

Salone del Gusto, i prodotti bergamaschi in vetrina a Torino



Lo Stracchino all'antica delle Valli orobiche, Presidio Slow Food

Dal 22 al 26 settembre la ricchezza gastronomica del mondo intero è di scena a Torino per il Salone del Gusto, che da questa edizione – in cui si celebrano i 20 anni dalla nascita e i 30 anni di attività di Slow Food – si chiama Terra Madre Salone del Gusto, per sottolineare la centralità delle Comunità del cibo, ed esce dal polo fieristico per coinvolgere tutta la città. Il maxi evento, che ha per tema “Voler bene alla terra”, ospita chef, mastri birrai, vignaioli, produttori e bartender italiani e internazionali e riserva spazi anche a scuole e famiglie. Accanto al grande mercato internazionale, un calendario fitto di Laboratori del Gusto, appuntamenti a tavola, scuola di cucina, conferenze, forum.

Anche Bergamo è presente con i propri prodotti. L'Agri di Valtorta e lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, Presidi Slow Food, i caffè della torrefazione Art Caffè di Fornovo San Giovanni, le birre artigianali di Elav di Comun Nuovo, ma anche le sementi Franchi Seeds di Grassobbio e la rete dei mais locali ad impollinazione libera con sede a

Gandino.