

Terra Madre: da domani La Loggia sarà gemellata con l'Azerbaigian

Come molti Comuni della regione Piemonte, anche La Loggia farà la sua parte: dieci famiglie ospiteranno altrettanti ospiti provenienti dall'**Azerbaigian**.

Terra Madre, manifestazione legata a **Slow Food** che si svolgerà da domani fino al 27 ottobre in concomitanza con il **Salone del Gusto** di Torino, ospiterà più di 6000 delegati da tutto il mondo, nel tentativo di promuovere lo scambio di conoscenze e l'interazione fra le diverse culture.

Dieci famiglie volontarie residenti in **La Loggia** avranno infatti l'onore di poter ospitare presso le loro abitazioni dieci operatori del settore alimentare che parteciperanno nel fine settimana agli incontri sul mangiar sano in scena al **Lingotto**.

«Quest'anno anche La Loggia avrà l'onore di partecipare a Terra Madre – dice soddisfatto il vicesindaco **Giuliano Venturi** – ospitando 10 operatori del settore alimentare provenienti dall'Azerbaigian. Il problema più grande che probabilmente si porrà alle famiglie ospitanti sarà quello della lingua.»

Le famiglie cercheranno di facilitare l'inserimento degli ospiti cercando di far pesare il meno possibile la differenza linguistica, organizzando una cena collettiva che vedrà coinvolti tutti gli ospiti loggesi di Terra Madre. Serata in grande stile, invece, venerdì sera, con una serata di ballo liscio presso il salone del centro polifunzionale, tutta dedicata agli operatori del gusto stranieri.

<http://www.pagina.to.it/index.php?method=section&action=zoom&id=1723>



Venturi: Terra Madre ha bisogno dell'aiuto di tutti i cittadini

Dal 23 al 27 ottobre si svolgerà a Torino la terza edizione di Terra Madre, iniziativa nata per salvaguardare la biodiversità e la produzione agroalimentare sostenibile... e La Loggia vuole aiutare. Nata nel 2004, Terra Madre è una rete che per quattro giorni riunirà tutta la comunità mondiale del cibo con l'intento di preservare la cultura del mangiare e del produrre alimenti, in armonia con l'ambiente e la natura, cercando di salvaguardare la tradizione culinaria dalla tecnologia e dalla distruttiva società moderna.

L'obiettivo per quest'anno è arrivare a coinvolgere oltre 1000 giovani da tutto il mondo, che si uniranno alle comunità del cibo provenienti dai cinque continenti, con 5000 contadini, allevatori, pescatori, artigiani, 1000 cuochi e 400 rappresentanti del mondo accademico. Il problema principale di una gestione con numeri così grandi è però lo spazio per ospitarli.

Il vicesindaco di La Loggia Giuliano Venturi chiede quindi supporto ai suoi concittadini: *"Per dare adeguata ospitalità alle persone provenienti dai cinque continenti, si è costituita la "Rete delle città di Terra Madre" a cui ha aderito anche il nostro comune con un contributo alla Fondazione Terra Madre e promuovendo il coinvolgimento delle associazioni locali e dei cittadini."* Si richiede quindi la disponibilità ad ospitare i delegati presso la propria abitazione. Chi fosse interessato può offrire la propria disponibilità e chiedere maggiori dettagli a [questo indirizzo email](mailto:info@terramadre.org).

<http://www.pagina.to.it/index.php?method=section&action=zoom&id=402>



TERRA MADRE - 28/10/2008 ore 00:15

ATTUALITA'

Mi sono trovato due stranieri in casa: un cuoco e un apicoltore

Fabio Casalis

Attenzione, non è un tentativo di aggressione subita da un ignaro cittadino, ma la grande esperienza di vita dei volontari piemontesi di **Terra Madre**.

Nel maestoso contesto internazionale del **Salone del Gusto**, spicca come una stella che brilla di luce propria la manifestazione parallela Terra Madre, svolta in contemporanea al Salone ma a cadenza biennale.

La settima edizione del Salone cala il sipario con parole di soddisfazione da parte del presidente della Regione **Mercedes Bresso**, soddisfatta per l'aumento inaspettato delle presenze, anche in considerazione del periodo di crisi che l'Italia e il mondo stanno attraversando.

