

Parchi da gustare



**PIEMONTE
PARCHI**

I Protagonisti



I numeri di

Parchi da Gustare



Il progetto della Regione Piemonte
che mette in rete produttori e ristoratori
dei parchi piemontesi

5 edizioni

Avvenute nel 2015, 2016, 2017, 2018, 2019



+ 370 prodotti

Alcuni sono definiti 'bandiera' perché particolarmente rappresentativi di un territorio in cui c'è un'area protetta



140 produttori

Sottoscrittori di un protocollo d'intesa con cui si impegnano a rispettare, nel proprio lavoro, la salvaguardia degli ecosistemi



120 ristoratori

Sottoscrittori di un protocollo d'intesa con cui si impegnano a rispettare, nel proprio lavoro, la salvaguardia degli ecosistemi



27 aree protette piemontesi

Aderenti al progetto, hanno animato ogni edizione interfacciandosi con gli operatori economici



PER SAPERNE DI PIU'
www.piemonteparchi.it

PARCHI DA GUSTARE LA PAROLA AI PROTAGONISTI



Pastore delle Alpi (Foto arc. Parco Alpi Marittime)

Divulgare l'importanza della biodiversità, a partire da quella agro-alimentare, per fare conoscere i parchi piemontesi. Questo è l'obiettivo di *Parchi da gustare*, un progetto ideato dalla Regione Piemonte che promuove produttori e ristoratori delle Aree protette del Piemonte.

120 ristoranti, 140 produttori e 27 aree protette piemontesi sono i numeri del progetto che intende mettere in rete gli operatori economici che collaborano con i parchi e di cui potrete leggere alcune delle loro storie in queste pagine.

Del resto, salvaguardare l'agro-biodiversità rappresenta oggi un investimento per il futuro e una prospettiva di valorizzazione per il territorio. I prodotti agricoli ed enogastronomici consentono di raccontare la storia e le tradizioni del territorio, con una narrazione che è anche un'efficace chiave di valorizzazione. Promuovere il territorio protetto, dunque, significa associare al valore dei paesaggi, degli habitat e delle specie, quello della ricchissima diversità eno-gastronomica locale.

È da queste considerazioni che ha preso spunto *Parchi da gustare*, nato nel 2015 con un censimento dei prodotti tipici dei parchi piemontesi e una raccolta di ricette, pubblicati in due numeri speciali di Piemonte Parchi. Da allora, l'iniziativa si è svolta ogni 24 maggio - Giornata europea dei Parchi.

Dal 2019 chi partecipa al progetto sottoscrive un **Protocollo di adesione** che impegna l'operatore economico a condividere cinque principi: relazione con il parco, condivisione di prodotti e servizi tra ristoratori e produttori, partecipazione al progetto, sostenibilità e valorizzazione dell'area protetta.

L'adesione è gratuita, rinnovabile e si avvale del coordinamento e delle attività di comunicazione della Regione Piemonte, in collaborazione con gli Enti di gestione delle Aree protette.

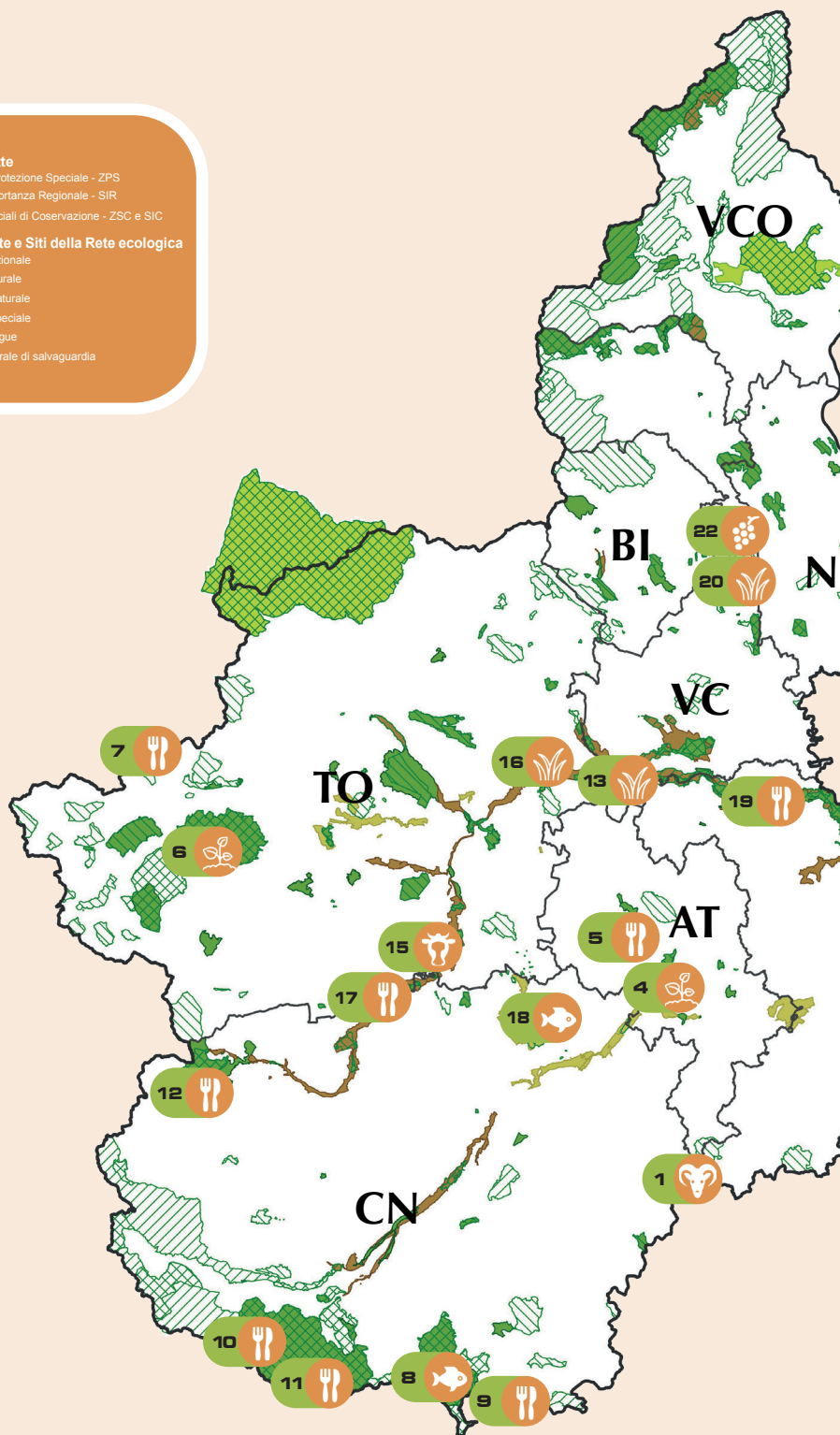
Le storie che leggerete nelle prossime pagine sono una raccolta di quelle pubblicate su Piemonte Parchi Web e raccontano soltanto alcuni produttori e ristoratori che hanno aderito al progetto, contribuendo al successo di una manifestazione che "sa di buono" e che intende investire in successive edizioni, anche per superare tutte quelle difficoltà in cui si è trovato a incappare il settore agro-alimentare a seguito della Pandemia.

