più storico, caratteristico locale torinese. In pochissimi metri quadrati tutti legni, vetri, dolci e vecchie atmosfere si degusta la versione originale di una delle maggiori ghiottonerie cittadine.

Si continua poi con la zona detta del quadrilatero romano, un gruppo di piccole vie del centro storico, oggi tra i più bei posti della città. I

In poche centinaia di metri quadrati non si contano i locali e le boutiques di giovani stilisti e creativi.

### **IMPORTANTE!!!**

**L'APPUNTAMENTO PER TUTTI I TOUR È ALLE 09:45  
IN PIAZZA SAN CARLO N°159 PRESSO INFO SAN CARLO**

**TI PREGHIAMO DI ACCREDITARTI COMPILANDO L'APPOSITO MODULO, DA INVIARE VIA E-MAIL  
ALL'INDIRIZZO [PRESS@TURISMOTORINO.ORG](mailto:PRESS@TURISMOTORINO.ORG) OPPURE VIA FAX AL N° +39-011-88.34.26**



**Salone del Gusto**

**REGISTRATION FORM FOR GUIDED TOURS**

**Tour and date** .....

**Personal Data**

Name .....

Surname .....

Female  Male

Nationality .....

Language .....

Media .....

Email .....

Telephone .....

Hotel in Torino .....

**Please complete and return separate registration for each person attending the program:**

- ✓ **by email at [press@turismotorino.org](mailto:press@turismotorino.org)**
- ✓ **by fax +39-011-88.34.26**
- ✓ **at the Press Information Desk at the Lingotto (on the 1<sup>st</sup> floor)**
- ✓

**Please note that registration forms should be returned at the latest 24 hours before the visit.**



**Salone del gusto  
Modulo di accredito  
Tour per i giornalisti**

Nome del tour .....

**Dati personali**

Nome .....

Cognome .....

Donna

Uomo

Testata .....

**Compilare e consegnare il modulo per ogni singolo accredito al personale del punto informativo presso il Lingotto, o spedirlo per email all'indirizzo [press@turismotorino.org](mailto:press@turismotorino.org) o per fax al n°+39-011-88.34.26**

**Importante: il modulo di accredito va consegnato 24 ore prima del tour al più tardi.**



## ACQUE MINERALI S.r.l.

### SALONE DEL GUSTO 2006: IL BATTESIMO DELLE BIRRE LURISIA

#### Nasce la Birra Lurisia: l'incontro tra Teo Musso e Lurisia

E' stato così per gioco che Teo Musso si è avvicinato all'acqua Lurisia. Creatore de Le Baladin, storica birreria del Cuneese, Teo è oggi il produttore di alcune tra le più prestigiose e apprezzate birre artigianali del panorama italiano e internazionale. Durante l'ultimo anno Teo ha voluto testare quanto potesse incidere l'acqua sulla qualità delle birre. Dopo numerose sperimentazioni è risultato subito evidente che la Lurisia, acqua estremamente leggera, avrebbe arricchito le sue birre in raffinatezza ed eleganza. Da qui nasce l'idea di creare due nuove birre con un'acqua straordinaria.

Al Salone del Gusto 2006, saranno presentate due birre Lurisia: una con una gradazione intorno ai 6 gradi e una intorno ai 10 gradi. La produzione, come sempre artigianale, prenderà spunto dal lungo lavoro svolto da Teo sui ceppi di lievito, in particolar modo quelli derivanti dalla produzione di whisky, mentre per la progettazione di una seconda birra, importante e corposa, saranno utilizzati i grani duri provenienti dalla Valle dei Mulini di Gragnano, capitale storica della pasta.

#### Le Origini di Lurisia

Il nome di Lurisia, secondo gli studiosi più accreditati, dovrebbe derivare dalle "lose", ovvero dalle lastre di pietra che venivano ricavate dalle innumerevoli cave e gallerie presenti nella zona, che per secoli hanno costituito un eccellente materiale di copertura dei tetti delle abitazioni e degli edifici di montagna. I primi ad accorgersi delle qualità curative delle acque locali furono gli scalpellini della "lojera" di Nivolano, che ci curavano le ferite subite durante il duro lavoro. Dallo sfruttamento delle cave di pietra e dalle proprietà medicamentose delle acque, trae origine la vicenda dello stabilimento termale di Lurisia e la successiva commercializzazione dell'acqua minerale.

