

## Viaggio alla scoperta della filosofia Slow Food tra laboratori, lezioni-degustazione e wifi point

I laboratori sono un «cult» delle manifestazioni firmate Slow Food. Un'occasione unica per lezioni-degustazione a numero chiuso e tutte da scoprire con un cartellone che quest'anno propone due inediti: i laboratori dedicati alla pizza, con maestri dell'arte bianca in arrivo da tutta la penisola e quelli dell'area Mixology che offrono cocktails e drink raccontati e spiegati da esperti bartender. Per partecipare è necessario prenotarsi alla reception di vicolo Chiaffrino.

E' ancora disponibile qualche posto anche per i laboratori «In Germania a spasso nel tempo» (oggi alle 13); «Sweet Home Erbusco» (oggi alle 16) e «I formaggi delle Asturie: un tesoro nascosto» (oggi alle 19). Ultimissimi posti anche domani per «Giovani casari italiani crescono» (ore 13) e «Naturale resistenza» (ore 16).

Domenica tra i temi proposti ci sono «Piccoli casari del mondo» (ore 13), «Il latte fa il suo giro in Ciociaria (ore 13), «Valle

d'Aosta sola andata» (ore 16), «Le nuove birre trappiste del mondo!» (ore 19) e «A Swiss in East London» (ore 20,39). E' possibile prenotare anche per lunedì gli appuntamenti delle 13 «Wanted: formaggi a latte crudo cercasi» e «Con la birra di montagna il gusto ci guadagna!». Mentre alle 20,30 c'è «Paolo Griffa: verso l'infinito e oltre».

Rivolte in particolare a coloro che si avvicinano alla filosofia Slow Food e intendono associarsi al movimento della chiocciolina o rinnovare la loro tessera, sono le attività proposte nel nuovo spazio di «Casa Slow Food» in via Principi di Piemonte. In calendario, ogni giorno, all'ora dell'aperitivo tra le 11,30 e le 13,30 sono organizzate degustazioni-confronto tra prodotti artigianali e industriali. Oggi tocca allo stracchino, al burro, al Gouda e all'Emmentaler. Nella stessa sede, alle 16,30, Cittadinanzattiva e Slow Food Italia presentano Italia Sveglia e la petizione

#iomangiogiusto per orientare il mercato della ristorazione scolastica verso scelte sostenibili e responsabili. Sempre in via Principi di Piemonte, dalle 17 alle 19, c'è «Radio Capital a Cheese» con «Non c'è duo senza te» con Mary Cacciola e Andrea Lucatello. Per tutta la manifestazione sarà disponibile la connessione wifi gratuita in cinque punti allestiti dall'azienda piemontese BBBell: i wifi point sono l'area biodiversità (via Marconi), lo stand Slow Food Italia (via Principi di Piemonte) e zone limitrofe, lo stand Editore (Piazza XX Settembre), la Gran Sala dei Formaggi (corso Garibaldi) e il Movicentro. L'autenticazione rilascia credenziali riutilizzabili sugli oltre 200 hotspot wifi gestiti da BBBell in Piemonte e Lombardia, tra cui l'aeroporto di Caselle, Cuneo-Levaldigi, Venezia Reale, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e molti Comuni del torinese e della Granda. Tra le opportunità «tecnologiche» di quest'anno c'è anche la possibilità di scaricare gratuitamente nei giorni di «Cheese» l'edizione di Langhe e Roero dell'App «Slow Food Planet» per scoprire i dintorni.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

