

## 'goodFOOD'

30 maggio - 2 giugno

goodFOOD - Patrocinio Onu



goodFOOD: ovvero, quando il buon cibo nutre le giuste cause. Dopo lo straordinario successo dello scorso anno, anche l'edizione 2008 di Squisito! (dal 30 maggio al 2 giugno) presenta la rassegna dedicata ai progetti che utilizzano la coltivazione, la produzione e la lavorazione dei prodotti enogastronomici come percorsi terapeutici per riscattarsi dalla tossicodipendenza e dall'emarginazione o per dare ai popoli oppressi una nuova opportunità di vita.

Un'iniziativa che per il suo alto valore civile e culturale ha ottenuto il patrocinio dell'UNODC, l'Ufficio delle Nazioni Unite contro la Droga e il Crimine e alla quale hanno già confermato la loro presenza, tra gli altri, i progetti UNODC in Colombia e in Perù per la coltivazione dei cuori di palma, del caffè e del cacao al posto della coca e dell'oppio, i coltivatori di tè verde naturale del Myanmar, il gruppo Doi Tung della Thailandia, che produce il caffè Arabica e la noce Macadamia.

GoodFOOD darà ai visitatori di Squisito! anche l'occasione per ammirare il pregiato zafferano di Herat prodotto dalla cooperativa afgana DACAAR, i prodotti dei vigneti e dei frutteti coltivati da Roots Of Peace nei campi di Afghanistan e Cambogia prima disseminati di mine, per assaggiare l'alta pasticceria e i panettoni gourmet prodotti in carcere da Giotto e i marshmallows del Rubicon Programs degli Stati Uniti.

Sarà presente per la prima volta La Selva, l'azienda messicana che ha rivoluzionato la catena di vendita del caffè, facendo in modo che i proventi del commercio arrivino direttamente ai produttori locali senza essere assorbiti dalle multinazionali. Un impegno che ha permesso a La Selva di diventare un vero e proprio colosso della solidarietà, capace di scalzare dal Messico, con i propri locali, le maxicatene internazionali di coffee shops.

Dalle coltivazioni alla formazione professionale, sarà presente a goodFOOD il ristorante/scuola Fifteen dello chef londinese Jamie Oliver, che grazie all'arte della cucina trasforma i ragazzi di strada emarginati in professionisti dei fornelli, offrendo loro un'opportunità di riscatto e di ritorno alla vita sociale attiva. Contro l'emarginazione dei giovani e l'abbandono scolastico lotta anche La Piazza dei Mestieri di Torino, la Fondazione che attraverso l'educazione al fare consente agli adolescenti in difficoltà di uscire dal degrado.

Inoltre, nell'area Good Food, all'interno dello stand Carpigiani/Drugs Off, i visitatori avranno la possibilità di assaggiare tre gusti (menta, zafferano e pistacchio) elaborati con ingredienti che provengono da ex-piantagioni di droga, riconvertite in coltivazioni di Alta Qualità (progetto in collaborazione con l'ONU).