



● A sinistra il Polo Culturale Lombroso16; a destra, l'immagine di una passata edizione del Gran premio del «bagnet verd»: domenica 25, ore 10-20, cinquanta squadre si contenderanno il titolo a colpi di mezzelune, prezzemolo, aglio e ricette segrete



NEL QUARTIERE È TUTTO UN FIORIRE DI INIZIATIVE ENJOY SAN SALVARIO UN PALCO MULTICULTURALE

MAURIZIO MASCHIO
Il vivace quartiere di San Salvario, vicino al parco del Valentino, si trasforma in un palcoscenico naturale di cultura, spettacolo e buona cucina nell'ambito di «Terra Madre Salone del Gusto», ospitando sino a lunedì 26 molteplici occasioni di incontro, scambio e conoscenza legate al cibo. Il tutto raccolto sotto l'insegna «Enjoy San Salvario», per iniziativa delle tante realtà attive sul territorio.

Casa del Quartiere. Negli spazi della Casa del Quartiere (via Morgari 14), messi a disposizione dei delegati di Terra Madre, ogni giorno in orario 12,30-14,30 si può assaggiare un menù diverso con ricette etniche da Marocco, India, Nigeria, Romania, Sudan, Cina e altri paesi (piatti a prezzi tra i 5 e gli 8,50 euro). **Venerdì 23** alle 20 appuntamento con «Incontro Cucina», concorso di cucina internazionale a cura di Ottobre Africano con cena a 25 euro (prenotazioni al 338/77.49.076), mentre sabato 24 (ore 15-23) c'è «In casa e fuori casa», la festa di compleanno della Casa con lezioni aperte, laboratori e «Piazzetta delle cucine».

Sulle mappe del quartiere compaiono altre «case» con cucine di diverse latitudini: Si-Vu Plè (via Berthollet 11) diventa Casa Francia e il vicino Camaleonte Casa Piemon-

te, il Zabbara (via Saluzzo 49) e il Cortile (via Saluzzo 57) ospitano la Sicilia, il Greek Food Lab (via Berthollet 6) è Casa Grecia ed Enò (via Galliari 12/1) Casa Puglia.

San Salvario Emporium e Spiriti Indipendenti. Tutti i giorni (ore 10-20) in corso Marconi è possibile visitare il mercato dell'Associazione Emporium dedicato ai manufatti e al cibo, con particolare riguardo ai prodotti a km zero e al piccolo artigianato italiano (info su www.sansalvarioemporium.com). Nella stessa area si trova anche Spiriti Indi-

Dal festival delle Cucine Mediterranee all'enoteca diffusa con specialità etniche alla Casa del Quartiere. E domenica 25 in piazza Madama Cristina ci sarà la sfida del Bagnet Verd

pendenti, manifestazione ispirata all'Independent Spirits Expo di Chicago per la valorizzazione dei liquori artigianali di qualità. Ben 30 i produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero che guideranno il pubblico in percorsi sensoriali, degustazioni, dibattiti e seminari.

Festival del Bagnet Verd. La salsa piemontese per antonomasia domenica 25 è al centro del 3° «Festival Internazionale del Bagnet Verd», di scena in piazza Madama Cristina dalle ore 10 alle 13: in gara 50 squadre italiane e straniere, pronte a darsi battaglia a

colpi di mezzelune, prezzemolo, aglio e qualche ingrediente segreto per aggiudicarsi il premio della giuria tecnica e di quella popolare. Durante la giornata assaggi per il pubblico, info. 349/22.37.484, www.bagnetverd.it.

Festival delle Cucine Mediterranee. Ideato dall'associazione italo-francese Mediteran, propone un pot-pourri di conferenze, degustazioni, mostre, narrazioni teatrali e film sul tema dell'arte culinaria mediterranea in diversi locali. Gli appuntamenti a tavola sono venerdì 23 alle 20 al Cortile (via Saluzzo 57) con prelibatezze dalla Sicilia, sabato 24 alle 12,30 si prosegue al Mar Rosso (via Silvio Pellico 13/e) con il pranzo preparato dai cuochi capoverdiani e alle 20,30 da Nuove Salette (via Goito 7) con la serata dedicata alle tante

versioni mediterranee della pizza. Domenica 25 alle 19,30 aperitivo marocchino a base di cous cous alla Casa del Quartiere, mentre dalle 20 al Camaleonte (via Berthollet 9/f) si assaggiano vini di montagna serviti in abbinamento a piatti della tradizione. Infine lunedì 26 dalle 18,30 all'Enò (via Galliari 12/1) aperitivo salentino con piatto degustazione e cante di Negramaro in compagnia dei cantastorie Federico Sirianni e Giorgio Olmotti in «Senza patria coast to coast», seguito da una cena mediterranea.