Aree protette

- Zone di Protezione Speciale - ZPS
- Siti di Importanza Regionale - SIR
- Zone Speciali di Conservazione - ZSC e SIC

Aree Protette e Siti della Rete ecologica

- Parco Nazionale
- Parco naturale
- Riserva naturale
- Riserva speciale
- Aree contigue
- Zone naturali di salvaguardia



PARCHI DA GUSTARE



	<i>La parola ai protagonisti</i>	<i>p. 1</i>
	<i>La biodiversità agricola aiuta il clima e “batte” la pandemia</i>	<i>p. 2</i>
1	 <i>I 'resistenti' del Roccaverano</i>	<i>p. 6</i>
2	 <i>La formaggetta delle Capanne</i>	<i>p. 10</i>
3	 <i>Sua Maestà, il Montébore della Val Borbera</i>	<i>p. 14</i>
4	 <i>Fossili e zafferano</i>	<i>p. 18</i>
5	 <i>Un assaggio del Monferrato, a due passi dalla Riserva Valleandona</i>	<i>p. 22</i>
6	 <i>Amettièr ossia mandorlo! L'azienda agricola di Elisa Davi in Valle di Susa</i>	<i>p. 26</i>
7	 <i>Vivere in rifugio come scelta</i>	<i>p. 30</i>
8	 <i>Agritrutta, ovvero un parco dentro un parco</i>	<i>p. 34</i>
9	 <i>L'azienda agricola Antiche Macine: un “difetto” di famiglia!</i>	<i>p. 40</i>
10	 <i>Cinzia Chiambretto, da contabile a locandiera</i>	<i>p. 44</i>
11	 <i>Un amore che dura da oltre trent'anni</i>	<i>p. 48</i>
12	 <i>Rifugio Sella, a un passo dal cielo e dal Re di Pietra</i>	<i>p. 52</i>
13	 <i>Azienda agricola Scagliotti, il buon riso di Natura 2000</i>	<i>p. 56</i>
14	 <i>L'azienda agricola che mette tutto in conserva</i>	<i>p. 60</i>
15	 <i>I tagli del signor Sandri</i>	<i>p. 64</i>
16	 <i>Il riso con la gemma della famiglia Pochettino</i>	<i>p. 68</i>
17	 <i>Le prelibatezze di Cascina Verne</i>	<i>p. 72</i>
18	 <i>La tinca gobba dorata di Cascina Italia</i>	<i>p. 76</i>
19	 <i>Metti un'osteria in mezzo alle risaie</i>	<i>p. 80</i>
20	 <i>Baraggia, dove le risaie diventano zone umide</i>	<i>p. 84</i>
21	 <i>Dalla scrivania ai campi, per amore della terra</i>	<i>p. 90</i>
22	 <i>L'azienda vitivinicola Crola, tra tradizione e innovazione</i>	<i>p. 94</i>
	<i>Gli antichi meli del Piemonte</i>	<i>p. 98</i>
	<i>I pascoli arborati del Roccaverano</i>	<i>p. 102</i>
	<i>Il cibo che nasce e cresce nell'acqua</i>	<i>p. 106</i>
	<i>La castagna grande, identità del Piemonte</i>	<i>p. 110</i>
	<i>Nelle risaie di Trino, tra biodiversità e gusto</i>	<i>p. 114</i>
	<i>Salviamo la mela Ruscalla</i>	<i>p. 118</i>
	<i>Con il cestino al braccio, in cerca di Luvertin</i>	<i>p. 122</i>

LA BIODIVERSITÀ AGRICOLA AIUTA IL CLIMA E “BATTE” LA PANDEMIA



Plaisentif, il formaggio delle viole del Gran Bosco di Salbetrand (Foto Ente parco)

Gli esperti ci dicono di cambiare il nostro modello alimentare, aumentando le varietà di specie coltivate e introducendo nella nostra dieta "cibi intelligenti" come i prodotti bandiera di "Parchi da Gustare".

di Alessandro Paolini

Stefania Grando è una "plant breeder" con oltre 30 anni di esperienza nella ricerca agricola per lo sviluppo in Africa e Asia. Le sue competenze spaziano dal miglioramento genetico delle piante ai cambiamenti climatici e all'uso efficiente delle risorse genetiche. Ha lavorato ad Aleppo, in Siria come responsabile del programma di miglioramento dell'orzo ed è stata direttore del Programma Cereali, Qualità della Ricerca e Strategie presso il centro ICRISAT Hyderabad, in India. E' autrice di numerosi articoli su riviste internazionali e di video divulgativi come quello dal titolo "Per salvare il pianeta servono cibi intelligenti" che è visibile sul sito di TEDxVarese.

Secondo Grando i regimi alimentari seguiti dall'umanità negli ultimi cinquant'anni, oltre a non essere più soddisfacenti da un punto di vista nutrizionale, non sono neanche più sostenibili perché contribuiscono al cambiamento climatico e all'erosione della biodiversità. Gli studi scientifici dicono che la biodiversità nel piatto è importante per la nostra dieta ma anche per contrastare il riscaldamento globale. Dai modelli di previsione sappiamo infatti che in futuro farà sempre più caldo, pioverà sempre meno, cambieranno le malattie delle piante, si ridurranno gli insetti impollinatori e aumenteranno le specie infestanti: tutti fenomeni che potrebbero

essere contrastati con un aumento della variabilità genetica delle coltivazioni. L'attuale modello agricolo e zootecnico va invece - paradossalmente - in senso opposto: la varietà di specie è stata ridotta drasticamente e si tende all'uniformità delle produzioni. Quali sono le soluzioni? Riportare la **biodiversità** nei campi, tornando a colture differenziate che consentano di produrre e consumare "cibi intelligenti". Per Grando questi cibi fanno bene alla salute di chi li mangia e, contemporaneamente, giovano al pianeta perché la loro coltivazione è ecosostenibile e - infine - aumentano la redditività del contadino che li produce.

Un esempio? Oggi il 70% delle calorie di origine vegetale assunte nel mondo proviene da tre sole colture: mais, frumento e riso. La globalizzazione ha portato ad una drastica riduzione delle varietà coltivate, tanto che oggi si producono e consumano le stesse specie in tutto il mondo. Si potrebbero invece utilizzare cereali come miglio e orzo, ad esempio, che sono più nutrienti e digeribili, hanno un minor fabbisogno idrico, sono più resistenti alle malattie e al **cambiamento climatico**, hanno meno bisogno di fertilizzanti e anticrittogamici e, infine, producono più reddito per l'agricoltore che spende meno in chimica e vende di più sul mercato mondiale, dove c'è sempre maggior richiesta di nuove qualità.

