
Cibo e/è cultura

Autore: Patrizia Mazzola

Fonte: Città Nuova

Sold out per l'edizione 2018 di Terra Madre – Salone del Gusto, che si è tenuta dal 20 al 24 settembre a Torino

Percorrere l'immenso spazio del Lingotto rappresenta davvero un'esperienza particolare. Incontri il mondo a Torino, non solo cibo, degustazione, prodotti di ogni genere, ma si tessono rapporti, si aprono conoscenze e senti che questa contaminazione ti fa bene, perché sperimenti un senso di benessere, ti si schiudono, come se respirassero, il cuore e la mente. Promossa dal **movimento [Slow Food](#)** e patrocinata dalla Regione Piemonte e dalla città di Torino, insieme a tantissime associazioni del settore alimentare, la 12° edizione di quest'anno è stata aperta dal fondatore del movimento, Carlo Pedrini, che ha incentrato il suo intervento sulla salvaguardia dei borghi e delle aree interne dei Paesi. La nuova frontiera su cui battersi per la difesa del patrimonio enogastronomico è proprio **la tutela delle aree più nascoste, dei villaggi, dei paesini che si svuotano regolarmente in maniera impressionante**, ha affermato il fondatore di Slow Food. Centinaia di appuntamenti, laboratori, conferenze, forum tematici hanno interessato migliaia di partecipanti, con i tanti progetti per la difesa della biodiversità e, soprattutto, il Lingotto è stato il luogo dell'incontro di migliaia di produttori provenienti non solo dall'Italia ma da tanti Paesi del mondo. La sindaca di Torino, Chiara Appendino, con il presidente dell'IREN Paolo Peveraro durante una prova ai fornelli a margine dell'inaugurazione di Terra Madre Salone del Gusto, Torino, 20 settembre 2018. Abbiamo intervistato **Ana Helena Pinto, delegata di Slow Food per il Portogallo**, una giovane nutrizionista che da alcuni anni ha avviato nel suo territorio un progetto alimentare, *Geofood*. «Lavoro nella visione che la nutrizione debba essere integrata all'interno di un nuovo sistema alimentare che coinvolge l'agricoltura, l'aspetto sociale, quello economico con la produzione, la vendita, la distribuzione, fino alla cottura e al consumo – ci ha raccontato –. Come nutrizionista mi rispecchio pienamente nei valori del movimento Slow Food e lavoro per aiutare le persone a star bene, a combattere alcune malattie con la prevenzione. C'è una componente emotiva, sanitaria, non solo calorie quindi, ma anche la scelta, la ricerca della qualità degli alimenti. Abbiamo l'obiettivo di mettere in rete tutte quelle persone che lavorano per questo. **Nel mio territorio stiamo costruendo, ad esempio, una rete di cuochi che hanno scelto la mission di Slow Food per attuare una scelta corretta e di qualità degli alimenti.** Combattiamo anche lo spreco alimentare proponendo giornate di sensibilizzazione. Un aspetto positivo è quello che si è creata una nuova tendenza riguardo l'acquisto del cibo e sempre più persone scelgono con attenzione i prodotti da consumare. Il cibo è davvero un veicolo per portare avanti la fraternità a causa dei suoi diversi aspetti come la convivialità, la rappresentanza di tante nazioni, di molteplici culture e si abbattano barriere, agevolando l'incontro con l'altro. Dobbiamo pensare che ogni alimento è passato da tante mani che hanno lavorato per noi». **Nel 2050, secondo le stime dell'Onu, la popolazione del pianeta raggiungerà i 9,7 miliardi e attualmente un milione di persone soffre la fame.** Occorre una decisa inversione di tendenza e tutti siamo chiamati in causa. L' hashtag della rassegna è **#foodforchange. Iniziamo dalle nostre scelte alimentari per cambiare il pianeta.**