

## LA TOSCANA AL SALONE DEL GUSTO

# Street food, dolci e salumi apripista per le eccellenze

Quasi tutti i 23 Presidi della regione saranno da domani negli stand a Torino  
L'assessore Remaschi: «Il nostro export alimentare è cresciuto del 16%»

**La kermesse  
lascia il Lingotto  
e si sparge  
per la città  
Tradizione  
e innovazione  
nei piatti  
dei cuochi  
dell'Alleanza**

**di Irene Arquint**  
► FIRENZE

Lo street food classico in Toscana era la torta (o cecina) ed il panino con il lampredotto. Chi da domani si presenta a Torino può trovare novità come il panino alle farine di grano antico Gentilrosso imbottito con tonno Alalunga e pecorino a Latte Crudo della Maremma. Lo firma Luca Cai celebre chef e trippaio fiorentino. Mentre Virgilio Casentini presenta il tortello fritto di Mucco Pisano e Daniele Fagiolini, celebre cuoco di San Miniato, si cimenta con il raviolo fritto di Mallegato con cipolla di Certaldo su crema di Pecorino della Maremma.

La Toscana, sinergia fra Slow Food e Regione, sbarca al Salone del Gusto con i "Laboratori dei mangiari di strada di Toscana". Una novità assoluta, la voglia di andare oltre la via battuta ma senza tradire la tradizione. Una presenza massiccia quella della Toscana a Torino a *Terra Madre - Salone del gusto* che si apre domani per concludersi lunedì. Su 23 Presidi (ovvero i consorzi che difendono produzioni in via di estinzione) 19 saranno a Torino. Con i nuovi

Presidi, dal biscotto salato di Roccalbegna (Maremma) all'agnello pomarancino. E poi ancora il prosciutto Bazzone e il biroldo della Garfagnana, la Palamita della costa degli Etruschi, il prosciutto del Casentino e il fagiolo rosso di Lucca.

Il Salone del gusto edizione numero 16, dopo 20 anni dalla prima edizione, lascia la storica sede del Lingotto. Affittare l'area fiere della vecchia fabbrica della Fiat era diventato troppo oneroso (solo gli spazi costavano un milione e mezzo di euro, più spese e utenze) e così quest'anno stand e convegni sono sparsi per il capoluogo piemontese. Dove il Comune ha rinunciato a un incasso per il suolo pubblico di mezzo milione, ma si aspetta una invasione di turisti. Intanto non c'è più il biglietto (costava 18 euro). Soprattutto in piazza Castello - il cuore della Torino sabauda - saranno sistemati gli stand che resteranno aperti fino a mezzanotte.

E proprio in piazza Castello c'è lo spazio di Slow Food Toscana. È qui che i cuochi dell'Alleanza Toscana ogni giorno dalle 13 alle 16 e dalle 19 presenteranno i nuovi mangiari di strada da accompagnare con le birre artigianali della nostra regione. Non sarà difficile seguire le evoluzioni della nostra cucina a Torino: l'università di Firenze ha preparato una app scaricabile.

Questo sbarco a Terra Madre è stato presentato ieri a Fi-

renze dall'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi e dal vicepresidente regionale di Slow Food Massimo Bernacchini. Remaschi ha fornito un dato significativo di cosa significhi oggi il cibo (e il vino) per la terra di Dante. «Il nostro export alimentare - ha ricordato l'assessore lucchese - è cresciuto del 16% nel solo 2015». Dati che raccontano una regione anche inedita. Perché accanto al vino, nostro punto di forza, cresce la voglia dei grandi salumi toscani (un tempo un po' nascosti, come fama, dalla vicina Emilia) e di dolci. E non a caso a Torino dolci e trastulli (come li definiva l'Artusi) saranno presenti in maniera massiccia. Ma al Salone del gusto la Toscana non va solo per dare un'idea gaudente e beona del proprio territorio. Venerdì la Regione ha or-

ganizzato un convegno al Valentino intitolato "La Toscana: eccellenze, innovazione, legalità". Ci saranno Remaschi e il presidente di Slow Food Italia Gaetano Pascale. Per ricordare che la Toscana è terra di piccole produzioni, spesso di nicchia, ma di grande attenzione alle novità e all'aspetto etico e legale, e nell'aiutare i piccolissimi coltivatori.

Da domani a Torino si potrà seguire anche StreetFarm. Si tratta di un'ape modificata in Toscana e pensata dal solito Luca Cai. Non è un'ape che vende cibo, bensì un calessino attrezzato per presentarsi da qualsiasi produttore e trasformare frutta e verdura in marmellate o conserve. È l'ultima frontiera in una Regione che da una parte argina McDonald's e dall'altra pensa a difendere chi si è dato alla terra.



Marco Remaschi





**Una passata edizione del Salone del gusto, da quest'anno non più al Lingotto ma con gli stand sparsi nel centro di Torino**