Applicando questo principio a tutte le coltivazioni si può pervenire a "popolazioni evolutive": coltivare nello stesso campo tante specie diverse di piante, in tutto il mondo, garantisce diversità nello spazio e nel tempo. Le piante si adattano da sole al cambiamento climatico, divenendo più produttive e resistenti alle malattie. Questo consente, parlando ancora di cereali, di recuperare antiche qualità di sementi e produrre pane e pasta più buoni e più apprezzati dal consumatore finale.



Bovini di razza piemontese (Foto Parchi Alpi Cozie)

"CAPÙN A CÀ... LA PULA CÒ"

I prodotti della tradizione, oltre che buoni e sani, sono resilienti e capaci di adattarsi a nuove condizioni, come quelle che abbiamo vissuto a causa della pandemia. Un esempio è il **cappone di Morozzo**, un galletto castrato di "razza nostrana", dalla cresta e i bargigli piccoli e il piumaggio variopinto. Come previsto dalla tradizione e garantito dal disciplinare del Consorzio per la sua tutela e valorizzazione, deve essere allevato a terra, libero nell'aia o in recinti con una superficie di almeno 5 m² per capo e alimentato con prodotti esclusivamente vegetali. E' considerato tra i migliori al mondo per la tenerezza ed il gusto della carne e nel 1999 è diventato il **primo Presidio di Slow Food**. Al suo cappone il piccolo paese di Morozzo, nella pianura cuneese, dedica ogni dicembre una fiera cresciuta negli anni, che valorizza e mantiene vive le tradizioni (come quella locale di mangiare il cappone a Natale) e un ricco patrimonio culturale legato soprattutto all'attività delle donne, tradizionalmente dedite al suo allevamento (le "capunere"). Le origini dell'antica fiera risalgono al passaggio in Italia di Napoleone, quando i mezzadri, già per consuetudine espressa nei contratti agricoli, portavano in dono per il Natale una o più coppie di capponi ai proprietari dei terreni da loro coltivati. Nelle aie di Morozzo vengono allevati non solo capponi, ma anche le "pule" (le galline giovani che non hanno ancora deposto).

Durante la prima ondata pandemica causata da Covid-19, la tradizionale fiera si è svolta in modo virtuale, ma il Comune di Morozzo e il Consorzio hanno avuto un'idea geniale: proporre il "Capùn a cà... la pula cò", ovvero la preparazione e la consegna a domicilio di prodotti e piatti a base di carne di cappone e di "pula" (gallina). Il menù per tutto il periodo delle feste di fine anno ha potuto essere ordinato telefonicamente o per mail ed essere ritirato presso i punti vendita aderenti di Morozzo oppure ricevuto direttamente a domicilio

Cappone di Crava Morozzo (Foto Parco Alpi Marittime)



distribuito gratuitamente dalla Pro Loco. L'apposita scatola, per due persone, conteneva: insalatina di "pula", salsiccia di bue e porri, ravioli al plin di cappone, brodo di cappone, rolata di cappone ripiena, scamorza bianca di un caseificio locale e "baci del capùn".

Ma non è tutto. Su iniziativa del Comune di Morozzo e dell'ATL del Cuneese, i capponi sono stati spediti in Thailandia, ad alcuni ristoranti di Bangkok, e cucinati da chef italiani e stranieri: i video di queste rivisitazioni gastronomiche con abbinamenti inediti sono stati pubblicati sui social per internazionalizzare sempre più questa eccellenza del Piemonte: un esempio di promozione efficace di un prodotto di qualità in un momento difficile, per ripartire ancora più forti.

Una curiosità finale: a Pompei gli archeologi hanno recentemente riportato alla luce un antico Termopolio ancora intatto, una sorta di "banco alimentari" che serviva pietanze antesignane del contemporaneo "street food". Ebbene, tra le immagini dipinte sul fronte del bancone e conservatesi in condizioni eccellenti, si riconoscono chiaramente due oche appese a testa in giù e un gallo che, come forma e colorazione, ricorda il cappone di Morozzo. Che le pregiate carni del volatile morozzese fossero già conosciute e apprezzate duemila anni fa?





I 'RESISTENTI' DEL ROCCAVERANO

Ci sono prodotti che potrebbero diventare parte del patrimonio di sapori e saperi che compongono l'offerta enogastronomica delle aree protette piemontesi, offrendo maggior visibilità ai produttori e valorizzando il paesaggio rurale dei pascoli arborati. Questa è la storia delle aziende del Roccaverano.

di Daniela Roveda ed Enrico Rivella

Come accade di frequente, è il lavoro dei pastori e degli agricoltori che hanno scelto di vivere in queste terre aspre a consentire il processo virtuoso grazie al quale la custodia del paesaggio e della biodiversità si sposano con produzioni di eccellenza, prima fra tutte la **Robiola di Roccaverano**, formaggio DOP ottenuto dal latte di capra lavorato a crudo delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina. Abbiamo incontrato alcuni protagonisti di questa cultura ben radicata nell'Alta Langa, che per scelta o per caso fortuito operano all'interno del Sito di Importanza Comunitaria. E' importante ricordare che l'attività di gestione prevede l'applicazione delle misure di conservazione relative alle tipologie ambientali

presenti e l'attuazione, da parte di dipendenti qualificati, dei monitoraggi per lo studio e la conservazione delle specie e degli habitat inseriti nella Direttiva Habitat 92/43/CEE.

I PASTORI

L'azienda di Ghione Franca è una delle più antiche del territorio e da generazioni è impegnata a recuperare il patrimonio genetico della razza caprina di Roccaverano, arrivata quasi all'estinzione. I suoi pascoli sono quanto di più tipico e contemporaneamente più scomodo, a causa dell'eccessiva acclività: un'incredibile sequenza di balze di terrazzamenti, circondate dai boschi che salgono a Bric Puschera e dalle rupi gibbose di tondi massi di arenaria della formazione miocenica marnoso-arenacea di Cortemilia. Aspetti che sembrano sconsigliare il tradizionale pascolo bovino di razza piemontese, ma qui si bada al sodo e così la signora Franca ci mostra con orgoglio la sua decina di bovini da coscia. Il primo approccio, come sempre da queste parti, è schietto ma improntato alla diffidenza nei confronti del forestiero e al timore di grane burocratiche. Alla tutela della biodiversità oppone una rimostranza riguardo le limitazioni che la presenza di un sito della Rete Natura 2000 può, a suo dire, imporre ai residenti. Vorrebbe un maggior riconoscimento per chi a Roccaverano lavora e "resiste" e l'occasione è preziosa per introdurre il progetto "Parchi da Gustare". La Robiola di Roccaverano potrebbe diventare parte del patrimonio di sapori e saperi che compongono l'offerta enogastronomica delle aree protette piemontesi, offrendo maggior visibilità ai produttori e valorizzando il paesaggio rurale dei pascoli arborati. In breve, dalle lamentele la signora Franca passa a raccontarci la passione per la sua terra e per il suo lavoro: per la degustazione della



Filippo dell'azienda agricola Madreselva con il suo gregge

robiola non siamo nel periodo giusto, ma quattro formaggette in preparazione come la tradizione vuole ci sono sempre. E noi finiamo per sentirci solidali con questa e con altre piccole realtà, pensando a cosa potrà accadere a quei muretti posti su un versante così ripido se chi si occupa della loro manutenzione non sarà adeguatamente sostenuto.

