

GUSTO

Il ritorno dalle ferie addolcito dalle iniziative rivolte ai buongustai

Un autunno "goloso"

di **Paolo Massobrio**

IN OCCASIONE DEL MITO (FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA MUSICA DI MILANO E TORINO) svoltosi a settembre, è nato un dolce che sancisce il legame tra le due città. Si tratta di un semifreddo a base di panettone e di gianduia, i due simboli di Milano e di Torino codificati da Federico Scalvini, chef della Piazza dei Mestieri. Ma questa è una delle tante iniziative che nascono spontaneamente attorno all'Expo 2015, che a metà ottobre farà tappa a Milano con un festival sull'alimentazione, ovvero una sorta di riflessione sul lungo lavoro che ha portato all'acquisizione dell'Expo e sui suoi sviluppi. Per l'occasione non mancherà di farsi presente il gruppo di Good Food, ovvero le opere sociali che hanno trovato un riscatto all'emarginazione grazie alla qualità dei prodotti alimentari. Nel gruppo ci sono i produttori di quei Paesi che hanno abbandonato l'oppio per coltivare zafferano, ma anche la Comunità di San Patrignano, la Piazza dei Mestieri di Torino e la cooperativa che fa il panettone nel carcere di Padova. A Rimini si sono presentati nel convegno dell'ultimo giorno e ora li potremo incontrare: a Milano a ottobre; a Golosaria a Torino (dal 22 al 24 novembre). L'appuntamento di Golosaria a Milano lancerà invece una serie di iniziative di apertura di Milano verso le province e le regioni vicine, nate da un progetto fra Atm e Papillon; quindi il libro sulle Denominazioni Comunali (De.Co. la carta di identità del sindaco) prefato dal ministro Zaia, le iniziative



di educazione alimentare della Regione Lombardia e i viaggi nel Parco Sud di Milano della Provincia. Oltre a una serie di provocazioni positive sugli *happy hour* insieme con la Camera di commercio di Milano. Sul nostro sito www.clubpapillon.it tutti gli aggiornamenti di queste manifestazioni. Nel frattempo, dal cilindro della nostra attività è uscito *Adesso*, il libro per la famiglia che ha già ricevuto 20 mila prenotazioni, mentre stanno per uscire *Il Golosario 2009* e le *GuideCriticheGolose*. Ora, in chiusura di questa premessa sulle opportunità che si hanno per stare insieme con noi, consiglio un viaggio tra Milano e Torino, nell'Astigiano, all'insegna del *low cost*. Si fa tappa a Rocca d'Arazzo a Villa Conte Riccardi (via Al Monte 7, tel. 0141408565) con la possibilità di visitare la distilleria Rovero di San

IL RISCATTO DALLA QUALITÀ ALIMENTARE

Il sindaco di Milano Letizia Moratti (al centro) con alcuni rappresentanti del gruppo di Good Food, le opere sociali che hanno trovato un riscatto all'emarginazione grazie alla qualità dei prodotti alimentari

Marzanotto, tra le migliori produttrici di grappe monovitigno italiane. A Castello d'Annone c'è un macellaio straordinario, Massimo Fungo, che consegna direttamente la carne sottovuoto e alcuni piatti pronti (spezzatino e altro), mentre a Montegrosso d'Asti c'è il produttore di vino che quest'anno è stato il top dei top per Papillon: Franco Roero con la sua Barbera d'Asti Superiore, e a Montaldo Scarampi l'apicoltura Mainardi che ha vinto a Montalcino la selezione come miglior miele d'Italia. Be', già che ci siete, a Montaldo Scarampi, il salumificio Stocco realizza un salame cotto da sogno. Insomma un MiTo. ■