Conferenze. Tanti gli incontri in programma a Polo Culturale Lombroso16 e Biblioteca civica Ginzburg (via Cesare Lombroso 16). Tra i principali segnaliamo venerdì 23 alle 11 «Cucine segnaliamo: l'esperienza dei cuochi» con presentazione di «Ottobre africano» (ingresso libero sino a esaurimento posti), sabato 24 alle 18 «Food Mundial», nuovo progetto nato dall'incontro di Slow Food e Balon Mundial (ingresso libero sino a esaurimento posti), mentre domenica 25 dalle 18 alle 21 «Soup for Syria», appuntamento dedicato alla Siria, ai suoi rifugiati e alle comunità del Rojava, vede tra gli ospiti la leader di Slow Food Beirut e blogger libanese Barbara Massaad e il fumettista Zerocalcare, autore del caso letterario «Kobane Calling» (ingresso a offerta libera). Info. 011/01.13.76.72.

Enoteca diffusa. Tutti i giorni fra via Baretto e via Belfiore itinerario degustativo, educativo e culturale alla scoperta delle Doc e Doc del territorio (Erbaluce di Caluso, Canavese, Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa), selezionate dalla Camera di commercio di Torino: i locali coinvolti sono Affini, Barotto, Bottega Baretto, Closer, Diwan, Lo Stonnato, Mad, Shaka Brah e Sans Sough.

Orti scolastici. La rete degli orti che raccoglie una dozzina di scuole tra materne, elementari, medie inferiori e superiori, propone attività didattiche e di confronto aprendo i propri spazi ai visitatori. Durante i giorni della manifestazione inoltre la Bottega Baretto (via Baretto 13) offre un menu ideato dai bambini della Scuola materna Bay, realizzato a partire dalle piante coltivate nelle stesse strutture.

Info e programma completo su www.sansalvario.org.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

NEWS DAL SALONE E DINTORNI

a cura di ELENA DEL SANTO

PASTA & COCKTAIL FIRMATI LURISIA.

Allo stand Lurisia in piazza Castello, dalle 18,30 a mezzanotte, si gusta il nuovo «cocktail da pasto» Cingasci realizzato con prodotti made in Italy e acqua Lurisia. E al ristorante dello stand aperto dalle 12,15 alle 14,30 e 19-alle 21,30, menù di pasta con spaghetti all'amatriciana (8 euro, di cui 2 a favore dei terremotati), paccheri patate e provola (7 euro) penne pomodoro e basilico (7 euro).

VERMOUTH&PINGUINO. Due nomi storici uniti per una nuova tentazione golosa. In collaborazione con Cocchi, celebrata casa vinicola fondata ad Asti nel 1891, Pepino, grande classico del gelato dal 1884, crea per il Salone il nuovo Pinguino al Vermouth di Torino Cocchi. Nei giorni del Salone lo si trova (a 2,50) nella caffetteria Pepino di piazza Carignano 8 (tel. 011/542009) e nelle Pinguinerie Pepino (all'aeroporto di Caselle, in via Rattazzi 3b, al Mercato Metropolitana nella vecchia stazione di Porta Susa).



● Una montagna di formaggi svizzeri

TOUR BUGIANEN. Sono tre i tour organizzati dalle Guide Bogiane. **Sabato 24** (ore 10) «Torino al verde» si sviluppa lungo le vie del centro e in San Salvario, alla scoperta della famosa salsa (10 euro per il tour; 5 per la degustazione); alle 18 «La ricetta di San Salvario: il piatto forte di Torino», fra tradizione valdese ed ebraica (costo 8 euro tour; 7 l'aperitivo). **Domenica 25** alle 17 l'itinerario è incentrato sulla storia di vermouth e cioccolato (10 euro). Info 329/58.75.825, torinobogianen@gmail.com.

FIACCOLE OLIMPICHE. In concomitanza con il Salone dalle 10 a mezzanotte al temporary shop Biraghi, nei locali dell'Hotel Roma e Rocca Cavour (piazza Carlo Felice), sono esposte 6 fiaccole olimpiche: da quella di Torino 2006 a quelle di Pechino, Vancouver, Londra, Sochi, sino a quella dell'ultima edizione a Rio de Janeiro. Info a biraghi@biraghi.it.

