

In qualità di padrone di casa porto a tutti i presenti i saluti da parte della comunità di **Settimo Rottaro** nella speranza che questa prima edizione della **Sagra del Salam 'd Patata** Vi possa portare, oltre che qualche conoscenza in più sull'eno-gastronomia, motivo di vanto per la nostra regione, una giornata all'insegna di una rinnovata spensieratezza trascorsa con calma dimenticando per una volta i ritmi frenetici ai quali, purtroppo, ci stiamo tutti assuefacendo dimenticando persino, a volte, il motivo per cui stiamo correndo.

*"Del maiale non si butta via niente"*. Siamo partiti proprio da questa frase che ci dicevano i nostri nonni nel tentativo di inculcarci il loro concetto di ottimizzazione delle risorse; oggi più modernamente definito *"consumo responsabile"*. In tempi di consumismo sfrenato, pubblicità invadente, sprechi, confezioni ridondanti e omologazione strisciante abbiamo voluto fare, per una volta un passo indietro, nel tentativo di capire insieme se non sia possibile trovare un filo sottile che possa unire idealmente quello stile di vita legato **al sorgere e al tramontare del sole** e alle stagioni e quello attuale ipertecnologico i cui ritmi frenetici vengono dettati principalmente da una produzione sempre più concorrenziale basata sulla **quantità** piuttosto che sulla **qualità**. Tutti usiamo i cellulari e i computer che fanno parte, ormai a pieno titolo, del nostro vivere quotidiano ma oggi ci pare di intravedere segnali nuovi e, soprattutto nel ramo agroalimentare, si coglie una sempre più evidente richiesta di **genuinità, di sicurezza, di semplicità**, di contatto con il produttore. E' in quest'ottica di una modernizzazione basata su uno sviluppo sostenibile che abbiamo pensato di dedicare questa sagra ad un prodotto tra i più poveri della tavola piemontese i cui ingredienti: carne di maiale e patate, danno vita ad un prodotto, tipicamente canavesano, dal gusto delicato, leggero che **evoca fortemente la terra** da cui nasce.

Purtroppo sapori così semplici e genuini, in genere apprezzati da tutti i palati, nell'era della globalizzazione dei mercati e della sovrapproduzione tendono a essere sottovalutati cadendo inevitabilmente nel dimenticatoio. Una scarsa educazione alimentare spesso agevolata dal bombardamento pubblicitario sta causando soprattutto nei più giovani una incapacità ad assaporare gli alimenti e ad analizzarne il gusto. I cibi che vanno per la maggiore nei super-iper-mercati sono miscugli di ingredienti più o meno genuini addizionati con **conservanti, addensanti, emulsionanti, antiossidanti** e quant'altro che, se non fossero riconoscibili dalla confezione, facilmente scambieremmo gli uni con gli altri. *Una fetta di salame, un pezzo di formaggio accompagnati da un buon bicchiere di vino, se di qualità*, riescono certamente a soddisfare anche i palati più esigenti aiutando nel contempo i piccoli produttori che sono la spina dorsale dell'agricoltura piemontese. Tornando ai prodotti tipici ci siamo accorti di non essere gli unici a pensarla in questo modo e così è nata la collaborazione con la Provincia di Torino Assessorato Agricoltura qui rappresentata dall'**Assessore Marco Bellion** e dalla D.ssa **Elena Di Bella** responsabile del Progetto Provinciale di Sviluppo e Valorizzazione Produzioni Tipiche alla quale riconosciamo il merito di aver creduto da subito in questa iniziativa insieme alla D.ssa **Daniela Broglio** Direttrice dell'ATL del Canavese e Valli di Lanzo. Sono inoltre presenti qui con noi: la D.ssa **Maria Luisa Coppa** Vice Presidente dell'ATL del Canavese e Valli di Lanzo, il Dott. **Giuseppe Zeppa** professore universitario e il Dott. **Guido Tallone** ricercatore SOFAGRA responsabili dello studio sul "Salam 'd Patata" promosso dalla Provincia di Torino e dalla Regione Piemonte ed ultimo, ma non

Canavese e Valli di Lanzo, il Dott. **Giuseppe Zeppa** professore universitario e il Dott. **Guido Tallone** ricercatore SOFAGRA responsabili dello studio sul “Salam ‘d Patata” promosso dalla Provincia di Torino e dalla Regione Piemonte ed ultimo, ma non certo per notorietà e simpatia, **Bruno Gambarotta** in veste di “testimonial” della sagra che farà anche da moderatore della tavola rotonda.