

Foto Alberto Peroli e Tino Gerbaldo

AL VIA L'AGENZIA



29 aprile, 9 maggio. Quel che è successo è stato raccontato in tanti modi, pressoché ovunque. Con la metafora del sogno realizzato a far da colonna sonora. L'Agenzia ha spalancato le porte esponendo per la prima volta i suoi gioielli a una pacifica invasione di pubblico. Undici giorni di festeggiamenti per celebrare l'inaugurazione dell'albergo, della Banca del Vino e dell'Università di Scienze Gastronomiche, che si vanno ad affiancare al già avviato ristorante Guido. Abbiamo scelto di illustrarlo con una galleria di volti, fra le migliaia sfilate nel cortile e nei locali dell'Agenzia in quei giorni. Una festa di popolo con tante occasioni di divertimento, approfondimento, cultura: conferenze, concerti, cene e degustazioni. Il giorno prima dell'inaugurazione ufficiale, giovedì 29 aprile, è stata la volta degli anziani di Pollenzo, invitati a visitare l'Agenzia e poi a pranzo da Guido. Accompagnati da Carlo Petrini e dal sindaco Franco Guida, ai settantenni e oltre della frazione braidese si è offerta l'*ouverture* di spazi di cui hanno seguito l'evoluzione nel tempo: azienda agricola sabauda fino al '69, poi fattoria con quaglie e fagiani alluvionata nel '94, il successivo decadimento e, nel 2000, l'inizio dei lavori di restauro. Una simbolica riconsegna ai pollentini storici di un edificio a lungo interdetto. Che aggiungerà un nuovo capitolo, alla già ricca storia del piccolo borgo neogotico.

«La realizzazione dell'Agenzia di Pollenzo è il risultato dell'intelligenza di uomini liberi, con diverse idee politiche, che hanno lavorato con pragmatismo tipicamente piemontese, sempre disponibili al confronto, pur restando rigorosamente fermi sulle proprie idee».
Carlo Petrini, discorso d'inaugurazione.

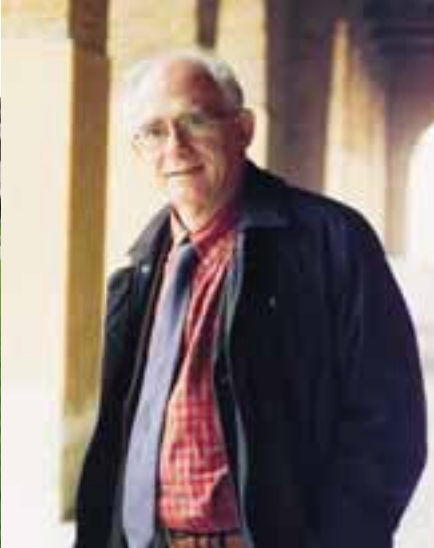




Venerdì 30 aprile è il giorno dell'inaugurazione ufficiale. Sul palco, insieme al presidente di Slow Food, ci sono Enzo Ghigo (presidente della Regione Piemonte), Franco Guida (sindaco di Bra), Giovanni Quaglia (presidente della Provincia di Cuneo), l'onorevole Teresio Delfino (sottosegretario del Ministero delle Politiche Agricole) e Vasco Errani, presidente della Regione Emilia Romagna (la reggia di Maria Luigia a Colorno, nei pressi di Parma, sarà la seconda sede dell'Università di Scienze Gastronomiche).

In platea, e poi a brindare nell'arioso cortile o sotto i portici dell'Agenzia, esponenti del mondo politico nazionale, amici e tutto il popolo *slow*: governatori, fiduciari e soci, italiani e stranieri. Una festa ecumenica, aperta a una folla di autorità e famiglie del contado, durante la quale gli scatti dell'obiettivo colgono "vicinanze" improbabili altrove.





Sabato e domenica, 1 e 2 maggio, sono i giorni della festa, del mercato dei Presidi nel cortile dell'Agencia e dei musicisti di strada, con le fisarmoniche e i fiati a farla da padrone. Il pubblico invade la biblioteca dell'Università, visita la hall dell'albergo o si ferma ad ascoltare gruppi dai nomi ruspanti, e note di conseguenza: Calagiubella, Mishkalè, Raviolo al Vin, Canalensis Brando... Musica *klezmer* nel prato

all'ingresso, tradizionale piemontese sotto il portico di Guido, blues e soul nel cortile interno e cori di Langa sotto il pergolato dell'albergo. Nella Banca del Vino, i Barolo e i Barbaresco di Bruno Giacosa strappano applausi ai fortunati che si sono aggiudicati un posto nella degustazione e i soliti timidi silenzi al suo produttore: vignaiolo piemontese doc (anzi docg), anche nella composta ritrosia.