#### La Storia

A Lurisia esistono attualmente quattro fonti, due delle quali, la "Garbarino" e la "Santa Barbara Grotta", vengono classificate come termali, mentre le due rimanenti, che sgorgano in alta quota fra i 1500 ed i 1600 metri sul livello del mare e vengono incanalate fino a valle per essere imbottigliate, sono chiamate "Santa Barbara" e "Sorgente Acquam", ed appartengono alla categoria delle sorgenti naturali.

La denominazione della Fonte Garbarino proviene dal cognome di Davide Garbarino che per primo diede inizio agli studi sulle caratteristiche della fonte esistente all'interno della cava di pietra. Tali indagini misero in luce il grande potere curativo delle acque, rendendo possibile la costruzione in loco di una stazione termale, che la famiglia Garbarino gestì dal 1920 al 1978, insieme alla famiglia Sciaccaluga.

#### Le Acque Minerali Naturali Di Lurisia

Le caratteristiche di estrema eccellenza delle nostre acque minerali naturali si possono sintetizzare in:

Estrema Leggerezza: Residuo Fisso **35,4 mg/l**

Pochissimo Sale: Contenuto di Sodio **2,7 mg/l**

Più compatibilità con l'organismo: **pH 6,9**

Rapido smaltimento dei minerali: **Durezza Totale F<1**

Facilita la digestione: **Bicarbonati 40%** dei minerali

**SORGENTI E STABILIMENTO**  
Via delle Terme, 62  
12088 Roccaforte Mondovì (CN)  
Tel. 0174.58.30.00 - Fax 0174.58.30.03  
www.LURISIA.IT - n° verde 800.27.77.56  
E-mail: spedizioni@lurisia.it



**SEDE LEGALE**  
Viale A. Manzoni, 36 - 20081 Abbiategrasso (MI)  
Tel. 02.94.69.90.71 - Fax 02.94.69.97.19  
Capitale Sociale € 10.000,00  
C.C.I.A.A. MI - R.E.A. N. 1696863  
C.F./P. IVA 03707450965

# DE CECCO®

dal 1887

*Comunicato stampa*

## **De Cecco sponsor ufficiale del Salone del Gusto 2006**

### **La tradizione della qualità e l'innovazione con la presentazione di nuove linee prodotto**

Slow Food e De Cecco: un binomio che si rinnova con successo ormai da quattro edizioni del Salone del Gusto. La volontà di valorizzare la tipicità del prodotto italiano all'insegna della qualità è una affinità essenziale che ci avvicina da tempo all'associazione di Carlo Petrini.

Per De Cecco la qualità è un valore assoluto: dagli inizi della nostra storia, quando il fondatore Cavaliere del Lavoro Filippo De Cecco, con la sua inimitabile ricetta e le sue geniali intuizioni di ingegneria, diede il via alla produzione industriale della pasta di qualità, fino ad oggi. La nostra azienda, affrontando le sfide di un mercato sempre più esigente e di una competitività convulsa, ha mantenuto intatta la sua filosofia, quella di porre la qualità al centro del proprio lavoro e di farne l'essenza dei suoi prodotti.

La pasta De Cecco è stata la prima ad aver ottenuto la certificazione, a garanzia del rispetto di parametri specifici tra cui la granulometria grossa della semola, la trafilatura al bronzo e l'essiccazione a bassa temperatura. Da noi anche la qualità del lavoro è certificata, con il recente conseguimento della SA 8000, la quale attesta che l'azienda opera rispettando principi di legittimità morale, equità, trasparenza e imparzialità, tutelando l'uomo, la sua salute e il suo ambiente di lavoro.

Dal 1887 i nostri prodotti dimostrano che gli ingredienti migliori non bastano a realizzare la qualità ma, parafrasando il nostro ultimo spot televisivo, "I capolavori nascono dal genio di chi li crea". Per questo la nostra pasta raggiunge 85 paesi del mondo in 180 formati diversi.

Il Salone del Gusto è per noi una luminosa vetrina per spiegare ai consumatori come la tipicità e la bontà del prodotto possano essere i segni identificativi anche di una grande industria.

