

Parole da assaggiare il cibo va in scena

A Bologna il 18 e 19 ottobre C'è+Gusto: sul palco dialoghi e confronti con artigiani e produttori ma anche scienziati e chef, da Massimo Bottura a Gennaro Esposito, da Niko Romito a Sonia Peronaci

Accanto ai talk gli assaggi tra le pizze sfornate nell'Arena e la mozzarella preparata in cortile

di **ELEONORA COZZELLA**

A Bologna, a Palazzo Re Enzo, il 18 e 19 ottobre il festival torna a mettere in scena la sua idea più semplice e radicale: il cibo come linguaggio, in una conversazione diffusa che mescola immaginazione, identità, scienza e convivialità. L'apertura di sabato è già un manifesto: "Accelerare l'immaginazione", il faccia a faccia tra lo chef Massimo Bottura e il direttore creativo di Ferrarri Flavio Manzoni sul nesso tra bellezza, progetto e materia, due grammatiche diverse per dire la stessa parola: futuro.

Da qui il racconto entra nel vivo. "I dialetti del cibo" fa risuonare l'Italia delle cucine locali con Cesare Battisti, Ciccio Sultano e Giulio Terrinoni, mentre "Breaking food" mette in campo Giorgio Calabrese, Luisanna Messeri e Sonia Peronaci: informare, intrattenere, ispirare, per una nuova retorica del gusto dove la credibilità scientifica dialoga con la fruibilità pop. Tra l'ironia di Vito e lo sguardo sui consumi di Conad, il cibo diventa collante sociale, e l'Umbria si presenta "tradizionale e moderna". Il respiro internazionale cresce con "Green soul", lezione danese su sostenibilità e filiere, e "Cool Nord", che racconta perché la Danimarca - nazione ospite della rassegna - fa tendenza tra artigianalità e marketing consapevole.

Il pomeriggio corre tra intrecci di linguaggi. "Non chiamatela fusion" difende l'incontro tra cucine come linguaggio autentico, con Cristina Bowerman, Simone Caponnetto e

John Chantarasak, mentre "Fumetti da mangiare" unisce il disegno di Giuseppe Camuncoli alla creatività di Cristiano Tomei.

La domenica si apre sulla sala: "Il lessico della sala" con Livia Iaccarino, Mariella Organi e Laura Verpeckinskaite racconta la grammatica di gesti e tempi che trasformano il servizio in narrazione. Poi l'Emilia-Romagna mette in fila istituzioni e cucina, seguita da "Due mari, una cucina" con Moreno Cedroni e Gennaro Esposito. "Icône commestibili" riunisce Franciacorta, Mozzarella di Bufala Campana e Parmigiano Reggiano per discutere di identità, e "Italiane per scelta", con Laurel Evans, Lara Gilmore e Faith Willinger, ricorda che l'Italia è anche un approdo culturale, per tre americane adottate dal nostro Paese.

Nel pomeriggio, "Venti anni di sapori e piaceri" celebra le Guide di Repubblica con il direttore Giuseppe Cerasa; "Generazioni a confronto" mette sul tavolo il passaggio di testimone con Valeria Piccini. Poi le punte: "Next Generation Chef", con Giacomo Giacani e Davide Marzullo insieme a Giancarlo Perbellini, guarda al futuro. "Essenzialità e nutrizione" riunisce Niko Romito e Ana Roš, due stili che hanno inventato un lessico comune. Chiude "La birra nell'alta cucina" e la premiazione dei Campioni del Gusto under 30.

Accanto ai talk, il festival parla anche con le mani in pasta: nell'Arena della Pizza la diversità degli impasti; nel Cortile del Gusto la filatura live della Mozzarella di Bufala Campana. Dop ricorda che ogni boccone ha un prima e un dopo. C'è + Gusto costruisce in due giorni un lessico familiare: l'alta cucina che dialoga con la quotidianità, la scienza che corregge

l'errore con leggerezza, la memoria che si fa progetto. Qui i linguaggi del cibo non cercano una grammatica unica ma l'armonia delle differenze. Il senso del festival sta tutto lì: trasformare un calendario in una conversazione, tra chi cucina e chi racconta, chi serve e chi assaggia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN EDICOLA

**Domani
I Piaceri
del Gusto
viaggio
alla scoperta
dei sapori**

Il nuovo numero del Gusto, in edicola domani con Repubblica, è un invito a scoprire come la tavola sappia unire mondi diversi — dalla cucina al design, dallo sport alla cultura. Si parte con C'è + Gusto 2025, il festival di Bologna. Ma il numero non vive solo di alta cucina: l'intervista a Gian Piero Gasperini svela il lato più umano e gastronomico dell'allenatore, tra vino e disciplina. Lo sguardo si allarga con i reportage internazionali — dalla Germania al Nord Europa — e si radica nel territorio con i consigli su dove mangiare a Bologna, guida ideale per chi arriva in città nei giorni del festival





➤ La creatività italiana unisce tecnica e poesia, memoria e futuro: ne è convinto lo chef Massimo Bottura protagonista del talk che aprirà il nostro Festival a Bologna