Irina e Filippo, lei di Verona e lui di Milano, sono i "nuovi arrivati", per modo di dire dopo dieci anni di vita pastorale. La loro Azienda agricola Madreselva è insediata nel più selvaggio degli anfratti delle 'bad lands' di Merana, collinette a calanco che sembrano sprofondate dalle creste superiori. Filippo ci racconta di come i terreni appena acquistati fossero coperti di rovi e mentre ci illustra la pulizia operata dalle loro mani e dalle mascelle delle loro quaranta capre, sul ramo di un alberello in mezzo al prato si posano due codirossi, spostando l'attenzione sull'immediato ritorno positivo che la gestione oculata dei pascoli arborati può fornire alla biodiversità. Ne è un esempio l'abbondanza di fioriture di orchidee, che influisce positivamente anche sulla qualità della loro robiola. Camminando verso I Murion, le forme di erosione a fungo di Merana, il discorso cade sulla presenza del lupo: Filippo non lamenta predazioni perché il pascolo sorvegliato tiene lontano il predatore, considerato "come un elemento di equilibrio dell'intorno". Le cose sono ulteriormente migliorate da quando le sue origini calabresi gli hanno fatto scoprire i cani pastore della Sila, ne accarezza tre neri e dice che "il lupo in fondo ti studia e se capisce che sei presente, vigile e non abitudinario, rivolge i suoi interessi agli animali del bosco". Irina è la maga del caseificio e conta sulla bontà e freschezza del prodotto, nonché sulla bellezza dei luoghi, per incrementare le visite in azienda e la filiera di punti vendita locali, creata e promossa anche grazie all'affermarsi del turismo esperienziale legato all'enogastronomia. Ne parliamo con Cristina Piazza di 'Tradizioni e Sapori' di Merana, laboratorio che ha creato il "Raviolo casalingo di Merana" e che sforna un variegato panorama di prelibatezze tipiche della Langa e della vicina Liguria, combinando la capacità artigianale della tradizione e la qualità delle materie prime.

UN FORMAGGIO DA OLIMPIADI

Chiudiamo l'exkursus sui pascoli con la pluridecorata Azienda Agricola Stutz & Pfister, che espone in bacheca la Grolla d'Oro del Miglior Formaggio d'Italia e la medaglia delle Olimpiadi internazionali del formaggio di montagna. Jerome è nato in Alta Langa da genitori arrivati dalla Svizzera e capaci di uno di quei miracoli che, da queste parti, hanno rimesso in sesto le macerie della civiltà rurale della Malora di Beppe Fenoglio. Nella sua azienda il legame tra attività pastorale e manutenzione dell'habitat dei pascoli arborati è particolarmente evidente, anche per il numero di capi gestiti: più di 400 capre suddivise in due stalle, che consentono l'alternanza stagionale nell'allevamento e nella produzione del latte. La presenza di personale a tempo pieno permette di praticare il pascolo sorvegliato ogni giorno e di rispettare così il disciplinare del Consorzio dei Produttori della Robiola di Roccaverano DOP, che impone l'80% di rifornimento di foraggio locale. Questo è per Jerome il punto di forza grazie al quale può lavorare senza interruzione il latte fresco a crudo, nel pieno rispetto della tradizione della Robiola di Roccaverano.

BIODIVERSITÀ IN VIGNA

Siamo nelle Langhe e il pensiero non può che andare al rapporto tra i vigneti e la biodiversità. A Spigno la zona viticola è proprio al margine dei calanchi, nel cuore del **Sito di Importanza Comunitaria**. Qui nel 2015 un'indagine di ARPA e dell'Università di Torino ha raccolto importanti dati per lo Studio nazionale sulle buone pratiche per la biodiversità nei vigneti in Natura 2000, redatto dall'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) su incarico dal Ministero della Transizione ecologica (già Ministero dell'Ambiente). Portiamo i dati dell'indagine a **Fabio Traversa**, ultimo capostipite di una azienda viticola secolare, **Cascina Bertolotto**, che ha rifornito regnanti e alti prelati di vini nobili come il Dolcetto d'Acqui, Barbera, Moscato e Brachetto d'Acqui. Discutiamo dei rapporti tra varietà floreali e composti aromatici del vino e quindi del ruolo importante che la biodiversità gioca nella qualità dei vini locali, nei quali sommelier e intenditori riconoscono gli aromi della ricchezza floristica che circonda e colonizza le vigne. Con questa azienda si cercherà di sperimentare l'applicazione delle misure delle Linee Guida per il PAN (Piano nazionale per l'uso sostenibile dei fitosanitari) in Natura 2000 e il già ridotto set di prodotti antifungini utilizzato verrà riconsiderato attraverso i protocolli di tutela, per arrivare all'equilibrio tra produzione e sinergia con le comunità vegetali e animali, che qui si sono conservate meglio che altrove.

Con Giada, addetta all'agriturismo dell'azienda, parliamo invece di ospiti stranieri e degustazioni, camminate e cene al chiaro di luna in vigna, insomma "l'armamentario" e il savoir faire con i quali i vignaioli delle Langhe hanno conquistato il pubblico internazionale e che qui ha l'ambizione di introdurre nell'uso turistico del territorio la novità rappresentata dalla percezione del ruolo della biodiversità in viticoltura.

CONTATTI

Azienda agricola di Franca Ghione

Cascina Bricco, 14 - 14050 Roccaverano (AT)
Tel: +39 0144 93041



Azienda agricola Madreselva

Regione Prinzi, 3 - 15010 Merana (AL)
Cell: +39 342 3589208
Email: agricolamadreselva@libero.it



Azienda agricola Stutz&Pfister

Regione Poggi 1- Mombaldone 14050 (AT)
Cell: +39 345 2920229
E-mail: biorobiolestutz@hotmail.it



Cascina Bertolotto

Regione Rocchetta - SpignoMonferrato (AL)
Tel. +39 0144 91551
Email: info@cascinabertolotto.it





LA FORMAGGETTA DELLE CAPANNE

La formaggetta delle Capanne è il prodotto che meglio rappresenta le attività agricole del territorio del Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo, un tempo molto più diffuse su tutto l'Appennino Piemontese.

di Lorenzo Vay

La formaggetta di Capanne di Marcarolo è prodotta unicamente dall'azienda agricola di cascina Saliera di Capannette, una piccola borgata dove le cascine in pietra, i prati da sfalcio, i campi coltivati e le vacche al pascolo nove mesi l'anno, riportano alla mente il mondo contadino tradizionale delle nostre montagne.