Nell'edizione 2006 De Cecco avrà due motivi in più per dialogare con i tanti visitatori del Lingotto: presentare la nuova linea gourmet composta da formati ispirati ad antiche tradizioni regionali, e proporre la gamma dei Sughì Pronti, nata dalla collaborazione con un blasonato chef, Heinz Beck (Tre stelle Michelin e Veronelli) che per De Cecco ha abilmente interpretato cinque ricette classiche della tradizione mediterranea, dando alle salse la freschezza del sugo fatto in casa.

Un passo importante nella storia della nostra azienda che, da alcuni anni, ai suoi consumatori offre molto di più. Non solo pasta ma anche una linea di oli extravergini di oliva pregiati, ottenuti da olive italiane colte e lavorate nelle aree a maggiore vocazione olivicola ed una varietà di Rossi, conserve di pomodoro confezionate seguendo l'imprescindibile principio della qualità, dalle materie prime ai processi di lavorazione. Poi ci sono il riso, le farine, l'impanatura.....genuine ricchezze che diventano eccellenza italiana in ogni espressione dei prodotti De Cecco.

(Torino, maggio 2006)





## **LAVAZZA AL SALONE DEL GUSTO 2006**

**Torino (Lingotto), 26 - 30 ottobre 2006**

### **Lavazza Sponsor Ufficiale del Salone del Gusto 2006**

**Un sodalizio decennale di successo che continua fin dalla prima edizione della kermesse internazionale dedicata al Gusto.**

La partecipazione al Salone del Gusto 2006 riconferma la collaborazione, nata dieci anni fa, nel 1996, e consolidatasi con grande successo anche nelle edizioni 1998, 2000, 2002, 2004 tra il movimento di Carlo Petrini e Lavazza.

Una collaborazione decennale che da sempre ha visto l'azienda torinese in primo piano nell'ambito della formazione alimentare e dell'alfabetizzazione al gusto, unita dalla condivisione di una filosofia comune dove la qualità e l'attenzione ai valori legati alla materia prima sono le basi di quel connubio "sapere e piacere" fondamentali nella realizzazione di progetti rivolti in tali ambiti.

Numerose le novità che i visitatori dell'edizione 2006 potranno scoprire nello spazio Lavazza. Oltre ai laboratori dedicati all'espresso e alle sue declinazioni, ai prodotti nati dalla creatività dello chef catalano Ferran Adrià, e nuove ricette inedite firmate Lavazza, quest'anno il Salone del Gusto vedrà l'azienda impegnata nella presentazione di un progetto culturale internazionale, in linea con i valori di ricerca e studio dell'azienda sul caffè, inteso come bevanda ma anche come riti e tradizioni di preparazione e consumo, un approfondimento sulla materia che connota Lavazza da oltre 110 anni.

Un programma ricco di appuntamenti e ospiti importanti, conferenze, anticipazioni dove i valori e la filosofia di Lavazza incontreranno la voglia di "saperne di più" intorno al prodotto e al mondo del caffè in tutte le sue forme.

31 maggio 2006

**Per informazioni:  
Luigi Lavazza S.p.A. (Relazioni Esterne)  
telefono: 011-239.86.80 / 011 - 239.87.12  
telefax: 011-239.80.80  
s.busso@lavazza.it  
m.torello@lavazza.it**



## Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Sede: Via J.F.Kennedy, 18 - IT 42100 Reggio Emilia  
tel. + 39 0522 307741 - fax + 39 0522 307748 e-mail: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)  
[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)

### COMUNICATO STAMPA

## IL PARMIGIANO-REGGIANO SPONSOR UFFICIALE DEL SALONE DEL GUSTO DI TORINO 2006

*Gli obiettivi principali del Consorzio sono la tutela del legame del prodotto con il territorio e la difesa del patrimonio microbiologico autoctono come espressione della biodiversità*

Torino, 31 maggio 2006 – Il Parmigiano-Reggiano partecipa come **sponsor ufficiale al Salone del gusto di Torino 2006** che si terrà dal 26 al 30 ottobre. Il Consorzio, che ha sostenuto questa manifestazione fin dalle sue origini, è presente per la quinta edizione consecutiva alla rassegna alimentare organizzata da Slow Food. Il movimento promotore del Salone del gusto di Torino ed il Consorzio del Parmigiano-Reggiano condividono alcuni obiettivi comuni quali **la difesa del legame con il territorio, la salvaguardia del patrimonio microbiologico autoctono come espressione della biodiversità, la tutela delle comunità locali che si raccolgono intorno ai caseifici.**