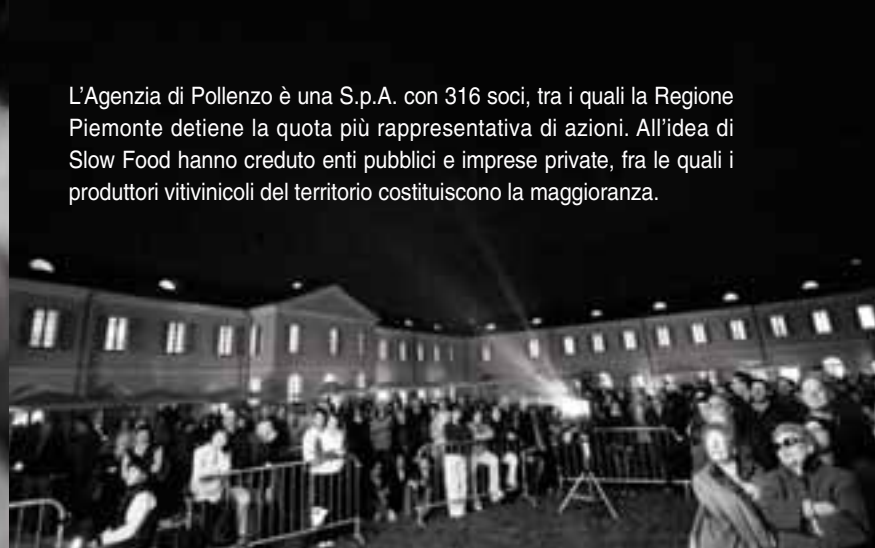


Ad aprire la serie di incontri nella sala conferenze dell'Agenzia è Roberto Vecchioni, con una chiacchierata insieme a due vecchi amici del Premio Tenco – Petrini e Silva. Prendendo spunto dal suo recente *Il libraio di Selinunte*, edito da Einaudi, il Professore scolpisce un monumento alla sacralità della parola, alla sua storia e inviolabilità soprattutto in un'epoca nella quale è «diventata merce di scambio, mera convenzione». Finale d'obbligo, a grande richiesta, con le classiche del suo repertorio.

Sabato sera si torna al dialetto piemontese, con il cabaret musicale dei Trelilu (in basso a sinistra): metà pubblico ride in sincrono; i numerosi soci extraregionali di Slow Food, che non hanno voluto mancare allo storico appuntamento, dopo la traduzione.



L'Agenzia di Pollenzo è una S.p.A. con 316 soci, tra i quali la Regione Piemonte detiene la quota più rappresentativa di azioni. All'idea di Slow Food hanno creduto enti pubblici e imprese private, fra le quali i produttori vitivinicoli del territorio costituiscono la maggioranza.





Annate introvabili di Château d'Yquem (si parte dal '50) nella degustazione di lunedì 3 maggio, presentate da Alexandre de Lur Saluces e Gianni Fabrizio. Due ore prima Lur Saluces aveva dibattuto con altri miti dell'enogastronomia mondiale – Paul Bocuse, Gualtiero Marchesi e Angelo Gaja – sul tema della *nouvelle cuisine* a trent'anni dalla sua comparsa. Uno *chef versus vigneron*s che ha attirato un pubblico di "stelle" e frequentatori di "stelle", stipando la sala conferenze. Nei giorni successivi le degustazioni nella Banca del Vino si affolteranno per le grandi etichette della maison Chapoutier, per i Barbareschi delle annate dal 1998 al 2001, i Baroli dei "magnifici anni Novanta" e per il Sieti del Castello di Fonterutoli, gioiello chiantigiano.





Sempre esaurito il ristorante Guido, mentre nella sala conferenze proseguono gli incontri con personaggi del vino e... dell'arte. In alto a sinistra Claude Bourguignon, esperto in microbiologia del suolo. Sopra Maurice Bensoussan durante la presentazione del suo libro *Viti americane. Storia del vino negli Stati Uniti*. In basso, Vittorio Sgarbi che intrattiene il pubblico sul tema "il sapore della bellezza".