La formaggetta viene prodotta con latte crudo vaccino e può esser consumata fresca o stagionata. Fresca si presenta in forme rotonde da 500 g di colore bianco latte con pasta morbida e gusto delicato. Stagionata ha un colore giallo paglierino, pasta compatta e sapore lievemente erbaceo.

Un prodotto che le mani sapienti di Sandra Sciutto e Giuliano Montaldo, i titolari dell'azienda, producono secondo la ricetta tradizionale tramandata di generazione in

generazione, nel caseificio familiare.

Un esempio di come la montagna, grazie alla tenacia, alla passione e all'attaccamento alla propria terra, possa rispondere positivamente alla attuale crisi del mondo rurale.

PREPARAZIONE E DEGUSTAZIONE

Il latte fresco appena munto viene scaldato ad una temperatura variabile tra i 36 e i 37 gradi. Aggiunto il caglio lo si lascia in lavorazione per circa un'ora, quindi si rompe la cagliata fine. Separato dalla cagliata l'impasto, si mette quest'ultimo nelle forme cilindriche. Infine, dopo circa un'ora, si gira il formaggio e si aggiunge sale in superficie.

Il modo migliore per assaporare la *formaggetta* delle Capanne è con il miele o con le confetture locali. Il miele rappresenta una delle eccellenze tipiche del territorio, infatti il Basso Piemonte è una delle zone italiane più produttive a livello nazionale. Nelle Aree Protette dell'Appennino Piemontese vengono prodotti eccellenti mieli "millefiori" e di castagno.

La formaggetta è ottima anche accompagnata dalle composte e confetture prodotte in loco, in piccoli laboratori familiari con frutta e verdura del posto.

All'Ecomuseo di Cascina Moglioni inoltre è possibile visitare un frutteto-collezione delle varietà locali di melo, pero, susino e castagno e un orto didattico.



Cascina Saliera a Capanne (Foto T. Farina)

INTERVISTA A SANDRA SCIUTTO DI CASCINA SALIERA

Abbiamo intervistato Sandra, la titolare dell'azienda agricola di Cascina Saliera, che è l'unica a produrre ancora la tradizionale formaggetta delle Capanne.

Chi ti ha insegnato la ricetta della formaggetta?

La ricetta me l'ha insegnata mia suocera. Quando mi sono sposata sono venuta a vivere a Capanne di Marcarolo alla cascina Saliera con mio marito Giuliano. Sua mamma, la *Giula*, abitava nella cascina a fianco e mi ha fatto vedere come preparava la formaggetta. La ricetta è stata tramandata di generazione in generazione dalle donne delle Capanne. Gli uomini poi portavano il formaggio in Val Polcevera al mercato o lo barattavano con olio e sale. Io ho iniziato a fare il formaggio per la mia famiglia e poi per amici e parenti. Nel 2004 mi sono messa in regola e, grazie all'aiuto del Parco, ho realizzato un piccolo caseificio. La clientela ora non mi manca.

Quali altri formaggi produci nel tuo caseificio?

Oltre alla formaggetta faccio ricotta, mozzarelle, caciocavallo e poi anche yogurt e panna cotta budino.

Quanti vacche hai e quanto latte produci?

Abbiamo una ventina di mucche e la produzione è in base al periodo dell'anno: in estate facciamo un quintale - un quintale e mezzo di latte al giorno, in inverno meno.

Che tipo di allevamento è il tuo?

Gli animali stanno al pascolo da fine aprile a fine ottobre. Gli altri mesi gli animali stanno in stalla e mangiano il nostro fieno.

La tua azienda è nel Parco Capanne di Marcarolo. Il progetto "Parchi da Gustare" ha avuto un ruolo positivo per la tua attività?

Il progetto "Parchi da Gustare" è servito a far conoscere la formaggetta delle Capanne e il territorio e mi hanno chiamato alcuni ristoratori, un paio, che hanno aderito al progetto. Comunque tra escursionisti, clienti fissi e ristoratori vendo tutti i miei prodotti.

Come hai affrontato il periodo della pandemia e ora l'emergenza Peste Suina Africana?

È un vero problema. La gente non può più andare in escursione e quindi non posso vendere ai turisti. Ora è inverno e ho meno latte ma quest'estate sarà un problema vendere tutto se non consentono alle persone di frequentare il Parco.

UNA FORMAGGETTA PER IL RECUPERO DELLE RAZZE BOVINE LOCALI

La produzione della formaggetta delle Capanne è legata anche al progetto di una valorizzazione e incentivo dell'allevamento zootecnico tradizionale con il ripristino e la conservazione dei prati-pascolo e dei prati da sfalcio e il recupero delle razze bovine locali, la *Montagnina* e la *Cabannina*.

La *Montagnina*, attualmente diffusa su tutto l'arco appenninico di Piemonte, Liguria, Lombardia ed Emilia Romagna, è una razza a triplice attitudine, come gran parte delle antiche razze, differenziata in *ecotipi* diversi a seconda dei diversi areali di diffusione: latte, carne, lavoro. A Capanne di Marcarolo la razza era utilizzata quasi esclusivamente per la produzione di buoi dei quali i Cabanè, gli abitanti locali, erano diventati esperti addestratori.

La *Cabannina*, storicamente allevata sul versante ligure dell'Appennino, ma diffusa anche in Piemonte, ha principalmente un'attitudine da latte, con una produzione non molto elevata compensata però dalla qualità e dalle proprietà organolettiche superiori a quelle di altre razze, che si presta facilmente alla produzione di formaggio.

Oggi le due razze rischiano di scomparire e con esse una parte di biodiversità agricola e di patrimonio storico culturale del mondo rurale dell'Appennino delle "Quattro province". Le razze antiche infatti, a fronte di una bassa specializzazione, compensano con una maggiore rusticità e una minore esigenza fisiologica che le rendono adatte per i territori montani e nelle aree di pregio naturalistico come possono essere i Parchi e le Aree Natura 2000.