STREETFOOD A DOMICILIO. Nei giorni di Salone, Foodora fornisce il servizio di consegna a domicilio dello street food che si trova nelle due aree dedicate: Murazzi (Cucine di strada) e piazzetta Reale (Food truck). Si può ordinare su www.foodora.it o tramite l'app per iOS e per Android. La consegna in circa 30 minuti.

CENA EATINERANTE. Per celebrare il Salone Eatly Lingotto (via Nizza) organizza una grande Cena Eatinerante venerdì 23 dalle 18,45, con piatti inediti



● Tartufo al crudo di Cuneo

Gotta, finalista della V edizione di Masterchef e Stefano Callegaro, vincitore della IV edizione del talent parlano delle cucine di Terra Madre. Coordina il giornalista Luca Ferrua.

SHOWCOOKING. **Domenica 25** ore 17-18 al Parco del Valentino (area Piemonte) lo chef Nicola di Tarsia del Ristorante Berbel prepara un piatto dolce: il Tartufo ghiacciato di prosciutto Crudo di Cuneo d.o.p.

ITALIA VS GIAPPONE. Alla Cookin' Factory di via Savonarola 2/m, tra le tante iniziative domenica 25 (ore 17,30-20,30) c'è la serata «Sake&Wine» con la sommelier Giapponese Yukari Sato e i vini dell'Agricola Suvereto (Bulichella). Costa 25 euro. Prenotare: 011/591532; 392/8398090.

DEGUSTAZIONI ALLA COOP. Sono tante (e gratuite) alla Coop di Galleria San Federico dove si susseguono incontri su cibo legale, cibo del mondo e cibo non sprecato. **Venerdì 23** (ore 12-15) dimostrazione sulla «spillatura del prosciutto» a cura di Cipressi in Chianti; **sabato 24** (ore 12-15) gli artigiani del consorzio Parmareggio daranno una dimostrazione del taglio ad arte del Parmigiano Reggiano; **domenica 25**, stessa ora, assaggi e spunti con olio dell'azienda olearia Raineri.

FORMAGGI DALLA SVIZZERA. Al Valentino, c'è tutta l'ampia gamma di eccellenze casearie elvetiche, a partire dall'Emmentaler: a tutte le ore si degustano (gratis) le Dop: Gruyère Sbrinz e Tête de Moine.

CENA AL CAVIALE. Per tutta la durata del Salone «Les Petites Madeleines», il ristorante del Turin Palace Hotel, via Sacchi 8, propone un menu speciale con cinque portate a base di caviale, prodotto considerato esclusivo che però viene declinato in una forma più genuina e proposto ad un costo più accessibile: 75 euro, vini

inclusi. Info: Info: 011/0825321.

CENA CON I PRÉSIDI. Il ristorante Goustò in Galleria Umberto I (piazza della Repubblica 4, tel. 329/9415437) propone fino a domenica 25 un menù in collaborazione con alcuni Presidi Slow Food: tra questi, formaggio Montebore, ciliegie Bella di Garbagna, salame delle Valli Tortonesi. Solo la sera, 38 euro vini esclusi.

LA CENA "ROSA". Sabato 24 alle ore 20 a Palazzo Ceriana Mayneri (corso Stati Uniti 27) arriva dall'Emilia Romagna una brigata di cucina tutta in rosa, capitanata dalla chef Marta Scalabrini. La cena «al femminile», aperta al pubblico fino a un massimo di 100 persone, ha un

costo di 50 euro per i soci del Circolo della Stampa Sporting, di Slow Food, Chef to Chef e Fisar; 60 per i non soci. Prenotazione obbligatoria al 333/62.08.666 o scrivendo a sfer.salone@gmail.com.

AUTO DI CORTESIA. Noberasco 1908 (via Gramsci 12, tel. 011/5829356) offre ai possessori della tessera Frutta Club (è gratuita) il servizio di transfer su auto elettriche dal negozio al Parco del Valentino.



● Auto di cortesia di Noberasco



● Alida Gotta (venerdì 23 da Fiorfood)

GASTRONOMEDIA: COME MI RACCONTI IL CIBO? È il titolo del convegno che si tiene sabato 24 (ore 10-12) nell'Auditorium del grattacielo Intesa San Paolo: un approfondimento delle varie fasi della filiera, per ripercorrere il viaggio dal campo alla tavola. Prenotazioni su www.grattacielointesaspaolo.com.

CIOCCOLATO CHE PASSIONE. Odilla Chocolat, il brand di cioccolato artigianale torinese presenta l'ultima collezione autunno inverno di pralineria: al Parco del Valentino: alle 17,30 ogni giorno il maitre chocolatier Gabriele Maiolani guida alla scoperta delle sue ultime creazioni.