Le cifre snocciolate da **Carlo Petrini**, presidente di Slow Food, e da **Roberto Bundese**, presidente di Slow Food Italia, sono da capogiro: **180.000 visitatori** (con una crescita del **4%** rispetto all'anno precedente), moltissimi **ragazzi** e sempre più **stranieri** fra i turisti (stimati intorno al **25%** del totale, con una buona fetta proveniente da Stati Uniti, ma anche dall'oriente e dall'est Europa).

Non si può però non ricordare la parte più multiculturale della manifestazione: Terra Madre ha coinvolto infatti **1.652 comunità del cibo**, più di **7.000 persone** provenienti da ben **152 nazioni**, e dal conteggio sono escluse le università e gli chef.

Un'organizzazione minuziosa ma -data l'elevata qualità- anche costosa: il bilancio complessivo parla di **6.500.000 euro** che andrà speso per far ripartire la macchina organizzativa dell'edizione 2010, con una spesa di **1.500.000 euro** solo per il trasporto aereo dei delegati mondiali. Delegati che non sono "semplici" politici o capi di stato, ma rappresentano il cuore stesso della cultura tradizionale e dell'arte culinaria: **cuochi, contadini, allevatori, pescatori, lavoratori specializzati** nel campo agricolo o alimentare.

In tutto questo, come già è stato ricordato su **Pagina**, un ruolo fondamentale è stato svolto da alcuni volontari piemontesi. Tutta gente comune che ha scelto di aprire le proprie case ad estranei del primo, secondo o anche del terzo mondo, stranieri che da semplici lavoratori della terra nella loro nazione d'origine, sono diventati protagonisti di dibattiti a Torino.

Chi sarebbe disposto a tanto? Pochi, molto pochi, conoscendo quel che per mezzo dei proverbi si dice dei piemontesi.

Eppure qualche volenteroso c'è. Qualcuno che non si è lasciato spaventare dal gap linguistico, culturale (e culinario) fra l'Italia e il resto del mondo.

Giuseppe Iasparra, di La Loggia, è uno di questi rari volenterosi: «Ho ospitato in casa mia due

azeri, un cuoco e un apicoltore.»

Primo problema, già messo in preventivo, era la lingua: come comunicare con due persone di una repubblica ex-sovietica che non conoscono l'italiano? Affidarsi al proverbiale linguaggio a gesti all'italiana?

«Il problema della lingua è stato piuttosto consistente, ma non è mai stato un vero e proprio ostacolo alla comunicazione. Con l'apicoltore, che purtroppo non sapeva l'inglese e parlava solo ed esclusivamente in azero, è stato più faticoso, mentre con il cuoco siamo riusciti a parlare in un discreto inglese che ci ha permesso di fare discussioni anche piuttosto complesse.»

Secondo problema, inaspettato, le differenze culturali... soprattutto dal punto di vista gastronomico. Giuseppe Iasparra rivela di aver avuto qualche dubbio: «Sapevo che in Azerbaigian la maggior parte della popolazione è **musulmana**, quindi -pur essendo di ampie vedute- ho dovuto ricredermi su molti dei pregiudizi sugli islamici riguardanti la fiscalità nel rispettare il divieto degli **alcolici** e della carne di **maiale**.»

Queste piccole particolarità di una nazione, agli occhi di un estraneo mettono in risalto le differenze culturali più microscopiche e innocenti, come delle moderne *Lettere Persiane* scritte da un Montesquieu del XXI secolo: «Tutte le sere abbiamo organizzato delle cene per stare insieme: alla prima sera abbiamo fatto la pasta, ma sorprendentemente non era molto di loro gradimento; nelle serate seguenti abbiamo quindi ripiegato su minestrone e polenta. Dall'Azerbaigian ci hanno portato della carne di montone avvolta in foglie di vite, ma il gusto era molto diverso dalla nostra cucina abituale.»

Forse non bastano tre giorni per imparare ad apprezzare l'arte culinaria di una nazione così diversa dalla propria, ma il bilancio della famiglia Iasparra è più che positivo: «Anche i miei genitori, dopo un tentennamento iniziale, sono stati contenti. È stata un'esperienza bellissima e sono felice di aver partecipato.»

<http://www.pagina.to.it/index.php?method=section&action=zoom&id=1771>