“Il Parmigiano-Reggiano – dichiara **Giuseppe Alai**, presidente del Consorzio – è l'espressione del suo territorio di origine. Infatti, i 462 caseifici che producono esclusivamente il nostro formaggio, collocati nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del fiume Po, utilizzano solo il latte locale, che viene raccolto ogni giorno, al mattino ed alla sera, subito dopo la mungitura delle bovine. In tal modo, il latte mantiene vivo tutto il suo patrimonio di fermenti lattici, che trasferiranno al formaggio, durante la lunga stagionatura, le caratteristiche proprie e distintive di aromi e sapori”.

“La collaborazione del Consorzio con Slow Food per la salvaguardia dei prodotti ad Indicazione Geografica – prosegue Alai – non si è fermata al Salone. Siamo infatti tra i soci sostenitori **dell'Università di Scienze Gastronomiche**, della quale il Consorzio è anche sede didattica, e, fin dall'inizio, partecipiamo al **Cheese di Bra**. Proprio durante questa manifestazione, lo scorso anno, Slow Food e il Consorzio hanno organizzato a Pollenzo il seminario sui fermenti autoctoni dallo slogan **“autoctoni è meglio”**: una riflessione sul valore dei fermenti naturali per conferire ai prodotti tipici le caratteristiche distintive. Infatti, con l'esclusione dei trattamenti fisici o chimici che “sterilizzano” la materia prima, si evita l'aggiunta di fermenti selezionati artificialmente in laboratorio e, in questo modo, si mantiene il legame fra il prodotto finale ed il suo territorio d'origine, cioè la biodiversità”.

“Per questo il Consorzio ha sottoscritto il **“Manifesto per il latte crudo”** promosso da Slow Food – continua Giuseppe Alai – e nel disciplinare di produzione del Parmigiano-Reggiano ha specificato una serie di norme che derivano dalle pratiche dei caseifici che concretizzano questa filosofia. Questi elementi normativi riguardano il latte crudo, ottenuto da vacche alimentate senza alimenti fermentati (insilati), raccolto subito dopo ogni mungitura, lavorato senza aggiungervi nessun additivo e conservante, con solo l'uso di siero innesto naturale e di caglio di vitello. L'insieme di queste pratiche permette di ottenere un formaggio che, con l'aggiunta di sale e dopo un lungo periodo di maturazione in condizioni naturali di almeno 12 mesi, può diventare Parmigiano-Reggiano, per

proseguire più a lungo la stagionatura. **Tutte queste norme e queste pratiche valgono per tutti i caseifici** che producono Parmigiano-Reggiano, sono una realtà quotidiana che comporta un incremento dei costi, ma parallelamente **aumenta anche il valore distintivo del Parmigiano-Reggiano**".

L'insieme di queste prassi garantiscono **l'artigianalità della produzione**. Le forme di Parmigiano-Reggiano sono ottenute ogni giorno nelle diverse stagioni e in caseifici collocati in un territorio che comprende zone di montagna, collina e pianura. I caseifici, presi singolarmente, spesso rappresentano **l'espressione di micro-territorialità** perché il latte viene raccolto dai produttori della zona circostante e quindi si può prefigurare una selezione microbiologica propria di un particolare territorio. Così, la qualità è la risultante della stretta simbiosi tra il latte e l'opera manuale dei maestri casari. Infatti, dopo la lunga stagionatura, le forme acquisiscono caratteristiche sensoriali specifiche. Il **patrimonio di struttura, aromi e sapori** del Parmigiano-Reggiano è dunque estremamente ricco e deve essere scoperto attraverso la degustazione. Un Parmigiano-Reggiano "giovane", di 12-15 mesi, avrà una struttura piuttosto elastica ed un sapore delicato che richiama quello del latte, mentre il classico Parmigiano-Reggiano di 24 mesi e oltre esprime il suo potenziale distintivo, con una struttura friabile, solubile, granulosa, con la presenza dei tipici cristalli bianchi di tirosina ed un aroma intenso, con toni vegetali, di frutta secca, molto persistente.

