

## L'EVOLUZIONE DEL GUSTO - TENDENZE GASTRONOMICHE, FOTOGRAFIA E SOSTENIBILITÀ: LA NUVOLA LAVAZZA AL CENTRO DEL DIBATTITO DI TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

*Partner ufficiale della manifestazione enogastronomica internazionale,  
Lavazza ospita nella sua nuova sede dibattiti, laboratori e una mostra dedicata a Bob Noto.*

L'evoluzione del gusto in tutte le sue sfumature di **tendenze gastronomiche, immagine del cibo e sostenibilità**. È il tema che la **Nuvola Lavazza** - polo ufficiale di **Terra Madre Salone del Gusto** insieme al Lingotto e a Piazza Castello - porta nella dodicesima edizione della manifestazione enogastronomica, a Torino dal 20 al 24 settembre, declinandolo e approfondendolo con numerosi dibattiti e personaggi influenti, laboratori didattici, street art e una **mostra dedicata a Bob Noto**, il gourmet, critico e fotografo torinese scomparso nel 2017.

Partner ufficiale **fin dal primo Salone del Gusto del 1996**, Lavazza rinnova il suo più che ventennale sodalizio con Slow Food e durante i cinque giorni della manifestazione si impegna ad ampliare lo sguardo sul **cibo come motore del cambiamento** a partire dalla sua nuova sede: la **Nuvola Lavazza** firmata dall'architetto Cino Zucchi nel riqualificato quartiere Aurora, un quadrilatero di oltre 30 mila metri quadrati aperti alla città, alla condivisione di progetti, cibo e cultura. Qui gli uffici dell'azienda dialogano con il ristorante gourmet Condividere e un museo interattivo, ma anche con un grande spazio eventi, un'area archeologica e con il Bistrot, l'innovativo spazio di ristorazione collettiva che si ispira proprio alla **filosofia del buono, pulito e giusto di Slow Food**.

**La mostra.** Si intitola **ANTE INSTAGRAM: BOB NOTO** ed è la mostra che dal 20 settembre racconta al pubblico, negli spazi della Centrale della Nuvola Lavazza, la figura e le intuizioni del pionieristico gourmet, critico e fotografo di food torinese che ha cambiato, prima dell'avvento di Instagram, la **storia della rappresentazione del cibo**. Punto di riferimento per i grandi chef del pianeta e considerato da Ferran Adrià come *"il miglior palato del mondo"*, Bob Noto ha segnato il passaggio epocale da un'iconografia classica e funzionale delle ricette alla rivoluzionaria immagine del food in chiave creativa e ironica. Così, il percorso espositivo offre uno spaccato sulle tendenze gastronomiche degli ultimi vent'anni e sui più importanti protagonisti della cucina occidentale contemporanea, raccontando la costruzione di un nuovo modello fotografico del food attraverso le tre grandi passioni di Bob Noto: la **fotografia**, la **grafica** e la **gastronomia**. La mostra è curata da Marco Bolasco in collaborazione con Antonella Fassio e Luigina Tozzato.

**Gli incontri.** Da Ferran Adrià a Carlo Cracco, da Alice Waters a Carlo Petrini: nei cinque giorni di Terra Madre Salone del Gusto la Nuvola Lavazza ospita nello **spazio eventi La Centrale** un ricco palinsesto di incontri, dibattiti e performance sull'evoluzione del gusto. La mostra ANTE INSTAGRAM: BOB NOTO offre, ad esempio, lo spunto per un confronto sul tema de *"L'evoluzione del gusto"* con Ferran Adrià, Matteo Baronetto, Marco Bolasco, Carlo Cracco, Davide Scabin, Federico Zanasi e Giuseppe Lavazza (**sabato 22, ore 18:30**). Tra i momenti più significativi si segnalano, inoltre, la **presentazione del libro** a cura di **Slow Food Editore "Con tutti i miei sensi. Storia di una cucina rivoluzionaria" di Alice Waters**, che dialogherà con **Carlo Petrini** (**domenica 23, ore 18**); il lancio della collana **"Terra Futura"**, a cura di Giunti, Slow Food Editore e Università di Scienze Gastronomiche con Gianfranco Bologna, Michela Murgia, Gunter Pauli, Carlo Petrini e Cinzia Scaffidi (**giovedì 20, ore 18**); e un **dibattito sulle ricette del cambiamento** e su come gli chef possano garantire la sostenibilità (**venerdì 21, ore 18 - Pierre Thiam dialoga con Olivier Roellinger e Claudia Albertina Ruiz Sàntiz**). Molto atteso anche il **talk tra Petrini e Ferran Adrià**: due differenti filosofie del cibo che, per la prima volta, si confrontano a partire dal tema del Salone del Gusto "Food for Change" e su come questo si coniughi con l'evoluzione che il gusto sta vivendo negli ultimi anni (**domenica 23, ore 11**).

**I laboratori.** Il **Museo Lavazza** - l'innovativo museo d'impresa che permette di intraprendere un viaggio sensoriale ed emotivo nella cultura globale del caffè - ospita **nove Laboratori del Gusto** realizzati dagli esperti del Training Center Lavazza: nove appuntamenti dedicati alla degustazione, alla scoperta delle diverse miscele, modalità di preparazione e consumo del caffè. Nei laboratori del Museo Lavazza si possono scoprire, ad esempio, la vera storia della caffettiera, icona del made in Italy nel mondo (**sabato 22, ore 10 - con Enrico Maltoni**) e le nuove frontiere dell'estrazione del caffè, come l'infusione a freddo, il Siphon e l'Aeropress (**venerdì 21, ore 10**). Inoltre, si può viaggiare tra i caffè regionali d'Italia (**venerdì 21, ore 17**) e capire come il caffè possa diventare protagonista di un gustoso dessert (**giovedì 20, ore 17**), di cocktail originali (**sabato 22, ore 17**) o formare, con il cioccolato, la coppia più buona del mondo (**domenica 23, ore 10 - con Guido Gobino**).

**La street art.** Durante il Salone del Gusto continua il progetto di street art **"Toward 2030. What Are You Doing?"** che, voluto dalla Città di Torino e da Lavazza, sta trasformando il capoluogo piemontese nella prima città al mondo ambasciatrice dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (*Sustainable Development Goals, SDGs*) con segni tangibili sul suo territorio, sui muri, le strade e le piazze. Durante la manifestazione enogastronomica quattro writer si cimenteranno con i complessi temi legati alla **lotta alla povertà** (*Goal 1 - No poverty; sul Lungo Po Antonelli*) e alla **fame** (*Goal 2 - Zero Hunger*), all'impegno per rendere **le città dei luoghi inclusivi e sostenibili** (*Goal 11 - Sustainable cities and communities; in Corso Regina*), alla **salvaguardia degli oceani e delle risorse marine** (*Goal 14 - Life below water; in Corso Regina*). Il progetto parla il linguaggio immediato e universale della street art con l'obiettivo di smuovere le persone, soprattutto i più giovani, a diventare protagonisti di una rivoluzione positiva, ricordando a tutti come il 2030 sia dietro l'angolo, mentre la strada da percorrere per salvaguardare il pianeta sia ancora tutta in salita.

