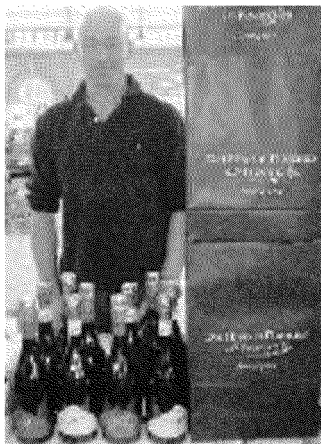


I sapori del Food Market

Stand e incontri da Porta Palazzo al Maglio

FIORENZO PANERO

I mercati sono indubbiamente un luogo d'incontro e di dialogo. Se poi mettiamo assieme le peculiarità dei mercati di Torino, Barcellona, Genova e Marsiglia abbiamo davvero uno scenario quasi completo del nostro Mediterraneo. Nasce così, sabato 12 e domenica 13, «Med in Market», il fil rouge di Torino Food Market Festival, un progetto che deve solo decollare. In questi due giorni i visitatori troveranno di tutto. Si viaggerà alla scoperta degli angoli più nascosti della Torino multi-etnica, si degusteranno specialità altrimenti introvabili, ci saranno cene e incontri, vini e degustazioni. Pensate che la Bocciofila Mossetto diventerà una tipica trattoria genovese con laboratori sul pesto. Manifestazione di ampio respiro che coinvolge piazza della Repubblica, galleria Umberto I, giardini di Borgo Dora, cortile del Maglio, piazza Palazzo di Città e la piazza dell'ex caserma Cavalli e che è stata messa assieme dalla Conservatoria delle Cucine Mediterranee e dal Comune di Torino. Ospiti d'onore in questo immenso bazar, i prodotti della Boqueria di Barcellona, dall'entroterra genovese, da Marsiglia e dai mercati pro-



I vini anche loro protagonisti

venzali, oltre alle migliori specialità del Cilento, delle Madonie, della Sardegna.

Soddisfatto l'assessore Alessandro Altamura: «Possiamo considerare quest'edizione di Food Market come un'agorà nella quale si confrontano differenti visioni della società e dell'approvvigionamento di generi alimentari, confronto in particolare tra i principali modelli euro-mediterranei. A Porta Palazzo, negli anni, si sono mescolati i saperi, e i sapori, delle differenti culture italiane e adesso delle culture dei migranti che abitano con noi a Torino».

«Spero che il Food Market a Porta Palazzo ribadisca che in questo "lembo di terra" - dice Giuseppe Bellia, presidente

dell'associazione Rinascita per Porta Palazzo - siamo tutti uguali e che abbiamo delle tradizioni che ci accomunano».

«Quello che proponiamo è un tour goloso in una delle più affascinanti zone di Torino - dice Eliana Cerrato, direttrice della Conservatoria -. Si parte degustando i vini in piazza Palazzo di Città, si percorre quella che fu la prima Galleria commerciale del Regno d'Italia, la bella quanto sconosciuta Galleria Umberto I, luogo di passeggio dei signori e dame dell'epoca, scoprendo vecchi negozi e nuovi locali trendy. Ci si ferma a gustare la farinata cotta a legna curiosando fra centinaia di bancarelle colorate a Porta Palazzo».

E' un viaggio, una scoperta fra curiosità e oggetti d'altro tempo con i robivecchi e gli antiquari di Borgo Dora per poi arrivare al Maglio, dove si potranno assaggiare prelibatezze liguri e acquistare olio, salami e formaggi dai produttori bio di Napoli, Salerno e Benevento e del Biodistretto del Cilento. E proprio al cortile del Maglio ci si può anche far dipingere le mani con l'hennè bevendo the dal Marocco, scoprire i segreti della preparazione dell'arros negre, ascoltare i ritmi del tango e Milonga. Necessaria anche una puntata alla ex Caserma Cavalli dove si trovano le birre piemontesi.



➔ SABATO 12 E DOMENICA 13 GIUGNO

➔ I MERCATI DEL MEDITERRANEO



Prodotti e novità
Dalla scoperta degli angoli più nascosti della Torino multietnica alla degustazione di prodotti introvabili e di vini tipici di casa nostra

