

NEWS

Sostenibilità

Nell'iniziativa *Il gusto del design*, Slow Food e Alessi promuovono la bio-diversità abbinando alimenti e oggetti di design:

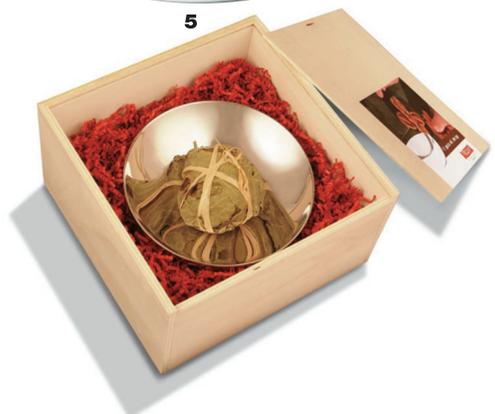
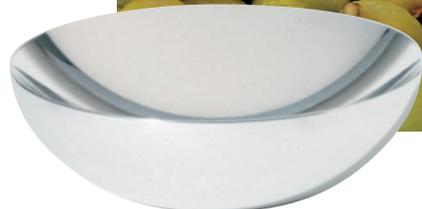
1. Mandorla (Toritto, Bari) con Crack, schiaccianoci in acciaio inossidabile, Alessandro Mendini;

2. Sale marino (Cervia, Ravenna) con Pepé le Moko, macinasale, Jasper Morrison;

3. Caffè (Guatemala) con La cupola, caffettiera espresso in alluminio, Aldo Rossi;

4. Riso Basmati (India) con Ethno, barattolo ermetico in vetro serigrafato, Stefano Giovannoni;

5. Fichi (provincia di Cosenza) con Double, ciotola a doppia parete in acciaio inossidabile, Donato D'Urbino Lomazzi.



Design e bio-diversità

Varata da Slow Food e Alessi, l'iniziativa *Il gusto degli altri* abbinava virtuosamente cibi di piccoli produttori e oggetti di design con lo scopo di valorizzare le piccole economie locali e promuovere la bio-diversità. Le confezioni, che saranno distribuite nel circuito dei negozi Alessi, si compongono di un prodotto alimentare, un oggetto Alessi e un opuscolo che racconta storia e finalità del progetto. Dare la giusta importanza al piacere legato al cibo, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e dei loro artefici, rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio, senza dimenticare che il piacere sarebbe irresponsabile se non fosse unito alla rivendicazione del diritto a fruirne da parte di tutti: Slow Food chiama "eco-gastronomia" questo nuovo senso di responsabilità,

capace di unire il rispetto e lo studio delle culture del cibo del mondo al sostegno a quanti si adoperano per difendere la biodiversità agroalimentare. Obiettivo è un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito, fondato sul sapere e sul *savoir faire* delle comunità locali: il solo capace di offrire prospettive di sviluppo reale anche alle regioni più povere del pianeta. In questa prospettiva Slow Food ha avviato i presidi, costituito una fondazione per realizzarli in tutto il mondo. I presidi sono progetti concreti per la tutela dei piccoli produttori e per la salvaguardia dei prodotti artigianali di qualità di tutto il mondo. Il loro obiettivo è garantire un futuro alle comunità locali: organizzando i produttori, cercando nuovi sbocchi di mercato, promuovendo e valorizzando sapori e territori. In Italia i presidi sono 200 e tutelano i prodotti più

>>

NEWS

Sostenibilità



- 1.** Zafferano di Jiloca (Spagna) con Ovolini, contenitore per spezie in vetro cristallino e coperchio in acciaio, Joanna Lyle;
- 2.** Lenticchie (isola di Ustica, Palermo) con Kalistò 1, barattolo in acciaio inossidabile, Claire Brass;
- 3.** Miele di alta montagna (Alpi) con Honey pot, dosatore per miele, Theo Williams;
- 4.** Paste di meliga (comuni del Monregalese, Cuneo) con Mary Biscuit, biscottiera, Stefano Giovannoni;
- 5.** Vaniglia di Mananara (Madagascar) con Spice tower, porta-spezie, Wolfgang Hints.

disparati: dal limone Sfusato di Amalfi alle lenticchie di Ustica. Con i primi 65 Presidi internazionali l'universo di Slow Food si è allargato a tutta la biodiversità del mondo: dal riso Basmati di Dehradun, in India, alla vaniglia di Mananara nel Madagascar. Su questo cammino Slow Food incontra Alessi per promuovere presso il grande pubblico la conoscenza dei presidi e dei suoi prodotti eccellenti attraverso un inedito binomio fra cibo e design. Con *Il gusto del design*, zafferano, sale marino, lenticchie, riso, miele, caffè, vaniglia, mandorle, fichi, paste di meliga provenienti da micro-produzioni locali vengono proposti al pubblico insieme ad un oggetto, scelto fra i molti successi dell'azienda di Crusinallo, adatto a contenerli o a servirli. "Da tempo protagonisti sulle tavole di tutto il mondo, i dieci oggetti scelti si abbinano ad altrettanti prodotti gastronomici di eccellenza e perseguono l'ambizioso compito di custodirne e comunicarne la tradizione e l'unicità", dice Alberto Alessi.

Nella realizzazione di questo progetto ciò che più mi ha interessato è stata l'idea di affiancare la modernità e lo slancio innovativo dei nostri oggetti, frutto dell'intuito di ogni singolo designer, alla memoria del passato, preservata invece dal sapere popolare e fortemente radicata nel territorio e nei prodotti che da esso scaturiscono e salvaguardata, oggi, dai progetti dei presidi Slow Food. Slow Food nasce in Italia nel 1986 come risposta al dilagare del fast food e alla frenesia della *fast life*; l'associazione promuove l'educazione del gusto e si batte per preservare la bio-diversità agroalimentare, la cultura gastronomica e il piacere del gusto. Oggi è un'associazione internazionale che coinvolge più di 80.000 persone in 104 Paesi di cinque continenti, ha una casa editrice e una Fondazione per la bio-diversità, ha promosso la nascita della prima Università di Scienze gastronomiche e organizza eventi internazionali come il *Salone del gusto* di Torino. (Clara Mantica)

