

Salone Internazionale  
del Gusto  
2010

SALONE DEL GUSTO

REGIONE  
PIEMONTE

Slow Food

CITTA' DI TORINO



## Salone del Gusto in Turin vom 21. – 25. Oktober 2010

*Zum achten Mal wird in diesem Jahr der internationale Salone del Gusto in Turin (Italien) stattfinden, vom 21. bis 25. Oktober auf dem Messegelände Lingotto, Seite an Seite mit dem Welttreffen der Lebensmittelbündnisse Terra Madre. Auch Slow Food Vorarlberg ist mit dabei.*

*Beide Veranstaltungen werden alle zwei Jahre gehalten, und repräsentieren trotz ihres unterschiedlichen Charakters einen eng verknüpften, einzigartigen Moment.*

**Geschmackserlebnisse, Theater des Geschmacks und des guten Essen**  
(Regionen) Entdecken, (Persönlichkeiten) kennenlernen, (Wein und Speisen) probieren

Eine große Stärke des Salone del Gusto ist unbestreitbar die Aufmerksamkeit, die dem Bildungsangebot, der Verkostung und den vertiefenden Aktivitäten gewidmet wird. Diese kommen in einer gelungenen Synthese in den **Geschmackserlebnissen** und dem **Theater des Geschmacks** zusammen, wo Produzenten, Experten und **weltgroße Köche** das Publikum bei Sinneserfahrungen und Lernen begleiten. Die **Verabredungen zum Essen** führen den Besucher aus dem Messegelände heraus in die wichtigsten Stätten der Piemontesischen Gastronomie-Szene, um dort die Weltspitze der Kochkunst zu treffen.

Aus Vorarlberg ist ebenfalls eine Delegation von Slow Food unter der Leitung von Präsident Peter Stöger und Slow Food Vorarlberg-Gründer Franz Abbrederis mit dabei. Ebenso wird die **Aktion der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Lochau „MehrWert“** [www.slowfoodvorarlberg.at/mehrwert](http://www.slowfoodvorarlberg.at/mehrwert) vorgestellt. Auch die **Käsestrasse Bregenzerwald** [www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at) wird durch den Geschäftsführer Michael Mossbrugger vorgestellt.

Das Programm des Salone del Gusto ist auf Italienisch, Englisch, Deutsch, Spanisch und Französisch online auf [www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) verfügbar. So kann man schon im Voraus planen, wie man am besten in eine so interessante und abwechslungsreiche Welt hineinschnuppern will.

Die zahlreichen Aktivitäten des Programms werden durch das weite internationale Netzwerk des Slow Food Vereins möglich gemacht. Der Verein ist heute in 130 Ländern mit über 100.000 Mitgliedern vertreten, davon über 140 in Vorarlberg. Es steht in engstem Kontakt mit dem Netzwerk von Terra Madre, das sich durch die Zusammenarbeit mit der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt und der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in der ganzen Welt der Lebensmittelproduktion ausbreitet.

Das diesjährige Programm ist ein ausgereiftes Zusammenspiel der **Kunst des Genießens** und des **bewussten Lebens**, Aspekte, die den Verein im Zeichen der Schnecke schon immer charakterisiert haben: gut recherchierte Verkostungen von exzellenten Produkten, die Präsenz legendärer Persönlichkeiten, ein Platz für die Lebensmittelbündnisse von Terra Madre und für die Presidi, und die konkrete Veranschaulichung des Zusammenhangs zwischen den Prinzipien *gut, sauber* und *fair*.

