

Gusti mediterranei con il Food Market

Sono ospiti il **Cilento**, il **Parco delle Madonie** e **l'Alta Provenza**

FIRENZO PANERO

Sabato 10 e domenica 11 ottobre: due giornate di gusto, con i sapori del Mediterraneo, due giornate con la voglia di scoprire cose nuove. Ma anche due giornate di convegni, musiche, mercati di eccellenze, laboratori di cucina, documentari e cinema sulle montagne. Ecco il ritorno di Torino Food Market Festival che propone come sottotitolo P-Assaggi dalla montagna alla città. Protagonisti della kermesse il quartiere Borgo Dora, il Cortile del Maglio e della ex caserma Cavalli.

Questa che sta per iniziare è una edizione speciale, rinnovata e ampliata, con il preciso obiettivo di valorizzare i prodotti della provincia torinese, soprattutto quelli del Paniere, con particolare riguardo alle vallate alpine e a quelli francesi dell'Alta Provenza. Con a fianco dei montanari i produttori del Cilento e quelli dei paesi del Parco siciliano delle Madonie. Organizza la Conservatoria delle cucine del Mediterraneo con il sostegno del Comune di Torino.

Soddisfatto l'assessore Alessandro Altamura: «L'intento che ci poniamo è non soltanto di valorizzare il tessuto commerciale, ma anche rafforzare l'intero ambito culturale e storico di Borgo Dora, continuando la riqualificazione del-

l'area già intrapresa dalla nostra amministrazione». Non

dimentichiamoci che Torino fa anche parte della rete europea Emporion, con Barcellona, Lione, Londra, Budapest e Lisbona, nata per dare più valore e tutela ai mercati storici come appunto quello del Balôn.

Marcella Filippa, presidente della Conservatoria, punta il dito sulla «promozione e valorizzazione del territorio, i mestieri dell'agricoltura, i mercati, il patrimonio culinario e la cucina di qualità dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo». E aggiunge: «Stiamo lavorando al rafforzamento e all'allargamento della rete italiana, a partire dal Nord-Ovest, fino a coinvolgere alcune regioni, se non tutte, del Sud d'Italia». Interviene anche Eliana Cerrato, direttrice della Conservatoria: «Il nostro lavoro è indirizzato alla sensibilizzazione del grande pubblico su un consumo locale, sostenibile ed equo».

Torino Food Market è sicuramente l'occasione per ritrovare odori, sapori, colori. Domenica 11, ad esempio, assieme al Gran Balôn, nelle vie di Borgo Dora, i visitatori troveranno un grande e variopinto mercato di prodotti tipici con oltre un centinaio di bancarelle ricche di frutta, ortaggi di stagione, salami, pani e dolci della tradizione.

Le due regioni ospiti della kermesse, saranno presenti nel Cortile del Maglio con prodotti tradizionali. I produttori del Cilento, subregione montuosa della Campania che si protende come una penisola tra i golfi di Salerno e di Policastro, nella zona meridionale della regione, con fichi, formaggi e legumi; quelli del Parco delle Madonie, straordinaria area siciliana, con olio e vino di alto livello qualitativo.

Ci sono poi laboratori di cucina, alcuni anche particolarmente curiosi come quello (sabato 10, ore 14-17, Cortile del Maglio) che vede protagoniste castagne, paste provenzali e l'aglio dell'Occitania, oppure l'altro, a cura dell'associazione America Latina (domenica 11, ore 10-11, Cortile del Maglio) dove in primo piano ci sarà la «carapulcra», piatto tipico del Sud del Perù a base di patate. Per info: 011/52.29.826.

