

La biodiversità protagonista al Salone del Gusto

Anche la Regione Emilia-Romagna all'appuntamento promosso da Slow Food. **Al centro i prodotti dei Parchi, dell'Appennino e delle Valli**

PAOLO PIRANI
Servizio Ricerca,
Innovazione,
e Promozione
del Sistema
agroalimentare,
Regione
Emilia-Romagna

Ancora una volta Torino è divenuta la capitale del cibo di qualità “buono, pulito e giusto” secondo la filosofia che Slow Food ha saputo diffondere in tanti Paesi del mondo.

Un'edizione, quella svoltasi dal 23 al 27 ottobre scorso, con grande successo di pubblico che, grazie anche all'abbinamento con “Terra Madre”, ha saputo caratterizzare le due manifestazioni non solo dal punto di vista alimentare e dell'acquisto di specialità a volte assai rare, ma anche per quanto riguarda il rilancio dell'agricoltura familiare, l'attenzione per la qualità e il valore etico del cibo e, più in generale, verso modelli di produzione alimentare sostenibili.

L'Emilia-Romagna è conosciuta quale regione dove si vive e si mangia bene, ricca di prodotti agroalimentari famosi in tutto il mondo ed entrati ormai nell'immaginario collettivo. Tuttavia ciò che ha qualificato la presenza emiliano-romagnola a Torino sono state produzioni, di altrettanta importanza, ma spesso realizzate fuori dalle rotte più consuete e conosciute, in particolare nei territori di collina, montagna o di valle, entro i confini di quelle vere e proprie riserve

di biodiversità naturale, agricola e anche umana, che sono le aree protette. E proprio i Parchi dell'Emilia-Romagna sono stati i protagonisti dello stand regionale durante le “cinque giornate” torinesi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna, Unioncamere e l'Azienda di promozione turistica regionale. Riuniti nelle cinque “Macroaree per i Parchi e la Biodiversità” istituite nel 2011 (Emilia occidentale, Emilia centrale, Emilia orientale, Delta del Po, Romagna) e nei due Parchi nazionali dell'Appennino Tosco-Emiliano e delle Foreste Casentinesi, hanno presentato prodotti e produttori delle diverse zone. Dai salumi piacentini ai prodotti caseari di vacca Bianca modenese; dall'Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop al mirtillo nero dell'Appennino modenese; dalle vongole veraci del Delta del Po ai “Marinati” della Manifattura di Comacchio. Ricca anche la presenza romagnola con l'olio extravergine di oliva Brisighella Dop e le preparazioni a base di carne di Bovina romagnola, insieme al formaggio Ravaggiolo. Non potevano mancare, ovviamente, il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano Dop.

Attraverso degustazioni mirate si è potuta raccontare agli oltre 200 mila visitatori del Salone, la storia legata alla biodiversità gastronomica e paesaggistica, che rende l'Emilia-Romagna una meta ricca di luoghi, persone e sapori che vale la pena conoscere e scoprire.

In questa edizione la tradizionale Alleanza tra gli chef emiliano-romagnoli e i presidi Slow Food si è estesa dunque ai prodotti tipici dei singoli Parchi, offerti in accompagnamento alle eccellenze enologiche dei territori. Ad arricchire la “brigata” di cucina e di sala, i giovani studenti degli Istituti di istruzione superiore a indirizzo alberghiero A. Motti di Reggio Emilia e B. Scappi di Castel San Pietro e Casalecchio di Reno, accompagnati dai loro insegnanti. Un'occasione per fare pratica davanti a un pubblico gastronomicamente molto attento e mettersi alla prova nel lavoro, spesso faticoso, di cucina e sala. ■

*Degustazioni
allo Stand
dell'Emilia-Romagna
al Salone del Gusto
di Torino*



abbonati ad

Agricoltura

Le **tendenze** del mercato agroalimentare, i risultati della **ricerca** e della sperimentazione, le **novità legislative**, le **opportunità** per chi lavora in campagna.

Agricoltura è il mensile professionale più diffuso in Italia. Articoli, servizi, rubriche, inserti speciali, dossier per capire come sta cambiando il mondo agricolo.



Per chi si abbona nel 2015, oltre alla rivista, 3 supplementi su argomenti di forte interesse per gli operatori.

per abbonarsi

19 euro per gli agricoltori dell'Emilia-Romagna; **24 euro** per tutti gli altri lettori residenti in Italia; **48 euro** per i residenti all'estero.

IMPORTANTE!

Si raccomanda di compilare il bollettino possibilmente in stampatello, indicando con precisione generalità ed indirizzo dell'abbonato e riportando l'esatto codice di avviamento postale (Cap) e la località di residenza.

Ai sensi degli articoli 11 e 13 del decreto legislativo n. 196 del 30 giugno 2003, i dati personali riportati nel bollettino di conto corrente postale saranno utilizzati soltanto per dare corso agli abbonamenti ad "Agricoltura", per inviare la rivista e i suoi supplementi e per comunicazioni sulle attività e sulle iniziative editoriali della rivista medesima. Ai sensi dell'articolo 7 dello stesso decreto, gli interessati hanno diritto di conoscere origine, finalità e modalità di trattamento dei loro dati personali; di aggiornare, rettificare, integrare e cancellare i dati medesimi ed opporsi, in tutto o in parte, all'utilizzo degli stessi. In qualsiasi momento, ai sensi degli articoli 8 e 9 del decreto sopracitato, è possibile conoscere, far modificare o cancellare gratuitamente i dati personali ed opporsi al loro utilizzo, scrivendo a: Redazione "Agricoltura", Viale della Fiera, 8 - Terza Torre - 40127 Bologna.

PER INFORMAZIONI

Servizio abbonamenti: Tel. 051.5274701-5274289-5274887 - Fax 051.284577

E-mail: agricoltura@regione.emilia-romagna.it