Questi risultati qualitativi sono la risultante di **un sistema produttivo diversificato che trova nel Consorzio un momento di unità**. Fondato nel 1934, fin dalla sua origine il Consorzio si occupa di tutelare il marchio e la denominazione, di salvaguardare la tipicità della produzione, di far conoscere le specificità del Parmigiano-Reggiano e di promuoverne il consumo. Forte di queste riflessioni sulla propria realtà produttiva, il Consorzio partecipa al Salone del Gusto per **presentare e far degustare al pubblico di Slow Food queste diverse specificità** direttamente dalla forma aperta. Nello stand del Consorzio, infatti, i singoli caseifici presenti alla manifestazione apriranno a turno la forma di Parmigiano-Reggiano che poi verrà offerta al pubblico secondo un percorso di degustazione guidata per presentare questo mondo di diverse specificità. Questa variabilità è infatti la migliore garanzia della ricchezza del Parmigiano-Reggiano come prodotto artigianale e non standardizzato.

## **Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano**

In collaborazione con **Centro Stampa** – Bologna

### **Per contatti: Igino Morini - Ufficio stampa**

tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327

[morini@parmigiano-reggiano.it](mailto:morini@parmigiano-reggiano.it)

[www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)

# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Organismo incaricato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile 2002 della tutela del prosciutto di San Daniele ai sensi dell'art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

## “SAN DANIELE” UN LUOGO MAGICO UN PROSCIUTTO UNICO

In occasione del Salone del Gusto il Consorzio - che per la prima volta partecipa quest'anno in qualità di *main sponsor* dell'iniziativa - ha inteso presentare il prosciutto di San Daniele ad un pubblico di esperti, e non, solitamente molto attento ai prodotti che racchiudono in sé quei valori di tradizionalità, salute e di qualità della vita, che la società moderna, oggi più di un tempo, ricerca.

La storia del prosciutto in Friuli risale circa al 400 a.c., in epoca pre-romana, quando questa regione di Nord-Est era abitata dai Gallo-Carni che avevano un'alimentazione prevalente a base di carne suina e che per primi avevano capito che il sale ne impediva il deterioramento, mentre la buona ventilazione ne favoriva la conservazione migliorandone il gusto. Gli abitanti di San Daniele hanno perpetuato quest'arte continuando a metterci di proprio sapienza, cura e tradizione. Il resto lo ha fatto il luogo unico ed irripetibile in cui si produce il prosciutto di San Daniele, caratterizzato dal suo microclima dovuto all'origine morenica della collina su cui si trova San Daniele ad un'altitudine di 252 metri s.l.m., e dall'aria fresca in arrivo dalle Alpi che incontra le brezze temperate provenienti dall'Adriatico mixate dal fiume Tagliamento che, lambendo le basi del colle, costituisce un «climatizzatore» naturale grazie al quale i prosciutti portano a termine la lunga maturazione in modo perfetto.

Il prosciutto di San Daniele è garantito in ogni sua fase di produzione ed origine dal Disciplinare DOP e dalle norme nazionali di tutela. Il Consorzio, organo di tutela della DOP, è riconosciuto e vigilato dall'Autorità nazionale di controllo identificata nel Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. I 30 produttori associati al Consorzio devono seguire scrupolosamente un sistema di lavorazione dettato dal Disciplinare che regola tutta la filiera dalla nascita e allevamento del suinetto, fino alla marchiatura del prodotto finito. I suini utilizzati per la preparazione del prosciutto di San Daniele devono essere nati ed allevati in Italia in undici regioni del centro nord, alimentati solamente con alimenti ammessi dal Disciplinare, ed appartenenti unicamente ad alcune razze nazionali selezionate. Gli allevatori ed i macellatori sono associati al Consorzio. Solo al termine di un lungo cammino, durato almeno un anno, e solo quando tutti i rigorosi test di controllo e valutazione qualitativa avranno dato responso positivo il prosciutto verrà marchiato a fuoco "Prosciutto di San Daniele" con il sigillo DOP del Consorzio che fin dal 1961 tutela e promuove il prodotto.

