

Salone del Gusto Sono stati 120 i Paesi presenti

**Terra Madre, chiude l'edizione dei record
Ultime ore per gli acquisti da tutto il mondo**

Vola verso le 350 mila presenze (la capienza massima di Parco Dora) Terra Madre, che chiude i battenti oggi alle 18. La conferenza stampa ufficiale, alle 14 nello Spazio Slow

Food, comunicherà i dati ufficiali e definitivi, ma le folle di questi giorni confermano un successo annunciato.

a pagina 2 **Genta, Graglia**

Terra Madre vola verso quota 350 mila

Location migliorata e promossa (grazie anche al meteo favorevole). «Il Parco? È una scelta ideologica»

Vola verso le 350 mila presenze (la capienza massima di Parco Dora) Terra Madre, che chiude i battenti oggi alle 18. La conferenza stampa ufficiale, alle 14 nello Spazio Slow Food, alla presenza di Carlo Petrini, del ministro Lollobrigida, del presidente della Regione Piemonte Cirio, del sindaco Lo Russo, e di Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia, comunicherà i dati ufficiali e definitivi, ma le folle di questi giorni confermano un successo annunciato.

I 700 espositori, i 180 Presidi di Slow Food, i 3.000 delegati della rete di Terra Madre da 130 Paesi che hanno consumato circa 12 mila pasti, realizzati a partire dai prodotti offerti da Coop, con il pane e del focacce dei Pau, i Panificatori Agricoli Urbani, e i prodotti ortofrutticoli di Caat e Apgo, sono numeri di tutto rispetto. E quello che ha caratterizzato l'edizione 2024 è stata la partecipazione corposa di produttori e presidi dal mondo, e degli oltre 300 studenti che hanno partecipato alle attività di educazione di Slow Food e i 450 volontari e gli oltre 300 soci Slow Food che hanno animato gli stand regionali.

La struttura di Parco Dora ha retto bene (e anche il meteo ha dato una mano, evitando che prati e spazi di terra battuta diventassero impraticabili). Certo non è facile allestire un evento di questa portata all'interno di un parco. Daniele Buttignol, amministratore unico di Slow Food

Promozione, praticamente quello che si occupa di realizzare lo spazio per l'evento, sottolinea quanto sia complesso. «Quest'anno abbiamo realizzato in collaborazione con Mouvement la strutturazione elettrica che rimane come un elemento del parco. E ci siamo allacciati alla rete idrica per le acque nere che non veniva più utilizzata e che ha facilitato l'installazione di servizi igienici, nell'ultima edizione carenti».

La questione di fondo è se il Parco Dora sia la sede più adatta a Terra Madre e c'è chi rimpiange il «vecchio» Lingotto. Anche su questo tema, Buttignol è molto chiaro. «La scelta del Parco Dora è stata ed è una scelta ideologica, in linea con le politiche di Slow Food: portare il discorso sul cibo, la biodiversità, la sostenibilità, la difesa dell'ambiente a un pubblico sempre più vasto». Quindi non uno spazio chiuso e con ingresso a pagamento — che poteva essere più remunerativo, anche per gli espositori — ma la volontà di essere sempre più inclusivi e aperti a tutti. Ed è su questa linea che si continuerà anche per il futuro.

R. Gra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il rapporto con la natura Il tema è stato al centro dell'edizione che chiude oggi in Parco Dora

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS6901 - S.30530 - L.1634 - T.1634





La folla Oggi i dati ufficiali, ma è già un successo



C'è chi
rimpiange
il Lingotto?
La scelta
è in linea
con le
politiche di
Slow Food:
portare
il discorso
su cibo e
biodiversità
a un
pubblico
più vasto

D. Buttignol