Giovedì 6 maggio, giorno di ressa. Il pubblico riempie in pochi minuti la sala conferenze e agli altri tocca "accontentarsi" del maxi-schermo piazzato all'esterno, nel cortile. Si alternano le battute, le ricette e le note di Gianmaria Testa, Giorgio Conte, Michele Serra e Francesco Guccini.

Altra serata "d'autore" il sabato: l'ironia travolgente della Banda Osiris (Orso d'Argento al Festival del Cinema di Berlino) si alterna alle note struggenti del contrabbasso di Ezio Bosso (autore della colonna sonora del film *Io non ho paura* di Gabriele Salvatores). In mezzo, parole su "musica e cinema", moderate da Alberto Barbera, responsabile del Museo Nazionale del Cinema di Torino, e Stefano Sardo, direttore di Slow Food on Film.

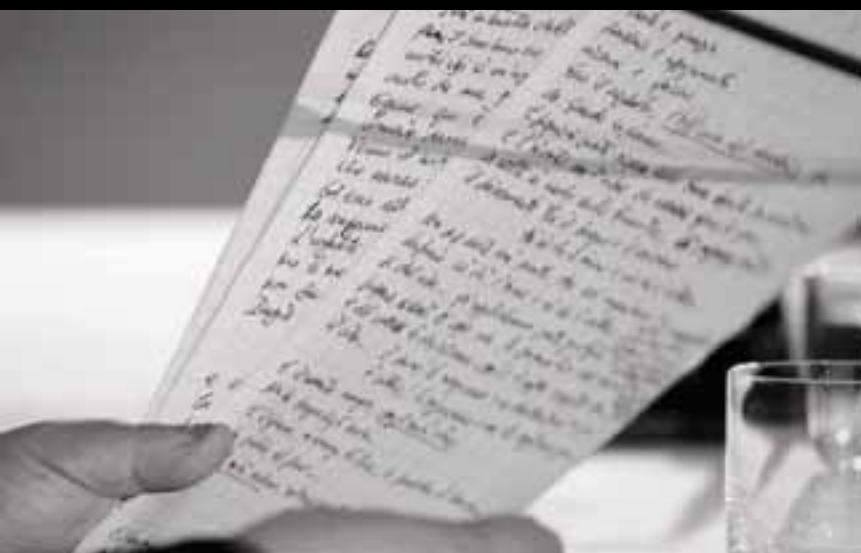




«Oggi il cibo è inteso come carburante, consumato in solitudine senza l'elemento fondamentale della comunicazione: una mostruosa regressione, così come le tecniche industriali di allevamento e macellazione degli animali, prive dell'essenziale rispetto dovuto a ciò che ci nutre». Enzo Bianchi, biblista e priore della Comunità di Bose, a Pollenzo martedì 4 maggio per la conferenza "Noi siamo ciò che mangiamo".



«Se polvere siamo e polvere ritorneremo, tra una polvere e l'altra un bel bicchiere di vino non ha mai fatto male a nessuno». D'altronde «Dio ride: ed essendosi consideratamente eletti come suo popolo, gli ebrei non possono che ridere di se stessi». Moni Ovadia, autore di musica e teatro, a Pollenzo il 7 maggio per la conferenza "La cucina kasher di Moshele e Yenchele".



Domenica 9 maggio: per il gran finale si cambia sede. Da Pollenzo si passa a Bra, al Teatro Politeama riportato in vita e recentemente inaugurato dopo decenni di abbandono. Umberto Eco, con Gad Lerner e Carlo Petrini, dibatte sul tema "La nuova Università: esiste un sapere europeo?".

Con la presentazione in serata dei Presidi sudamericani e del progetto Terra Madre (in basso a destra, don Giovanni Lisa da Teofilo Otoni in Brasile) si chiude una favolosa kermesse che è arrivata a contare più di 40 000 visitatori. Ora comincerà la scrematura delle oltre quattrocento pre-iscrizioni all'Università di Scienze Gastronomiche e - il 4 di ottobre - i primi 70 studenti inizieranno i corsi.



«La ricerca delle proprie radici, anche per quanto riguarda il cibo, appartiene ai popoli, ancor più oggi con il fenomeno della globalizzazione. Si può dire che tanto più è forte McDonald's, tanto più si rafforza Slow Food».

Umberto Eco, domenica 9 maggio al Teatro Politeama di Bra per il dibattito "La nuova università: esiste un sapere europeo?".