La presenza del Consorzio del Prosciutto di San Daniele al "Salone del Gusto 2006" costituisce quindi l'occasione per enfatizzare il valore del marchio "prosciutto di San Daniele" quale certificazione di origine e qualità di uno dei prodotti italiani a DOP tutelati dall'Unione Europea, ma anche per testimoniare come il sodalizio friulano abbia - attraverso un percorso ben determinato a priori - impostato la propria "Politica della qualità" con l'obiettivo di ottenere per il prodotto il più elevato posizionamento qualitativo possibile. Il sistema consortile, pariteticamente interprofessionale come altre esperienze analoghe in Italia, è quindi il "Presidio" di un interprete dell'economia nazionale che ha fatto sì che le imprese associate, quelle della media e piccola industria oltre a quelle artigiane, facessero del San Daniele e della sua filiera, la produzione di punta della propria attività, consolidando negli anni un intero settore produttivo non delocalizzabile in luoghi diversi da San Daniele e contribuendo a fortificare un intero comparto che quotidianamente dimostra la sua tenuta e successo in termini di sviluppo economico-competitivo sui mercati nazionali e di tutto il mondo, a discapito degli effetti negativi della più esasperata "globalizzazione".

---

*Nel 2005 la produzione della DOP "prosciutto di San Daniele" ha fatto segnare una crescita del +2,4% sul 2004 per un totale di 2.567.792 cosce destinate alla DOP lavorate nel 2005 con un fatturato di oltre 300 milioni di Euro. Le vendite sono cresciute dell'1,5%. La produzione della DOP Prosciutto di San Daniele ha fatto segnare notevole incremento anche del prodotto affettato e confezionato (vaschette) che vola al +15,4% rispetto al 2004. In particolare il dato riferito al numero delle confezioni prodotte e certificate supera la soglia delle 4.500.000 unità. Accanto alle buone performances di produzione e vendite globali, ottimi risultati e importanti novità arrivano anche dall'export. Nel mese di luglio del 2005 si è aperto ufficialmente il mercato Canadese. Nel prossimo semestre si auspica l'apertura anche dei nuovi mercati di Cina, Corea del Sud, Messico e Australia, nazioni nei quali la DOP friulana ha buone possibilità di confermare le vendite già registrate da tempo in Europa, in Giappone e negli USA. Il Prosciutto di San Daniele è ricavato esclusivamente dalla carne di suini nati, allevati e macellati in Italia ed è un prodotto tipico, certificato e garantito i cui unici ingredienti sono le cosce di suino italiano ed il sale marino.*

La filiera della DOP Prosciutto di San Daniele:  
30 produttori  
circa 5.300 allevamenti riconosciuti (in 11 regioni del centro nord Italia)  
circa 135 macelli riconosciuti

Per informazioni:  
Consorzio del Prosciutto di San Daniele: Elena Cozzi, Daniela Celledoni  
Sito: [www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it) Tel. 0432 957515 Fax 0432 940187

Ufficio Stampa:  
Klaus Davi & Co. : Sergio Mori, Annamaria Silvino  
Tel. 02 860542 Fax 02 862713  
e-mail: [s.mori@klausdavi.com](mailto:s.mori@klausdavi.com), [a.silvino@klausdavi.com](mailto:a.silvino@klausdavi.com)



Direzione e Uffici: via Umberto I, 26 - 33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD) - Tel. (0432)957515 Fax. (0432)940187  
C.P. 55 San Daniele - C.F. e P.IVA 00220330302 - C.C.I.A.A. Udine 120807 - Reg. Soc. Trib. Udine 9868  
URL: [www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it) E-Mail: [info@prosciuttosandaniele.it](mailto:info@prosciuttosandaniele.it)

# SANPAOLO

## SPONSOR UFFICIALE DEL SALONE DEL GUSTO 2006

L'attenzione per il territorio, il radicamento nelle comunità locali, la tutela dell'ambiente sociale ed economico, la difesa della biodiversità e delle tecniche colturali e di trasformazione ereditate dalla tradizione sono obiettivi che il Gruppo Sanpaolo IMI e l'associazione Slow Food condividono e promuovono. Per questo motivo, Sanpaolo è *Sponsor Ufficiale* del Salone del Gusto 2006, la prestigiosa vetrina che vuole tutelare e valorizzare l'enogastronomia e le produzioni di qualità.

Il Gruppo, che sarà presente alla kermesse internazionale con uno stand situato all'ingresso del **padiglione 2**, vuole in questo modo sostenere il lavoro di chi è impegnato nella tutela del territorio e del suo patrimonio.

In un contesto caratterizzato dalla profonda evoluzione del settore agricolo, Sanpaolo si propone come una banca attenta alle esigenze delle aziende che producono qualità, e pronta a supportare le imprese nei loro programmi di investimento, attraverso prodotti creditizi innovativi e servizi di consulenza mirati per settore di attività.

