

Slow Food al Salone del Libro

Una nota di buon gusto, parole e immagini, ricette e illustrazioni che raccontano il cibo che appaga (tutti) i nostri sensi, che nutre e rincuora la salute nostra e del pianeta in cui viviamo. È questo il segno distintivo con cui si presenta Slow Food Editore alla XXXI edizione del Salone Internazionale del Libro di Torino, in programma dal 10 al 14 maggio 2018. Lo stand, con le ultime uscite, i titoli storici e i bestseller, sarà la "casa" di tutti gli appassionati dei tipi della Chiocciola, nel padiglione 1 (E75-D84). Qui, tra gli altri, si potranno trovare i volumi freschi di stampa: Weekend Slow Food con i suoi originali itinerari che svelano la cultura gastronomica e le usanze delle principali città italiane e di località per nulla scontate; i nuovissimi ricettari Grigliate e picnic, per avere una guida slow anche nel tempo libero da vivere all'aperto, e Ricette di Campania, che si aggiunge alla lunga serie di antologie regionali; la Guida alle birre d'Italia, che va a completare la triade dei bestseller con Osterie d'Italia e Slow Wine. Novità editoriali anche nell'immancabile programma di incontri che il Salone del Libro dedica agli autori e ai temi di Slow Food Editore. Si comincia venerdì 11 maggio alle 15 nella Sala Music 'n' Books con il musicista e cantautore piemontese Giorgio Conte che ha appena firmato La lepre al Civet, ultimo gioiellino della

collana Piccola biblioteca di cucina letteraria. Insieme allo scrittore Giovanni Nucci, Giorgio Conte presenterà il libro e, perché no, farà ascoltare al suo pubblico anche qualche canzone a sfondo gastronomico. Il racconto di Conte debutterà a Torino insieme a Il morzello di Jo Champa del collettivo Lou Palanca. Sempre l'11 maggio alle 17,15, lo spazio Prospettive digitali in Sala Professionali, accoglie il dialogo tra Petunia Ollister e Federico Sacchi. L'autrice di Colazioni d'autore (letteralmente andata a ruba la prima ristampa) e il musicista dialogano, tra immagini e note, in un percorso di lettura critica dei #bookbreakfast, la rubrica di Petunia su Instagram, per raccontare un progetto di promozione della lettura sul social network più diffuso tra i giovani. Sarà presentato sabato 12 maggio alle 14 in Arena Piemonte uno dei volumi più attesi del catalogo 2018 di Slow Food Editore: La felicità ha il sapore della salute. La via della longevità tra scienza e cucina è il frutto dell'incontro tra lo scienziato Luigi Fontana e lo chef Vittorio Fusari. Il libro sostiene scientificamente il ruolo del cibo come primo alleato per la nostra salute: prodotti di qualità, locali e di stagione, scelti soprattutto tra verdure, cereali e legumi abbinati al digiuno intermittente e alla restrizione calorica sono un'assicurazione per garantirci una vita felice e sana.

Elisa Virgillito

