

L' Espresso
21 ottobre 2004

PRIMO PIANO

Signore e signori il salone è servito

Il clou è il Salone del gusto al Lingotto di Torino. Ma mille sono le manifestazioni "food & taste" che si svolgono ai quattro angoli della penisola. Ecco tutti i luoghi e le date che meritano una visita.

Eurochocolate 2004 Dove, se non a Perugia? Ormai all'undicesima edizione, dal 16 al 24 ottobre. Non paghi dei 900 mila visitatori dell'anno scorso, e dell'abituale kermesse Sculture di cioccolato in via Vannucci, gli organizzatori si sono inventati un'Isola dei golosi con eliminazioni modello Isola dei famosi, una mostra di scarpe di cioccolato perché nulla è più fetish della dipendenza dal cioccolato, l'elezione di un Chocosindaco con tanto di liste e programmi, urne ed exit-poll. Tormentone annunciato: il supercacao al peperoncino sarà di destra o di sinistra?

Expo dei sapori A Milano, dal 12 al 15 novembre, per mano della Gefi, la spa della Compagnia delle Opere legata a Comunione e liberazione. Alla Fiera, con 900 espositori, 300 cantine, 100 master del gusto. Parola d'ordine: "Non passa lo straniero", contro l'acquisto selvaggio del nostro agroalimentare da parte delle multinazionali. Per resistere sulla linea del Piave c'è un unico modo: far arrivare il grosso dei prodotti tipici italiani sui banconi del supermercato. A premiare i produttori d'eccellenza sarà dunque, all'Expo, una giuria composta dai sei colossi della grande distribuzione. Con la speranza che poi comprino.

Rosa Fresca Aulentissima Ad Alcamo, provincia di Trapani, Castello dei Conti Modica, dall'11 al 14 novembre. Degustazioni, spettacoli e convegni alla seconda uscita pubblica di "Identità immutate", rete fra piccole realtà locali italiane con produzioni enogastronomiche artigiane tradizionali, capofila l'area di Massa-Carrara. E poiché, come le ciliege, una rete tira l'altra, ad Alcamo si celebrerà il gemellaggio con l'Associazione delle 530 Città del vino alle prese con il lancio del loro nuovo network per la vendita vinicola via Internet.

Winelove A Milano, da sabato 20 a lunedì 22 novembre, nella lussuosa villa Mozart dietro San Babila. Trenta cantine appena, da tutte le regioni d'Italia, con un occhio di riguardo per i vitigni autoctoni. Ma ciò che intriga è il criterio della scelta: il rapporto tra qualità e prezzo. Certificata la prima dall'Association internationale de la Sommellerie, rigorosamente compreso il secondo fra i 5 e i 9 euro a bottiglia. Con il barile di petrolio a 50 dollari, da qualche parte bisogna pur tagliare, per far quadrare i conti.