Scritto da Maria Balestra
Sabato 24 Settembre 2022 18:25



TORINO - A cavallo dell'equinozio di autunno, quando per davvero le temperature e la pioggia lasciano indietro la stagione estiva, la città di Torino ospita la manifestazione "Terra Madre - Salone del Gusto 2022", nella suggestiva cornice del Parco Dora, ex zona industriale torinese oggetto di un importante progetto di riqualificazione urbana nel segno del "green".

In corso fino a lunedì 26 settembre, l'evento internazionale è dedicato al cibo buono, pulito, giusto e alle corrette politiche alimentari. Di grandissima attualità, se si considera la (fortunata) coincidenza con il messaggio di incoraggiamento ad una imprenditoria sana e pulita che Papa Francesco ha lanciato al convegno dei giovani imprenditori riuniti ad Assisi nel segno di San Francesco.

Nato per iniziativa di Slow Food, associazione internazionale no profit oggi presente in 160 Paesi del mondo, Terra Madre s'è rivelata un'incredibile agorà di profumi, produzioni, tipicità da ogni parte d'Italia. E non solo. Il tema della quattordicesima edizione del Salone del Gusto, di nuovo in presenza dopo due anni di pandemia, è allora quello della rigenerazione, privilegiando un approccio (eco)sistemico e concentrandosi su ciò che davvero deve essere l'alimentazione.

Tra gli stand, come detto, è possibile conoscere e assaporare gusti di ogni tipo, da tutte le regioni di Italia e dai Paesi di tutto il mondo, scoprendo così che si può salvare il pianeta con gusto, divertendosi. Ovvio che la Campania, culla della dieta mediterranea, abbia un ruolo importante, con la "narrazione" del proprio territorio, grazie ai prodotti che spiccano per la loro storia e bontà: dal pomodorino del Piennolo agli spaghetti di Gragnano (nel "cuppitiello" targato Pastificio De Martino), fino alla mozzarella di bufala campana Dop (spettacolari la filatura e la mozzatura operati in diretta dal maestro casaro Mimmo La Vecchia, titolare del caseificio Il Casolare di Alvignano, che ha incantato gli stupefatti osservatori).

Anche l’Irpinia non manca, a Torino, con le sue eccellenze che suscitano l'attenzione (e l'affetto) immediata di tanti visitatori della nostra provincia trapiantati in Piemonte. Dai caciocavalli e pecorini di Bagnoli (e i tartufi neri) dalle nocciole avellane (con relative trasformazioni in creme spalmabili) ai ceci dell'Ofanto, con i produttori che raccontano con orgoglio del loro lavoro e della loro terra, a molti poco nota.

Eppure, a giudicare dai giudizi dei visitatori piemontesi e stranieri, l'Irpinia gastronomica è “piaciuta”. E non poco, anche agli imprenditori del settore pronti a stipulare intese e partnership per prodotti – come formaggi, nocciole e tartufi – che proprio in Piemonte hanno grande vocazione. L'importante, forse, è crederci di più. E, soprattutto, fare “sistema” senza inutili schermaglie competitive e sgambetti in nome della concorrenza locale.