CONTATTI

Azienda agricola Cascina Saliera

Loc. Capanne Superiori di Marcarolo - Bosio AL

Tel: +39 0143 684037





SUA MAESTÀ, IL MONTÉBORE DELLA VAL BORBERA

Roberto Grattone è il fondatore della Cooperativa "Vallenostra" che produce il rinomato formaggio Montébore della Val Borbera: un territorio dell'Appennino Piemontese che possiamo sostenere, aiutando direttamente il lavoro di pastori e produttori (anche) adottando una pecora. Ecco cosa ci ha raccontato in un'intervista.

di Lorenzo Vay

Iniziamo con la presentazione del Montébore, e a parlarcene è Roberto Grattone in persona...

È un formaggio antico, le cui origini si perdono nei secoli, che prende il nome dalla piccola frazione di Montébore nel comune di Dernice (AL) tra la Val Curone e la Val Borbera. È stato letteralmente "resuscitato" grazie alle donne anziane del posto, in particolare alla signora Carolina, che avevano mantenuto il "sapere" dell'antica caseificazione. Attraverso la loro esperienza e la collaborazione dell'Istituto Caseario di Moretta e della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, si è ricostruita la tecnica casearia che ha riportato questo formaggio all'antico sapore.

Le prime sette forme sono state portate nel '99 a Cheese di Slow Food e da lì è partito tutto perché il formaggio ha attirato l'attenzione della stampa specialistica ed è stato adottato come "presidio". La sua preparazione è fatta con latte di vacca per il 60-70% e di pecora per il 30-40% e, facoltativamente, latte di capra fino a un massimo del 5%. Al latte crudo, scaldato a 36° C, viene aggiunto caglio naturale. La prima rottura della cagliata viene fatta la "lira" dopo un'ora e poi ne viene fatta un'altra fino a ottenere grumi della dimensione di una nocciola. Il prodotto si mette a scolare dentro ai "ferslin", le tipiche formelle a forma di cilindro e, nel corso della mezz'ora successiva, bisogna girarle 4 o 5 volte. Finita la scolatura si procede alla salatura manuale, rigorosamente con sale marino, che ci ricorda che storicamente da qui passava la "Strada del sale". A questo punto non resta che far riposare le forme per 10 ore circa in un luogo fresco e asciutto e per finire si mettono a stagionare da tre settimane a quattro mesi, impilando tre forme dal diametro decrescente per dargli la forma tipica. C'è da dire che la ricetta non è tutta qui: bisogna provare tutti i giorni a trovare la giusta trasformazione, rispetto alle caratteristiche del latte che si ha e rispetto alle caratteristiche del proprio caseificio.

A rendere unico il Montébore è anche la forma a piramide a tre piani: ci puoi spiegare il motivo?

Il castello di Montébore aveva dei torrini fatti così e il formaggio l'hanno sempre fatto con questa forma. Era un posto molto strategico perché da lì potevi vedere la pianura fino a Voghera e, verso sud, comunicava con il genovesato, per cui Montébore era un posto ambito dai signori di un tempo che si scambiavano possedimenti. Poi il castello è crollato per una frana nel 1650 circa. Ancora oggi, a Montébore, c'è poca terra produttiva ed è una zona povera anche come pascoli, dove c'è molto tufo, ma è un posto dove ci sono dei panorami stupendi. Pensa che attualmente ci vivono solo tre persone e un sacco di case sono in vendita, come tanti altri paesini dell'Appennino. Molti conoscono Montébore come formaggio e non sanno che ha preso il nome da questa frazione; per questo abbiamo deciso di recuperare anche la vecchia festa del paese per farlo conoscere.

Il latte che utilizzate arriva tutto dal territorio?

Il territorio del Montébore comprende 30 Comuni tra la val Borbera-Spinti e la val Curone-Grue-Ossona. Il latte di pecora arriva quasi esclusivamente dall'azienda agricola "Stalla dei Ciuchi" di Cantalupo Ligure (AL) mentre il latte vaccino arriva dalle aziende agricole "Le due querce" del Comune di Mongiardino (AL) e "Zanardi" di Caldirola (AL).

Poi prendiamo anche un po' di latte da produttori limitrofi, come per esempio a Parodi Ligure (AL) dai fratelli Como, perché purtroppo gli allevatori sono diventati pochi negli ultimi anni. Da quando abbiamo iniziato noi a fare il Montébore, hanno chiuso in parecchi. Questa è la situazione, purtroppo, e soprattutto in alcuni periodi, non c'è il latte sufficiente, soprattutto di pecora. Adesso lavoriamo anche latte di capra dell'azienda agricola del Castello di Roccaforte dove abbiamo il caseificio.

Per questo abbiamo differenziato la produzione: oltre al Montébore facciamo la Mollana della Val Borbera, solo di vacca; la Mongiardina che è una specie di toma riferita al comune di Mongiardino, delle Robiole sia di capra che di vacca; il Cadetto che è una toma di pecora; il Ruè, che prende il nome da una località di Mongiardino dove prendiamo il latte di vacca; il Reblò di capra e di vacca che è una rivisitazione del Reblochon francese che è

fatto con il latte di vacca o di capra; la Borberina che è una specie di tomino da cucinare. Sono tutti formaggi piccoli che non hanno bisogno di grandi stagionature: solo il Montébore e il Cadetto si stagionano un po' di più. Invece il Montébore Magnum, che è la forma più grande, è adatta ad una stagionatura più lunga.

Esiste un Consorzio del Montébore?

Sì, la sede è nel Comune di Dernice (AL) e il presidente è il sindaco del comune. Il Consorzio si occupa sostanzialmente di verificare il rispetto del disciplinare da parte dei produttori e della promozione del formaggio.

Attualmente siamo in tre aziende a produrre il Montébore: la cooperativa "Vallenostra" di Mongiardino (AL), di cui sono il fondatore, l'azienda agricola cascina Nerchi di Dernice (AL) e l'azienda agricola cascina Boschetto di Stazzano (AL).

Qual è la storia della tua Cooperativa?

La Cooperativa "Vallenostra" di Mongiardino Ligure (AL) è nata nel '99 con l'obiettivo di recuperare una serie di prodotti che si stavano perdendo in Val Borbera e nelle valli limitrofe. Abbiamo iniziato con il Timorasso, impiantando la prima vigna, poi abbiamo continuato con la coltivazione delle fagiolane e piantato un po' di mele carle; per il Montébore abbiamo iniziato in un vecchio cascinale che era di mio nonno, facendo le prove con un pentolone come facevano le donne; poi nel 2000 è nato il presidio Slow Food e nel 2002 è partito ufficialmente il caseificio e quindi oggi sono vent'anni che lavoriamo sul Montébore e sugli altri formaggi della valle.

Oggi abbiamo anche un piccolo spaccio aziendale al castello di Roccaforte (AL) e abbiamo aperto il Borber'eat a Vignole Borbera (AL) un piccolo punto vendita dei prodotti del territorio dove facciamo anche ristorazione.