Proprio per sostenere gli imprenditori che vogliono investire nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico, Sanpaolo promuove il "**Progetto Agricoltura di Qualità**", che permette alle aziende di accedere a finanziamenti semplici, personalizzati e di rapida erogazione.

La collaborazione tra il Gruppo Sanpaolo IMI e *Slow Food* si basa su una sostanziale condivisione di intenti: la promozione dell'ambiente sociale e culturale, l'attenzione per il territorio, la responsabilità nell'utilizzo delle risorse e il perseguimento di uno sviluppo sostenibile sono valori guida per il Gruppo, la cui identità è allo stesso tempo locale e globale. Il forte radicamento locale e la rete capillare di oltre 3100 filiali permettono infatti di realizzare sul territorio una sintesi tra l'attenzione per le esigenze specifiche e l'esperienza di un Gruppo di dimensioni internazionali, presente in oltre trenta paesi nel mondo.

## Sponsor tecnici



**Unipol** è uno dei maggiori gruppi assicurativi italiani, espressione del movimento cooperativo e dell'economia sociale. Proprio per questa sua natura, per i valori che promuove, è al fianco di Slow Food e lo sostiene nell'impegno per la tutela e la valorizzazione dei territori e dei loro patrimoni umani, produttivi e ambientali.



**Euphon Group**, quotato in Borsa, opera nei settori Media (post-produzione, produzione con mezzi mobili, TV, ecc.) e Comunicazione (tecnologie AV e multimediali, grandi schermi, eventi, ecc.). Ha un fatturato di oltre 80mio di euro e 450 dipendenti nelle sedi di Milano, Torino, Roma, Barcellona e Madrid.



**EPAT**, dal 1946 l'Associazione di Categoria dei Pubblici Esercizi di Torino e Provincia, aderente a Fipe-Confcommercio, offre assistenza e consulenza agli associati; si occupa della promozione turistica e commerciale del ns. territorio; ricerca la qualità e l'eccellenza; segnala "Bollino Blu" e "Best Rest".  
[www.epat.it](http://www.epat.it); tel. 011/5604711



**E-MOTION**, distributore specializzato di smartphone, palmari, sistemi di navigazione satellitare, prodotti e accessori di elettronica legati alla mobilità, animerà i punti informativi del Salone del Gusto. Nello stand di Slow Food Editore, inoltre, sarà possibile provare il Tom Tom Go Slow Food Limited Edition seconda edizione. Un binomio vincente tra la tecnologia più innovativa e il gusto slow.



### **IP INDUSTRIE S.p.A. - Armadi climatizzati per la conservazione di vini**

Presente sul mercato da oltre 20 anni, oggi leader nel settore della refrigerazione, produce:

- Vetrine climatizzate per la conservazione ed il servizio dei vini, dei sigari e dei formaggi; da 16 a 1000 bottiglie, per libera installazione ed incasso.
- Espositori per vini a moduli affiancabili
- L'azienda è certificata ISO 9001:2000.



Passione italiana. Dal 1825.

Con le più prestigiose linee della sua vasta gamma di prodotti, apprezzati in tutto il mondo, l'azienda **Bormioli Rocco e Figlio S.p.A.** è lo sponsor tecnico e fornitore ufficiale di tutti i calici da degustazione del prossimo "Salone del gusto", contribuendo a valorizzare le più pregiate produzioni vinicole mondiali.



**Alexander** è la più nota coltelleria del Distretto Industriale delle Coltellerie di Maniago ed ha fatto della ricerca su tecnologia, materiali e design la propria filosofia. In ogni dettaglio la specializzazione è altissima: dai coltelli a lama forgiata o tranciata, alle pentole in rame e titanio, agli accessori quali ceppi e taglieri.

Con la **collaborazione** di:



**Lancia**, marchio storico della tradizione automobilistica, compie cento anni: un secolo di eleganza, stile e glamour che ha accompagnato la vita di tutti gli italiani. Anche quest'anno Lancia insieme a Slow Food conferma la sua tradizione fatta di piacere e gusto per le cose belle, dimostrando la sua capacità di rinnovarsi con intelligenza e fantasia, come testimonia la nuova Collezione b-colore Centenario.