**Außerhalb des Lingotto Messegeländes: historische Herrensitze, Burgen und Villen bilden den Rahmen für 23 Termine mit großen Köchen aus aller Welt**

Unter diesen sind vor allem folgende Namen zu nennen: Alain Ducasse, der große Meister Frankreichs, Kylie Kwong vom 'Billy Kwong' in Sydney (Australien), Petter Nilsson vom 'La Gazzetta' in Paris und Michel Bras vom 'Bras' in Laguiole (Frankreich), Shin Ichiro Takagi vom 'Zeniya' in Kanazawa (Japan), Alex Gares vom 'Soneva Fushi' auf der Insel Kunfunadhoo (Malediven) und Oriol Rovira vom 'Rural Els Casals' im katalonischen Sagas (Spanien). Nicht fehlen dürfen natürlich auch die großen italienischen Namen wie Massimo Bottura, Moreno Cedroni, Chicco Cerea, Gennaro Esposito, Davide Oldani und die Familie Santini. Dazu gesellen sich die besten der italienischen *osterie* im Zeichen der Schnecke, und die Mitglieder der Allianz der italienischen Köche mit den Slow Food Presidi.

**Dem Wein wird wie immer beim Salone del Gusto viel Aufmerksamkeit**

**gewidmet.** Drei Degustationen werden von berühmten Sommeliers geleitet, die uns die Bedeutung des Weines in der hohen Kunst der Gastronomie veranschaulichen: Luca Gardini vom 'Cracco', Federico Graziani vom 'Il luogo di Aimò e Nadia' und Olivier Sinclair vom 'Mugaritz'. Agronomen, Önologen und Biologen präsentieren Wein in seinen mannigfaltigen Versionen und erklären den Einfluss von *terroir* und von unterschiedlichen Arbeitsstilen in Weinberg und Keller. Die Winzer der 'Vignerons D'Europe'-Vereinigung erläutern die Bedeutung natürlicher Grenzen und das Konzept der Authentizität anhand der Resultate im Glas. Mit dabei sind natürlich die klassischen vertikalen Verkostungen, die Ausflüge in weitentfernte und beinahe unerforschte Gegenden, von Neuseeland bis nach Istria, und die schon erprobten Kombinationen von Wein und Speisen als Ausdruck einer Region, wie der Comté-Käse und die Weine des Jura.

**Acht Termine sind den Lebensmittelbündnissen gewidmet, weitere acht den Presidi aus aller Welt, vom baskischen Euskal Txerria-Schwein bis zu den Amphoren-Weinen aus Georgien, und 19 Events den italienischen Presidi.**

Darunter einige Neuigkeiten: **vier Termine für die Kunst des Cocktail-Mixens** mit den weltweit besten Barkeepern, sowie **drei Workshops unter dem Motto 'Die Stadt ernähren'**: wie man das Beste an *Gutem, Sauberem und Fairem* in Mailand, Berlin und Paris findet, zu probieren in Turin.

**Dreizehn Veranstaltungen sind exklusiv für Slow Food-Mitglieder vorbehalten:** darunter ein Treffen mit Aubert de Villaine, Direktor von Romanée-Conti, dem größten Weingut im Burgund, und vielleicht der ganzen Welt.

Zu guter Letzt die originellste Idee dieses Jahres, das **Abendessen der Reste**. Eine der Losungen von Slow Food ist schon seit einiger Zeit '*Kampf der Verschwendung*', und das Thema Recycling ist ein Leitfaden des Salone del Gusto 2010, deswegen

soll ein starkes Zeichen gesetzt werden. Eine Gruppe von Köchen, von Sternenrestaurants sowie auch *osterien* unter dem Zeichen der Schnecke, wird am Montag dem 25. Oktober, wenn sich die Türen des Salone schließen, ihre Fantasie und ihre technischen Fähigkeiten anstrengen und die Reste aus den Küchen der Theater des Geschmacks, der Workshops, der Presidi und der Märkte der Erde, die nicht aufgehoben oder mit nach Hause genommen werden können, in ein Abendessen verwandeln.

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it)

[www.slowfoodvorarlberg.at](http://www.slowfoodvorarlberg.at)

Den "Slow Pfad" durch den Salone del Gusto für alle Kundschafter auf eigenen Wegen findet Ihr hier: [www.slowfoodvorarlberg.at/salonedelgusto2010Turin](http://www.slowfoodvorarlberg.at/salonedelgusto2010Turin)