In questo momento però la ristorazione è chiusa per la questione Covid. Stiamo cercando di capire cosa si può fare: forse la riapriremo in modo ridotto, facendo un discorso di piccola ristorazione ma a dirti la verità cerchiamo di capire cosa sta succedendo.

Ci racconti dell'iniziativa 'Adotta una pecora da Montébore'?

Il progetto esiste da molti anni, ma in questi mesi ha avuto un riscontro eccezionale. Con un contributo di € 70 si può adottare una Pecora da Montébore. Si riceve a casa il 'Certificato di adozione' e un cesto di prodotti di qualità, del valore equivalente alla quota di adozione, con i nostri formaggi.

Sul sito della cooperativa ci sono tutte le indicazioni precise: basta compilare il modulo con l'indirizzo a cui spedire il cesto e noi ci occuperemo di tutto il resto. Questo contributo ci aiuta direttamente a sostenere le spese di allevamento delle pecore e di produzione dei formaggi. Diventare "Amico del Montébore" significa sostenere un territorio e la sua economia, aiutando direttamente il lavoro dei pastori e dei produttori.

Quali aspettative avete per la vostra attività?

Spero ci sia una ripresa per il nostro Appennino che poi, secondo me, è l'Appennino di tutta Italia, perché adesso è abbandonato. Spero arrivi qualche giovane ad abitare in questi paesi. Io adesso vivo in località Fubbiano in comune di Mongiardino, dove siamo solo io e la mia compagna. C'è tutto un paesino deserto. È una vita solitaria ma per me è di qualità migliore. Bisognerebbe avere qualche servizio in più, per esempio internet, per cui uno può lavorare anche da casa. Spero che in questa nuova fase ci siano degli spazi per noi e per tutta la Val Borbera perché se c'è un'economia sul territorio, tutti quelli che vivono qui ne hanno un vantaggio.

Perché avete aderito a "Parchi da gustare"?

Noi abbiamo aderito al progetto da quando è stato istituito il Parco naturale dell'Alta Val Borbera. I vantaggi dobbiamo ancora un po' valutarli, ma comunque credo che sia una cosa da portare avanti magari facendo cose che possano dare un riscontro concreto. La comunicazione, ad esempio, è molto importante per stare sul mercato così come è importante avere un prodotto che rappresenti il territorio. Per questo condivido la scelta della "carne all'erba" come "prodotto bandiera" del Parco. Credo che un parco è vivo se c'è chi alleva o fa altre attività agricole o in bosco: naturalmente sempre nel rispetto di tutte le regole. L'importante è che l'ente di gestione delle Aree Protette dell'Appennino Piemontese le porti avanti con l'aiuto di chi ci vive.

CONTATTI

Cooperativa Vallenostra, Borber'eat e Roberto Grattone

Fraz. Ponte del Mulino, 5 - 15054 Fabbrica Curone (AL)

Tel: +39 0143 94131

Cell: +39 340 4501610

E-mail: info@caseificioterredelgiarolo.it

Web: www.vallenostra.com



Lo zafferano dalle sabbie del mare



TRA FOSSILI E ZAFFERANO

A Cortiglione, nell'Astigiano, bulbi di zafferano crescono nei terreni, tra papaveri e ai piedi dei fossili. Presto raddoppieranno perchè proprio in questi luoghi, la spezia viene coltivata dall'Azienda 'Lo zafferano dalle sabbie del mare' che ha sede in questo territorio padano.

di Alessandra Fassio

Ogni anno, il Comune di Cortiglione e varie associazioni propongono un'escursione intitolata 'A spasso tra colline, orti, fossili e... zafferano'. Tappa d'obbligo, dopo aver attraversato il bosco in un percorso naturalistico di circa cinque chilometri, è il sito paleontologico che - per l'occasione - si può visitare con la guida degli esperti.

È un'opportunità per ammirare un ricco patrimonio di fossili, testimonianza di quando milioni di anni fa le colline erano ricoperte dal Mare Padano, dove numerosi molluschi bivalvi legati a fondi sabbiosi vivevano in un ambiente a una profondità di circa 10-15 metri con scarso moto ondoso, in un clima di tipo subtropicale, quindi molto più caldo di oggi. Accanto all'affioramento fossilifero, tappa della visita è la coltivazione dello zafferano, preziosa spezia, che cresce dove oggi sorge il geosito. Fino al 2004 è esistita una collina alta 30 metri: da lì sono state estratte le sabbie destinate alla costruzione dell'autostrada

Asti-Cuneo e, proprio durante i lavori, sono emersi i fossili.

L'area attrezzata dal Parco Paleontologico Astigiano consente di vedere da vicino le pareti con le grosse conchiglie bivalvi del Mare Padano. Fossili e zafferano dunque raccontano una lunga storia, fortemente evocativa. In questi luoghi, tre milioni di anni fa c'era il mare, testimoniato dalla presenza delle conchiglie e lo zafferano si coltivava già nel Medioevo. Coltivazione oggi portata avanti dall'azienda agricola 'Lo zafferano dalle sabbie del mare', aderente al progetto regionale Parchi da Gustare.

Ideatore dell'attività è Nico Banchini studente in medicina e grande appassionato del suo territorio. Lo abbiamo incontrato per farci raccontare la storia e il metodo di coltivazione dello zafferano a Cortiglione. Ecco cosa ci ha raccontato.

Nico, dove nasce l'idea di coltivare lo zafferano?

L'idea nasce dalla volontà di recuperare il terreno di proprietà della mia famiglia, divenuto una cava per l'estrazione di sabbie: così abbiamo voluto, in un qualche modo, cercare di ristabilire un contatto con la natura, di rinnovarla, di rifarla viva, quasi come se le si dovesse risanare il torto subito...

Le colline del Monferrato, essendo milioni di anni fa sommerse dal Mare del Golfo Padano (Pliocene 3,5 m.a.) sono disseminate di fossili e proprio per questo motivo, durante i lavori, emerse quello che divenne poi il sito paleontologico di Cortiglione, ora gestito dal Parco Paleontologico Astigiano.

Abbiamo pensato a come poter utilizzare un terreno così sabbioso che, inoltre, non aveva visto la luce da più di 3 milioni di anni e l'idea si posò sullo zafferano, il quale trova la sua origine di coltivazione nei deserti dell'antica Persia. In seguito decidemmo di documentarci al fine di scoprire se nelle nostre zone vi fosse una qualche storicità legata a questa pregiatissima spezia e il risultato fu straordinario: lo zafferano non solo veniva coltivato nel Monferrato nel 1400, ma era tra i più richiesti, insieme a quello catalano, nei mercati europei, trovando sbocco per il nord tramite gli scambi con Ginevra e con il sud, grazie a Genova.

Importanti tracce si ritrovano nei daziari e in particolare nelle tariffe astigiane dei conti Orleanesi del 1410 dove si ritrovano: Canelli, Albugnano, Chieri, Revigliasco, Castelnuovo e diversi altri, dove, la spezia veniva coltivata e commercializzata. Più nel piccolo, cosa ancor più straordinaria, si ha traccia dei passaggi dello zafferano in quel di "Corticelle", antico nome di Cortiglione, poiché, trovandosi al centro della Val Tiglione, era il tratto più sfruttato per il trasporto delle merci verso il mare, viste le vicinanze dei paesi dove si coltivava la spezia e anche in Corticelle erano presenti zafferaneti.

Come si usava lo zafferano a quei tempi?

Allora era utilizzato solo in piccola parte nella gastronomia. I suoi usi spaziavano dalla medicina, entrava nella confezione del laudano (una soluzione ottenuta tramite macerazione dell'oppio in alcool dotata di potere antidolorifico), alla tintura, alla miniatura, etc... e veniva utilizzato come moneta di scambio. Insomma, era una mercanzia molto diffusa, addirittura a tal punto da rientrare nello stemma di cittadine come Basilea in Svizzera o nei nomi di alcune vie nostrane: "Strada dello zafferano" a Montaldo Scarampi.

Purtroppo, a causa di violenti carestie e pestilenze che imperversarono nel '500-'600, gli zafferaneti vennero espianati al fine di rioccupare le terre con coltivazioni che apportassero

nutrimento; così, nel corso dei secoli, questa stupenda tradizione delle nostre terre venne a scemare fino a scomparire del tutto, persino dai ricordi di chi, quelle terre, tutt'ora le abita. Quanta pazienza e passione... Le tecniche di coltivazione dello zafferano che utilizziamo sono adattate alle caratteristiche climatiche e territoriali dell'alto Monferrato astigiano e particolarmente ai terreni sabbiosi, ricchi di giacimenti fossiliferi, che circondano il Geosito di Cortiglione, luogo in cui sorge la nostra coltivazione.

La coltivazione della spezia parte dalla piantumazione del bulbo: avviene tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, periodo in cui la bulbacea è ancora in stato di riposo. Terminata la piantumazione, la pianta germoglierà fuoriuscendo dal terreno con le caratteristiche spate bianche dalle quali emergeranno, tra la metà di ottobre e la metà di novembre, i fiori: durante questo mese avverrà quotidianamente e manualmente la raccolta del fiore.

La spezia, ricavata dai pistilli per separazione dal perigonio floreale, verrà fatta essiccare per 1.30 h alla temperatura di circa 40°C, a questo punto lo zafferano sarà pronto per il confezionamento. Successivamente alla fioritura entreranno nei mesi invernali dove la pianta di *Crocus sativus*, il suo nome ufficiale, germoglierà allungando i propri steli d'erba fino alla lunghezza di 60 centimetri, il colore sarà di un verde intenso. Giunti al mese di aprile si avrà la moltiplicazione dei bulbi che perdurerà fino alla fine di maggio, ove le germogliazioni seccheranno gradualmente fino a non lasciare più alcuna traccia vegetativa sul terreno; questo è il periodo dell'espianto dei bulbi che avverrà, appunto, tra la fine di maggio e l'inizio di giugno. Le bulbacee, successivamente, passeranno i mesi estivi fuori dal terreno in un luogo asciutto e ventilato. Il ciclo riprenderà alla fine dell'estate con la nuova piantumazione che verrà posta in un terreno differente da quello dell'anno precedente. L'espianto annuale viene effettuato al fine di evitare che si formino agglomerati di bulbi, i quali assorbono energia e nutrienti gli uni dagli altri portando a un impoverimento generale della spezia; inoltre, attuando il controllo dei bulbi annuale, può essere tenuta

Fiore di zafferano e Nico Banchini



sotto controllo la salute degli stessi eliminando gli elementi malati. Il cambio terreno si attua al fine di avere nutrienti sempre in quantità considerevoli, in quanto un'eccessiva coltivazione perdurante negli anni, porterebbe ad un impoverimento delle sostanze nel terreno. Il nostro zafferano proviene da coltivazione certificata biologica!

Come sei stato coinvolto nel progetto Parchi da Gustare?

Da subito ho aderito con entusiasmo al progetto perché ho collaborato insieme al Parco Paleontologico alla progettazione del Geosito e ora organizziamo delle giornate per le famiglie, in cui proponiamo la visita all'affioramento dei fossili e la spiegazione della coltivazione dello zafferano. Inoltre il 24 novembre 2018, sono stato presente a "Parchi da Amare" al Lingotto Fiere di Torino, proprio perchè aderente a Parchi da Gustare.

**C
O
N
T
A
T
T
I**

Azienda agricola Lo zafferano dalle sabbie del mare

Località Crociera di Cortiglione (AT)

Cell: +39 338 7956860

Email: nicobanchini93@gmail.com





UN ASSAGGIO DEL MONFERRATO, A DUE PASSI DALLA RISERVA VALLEANDONA

Mach cha dira è il nome del ristorante che, a due passi dalla Riserva Naturale della Valleandona, Valle Botto e Valle Grande, incoraggia (rigorosamente in dialetto piemontese) all'assaggio del buon cibo e alla buona cucina.

di Raffaella Amelotti

Ci troviamo a Settime, provincia di Asti, a due passi dalla Riserva Naturale della Valleandona, Valle Botto e Valle Grande.

Mach cha dira è il nome del ristorante che, alle orecchie di un non piemontese, potrebbe suonare esotico e invece altro non è che un incoraggiamento, un augurio che significa "purchè duri!".

Questo motto guida la famiglia Ciattino da quel 1° dicembre 2005, quando hanno aperto il loro ristorante dedicato alla cucina casalinga tipica del Monferrato, arricchita dai tipici piatti piemontesi.

Carlo e Mariangela avevano un altro lavoro, ma, per rafforzare il legame con il loro passato, hanno deciso di cambiare vita, inventandosi ristoratori in quella che era la casa dei nonni. E' così che "con un piede nel passato e lo sguardo dritto e aperto nel futuro", insieme alle figlie Isabella e Silvia, iniziano questa avventura con pochi coperti, solo una quindicina, divenuti un'ottantina grazie all'ampliamento della sala. Li abbiamo incontrati e ci hanno raccontato la loro storia di gusto e territorio.

Silvia, ci racconti qualcosa in più della vostra bellissima storia?

Le cuoche storiche di Settime hanno insegnato alla mamma le loro ricette di famiglia, andando a impreziosire la nostra offerta culinaria: da noi l'ospite è accolto come uno di casa, in modo semplice e cordiale. Utilizziamo materie prime a km zero: la carne proviene dalle macellerie locali, alcune verdure sono addirittura prodotte nel nostro orto, mentre la pasta e i dolci sono fatti in casa. La filosofia è quella dell'azienda agricola, che è la nostra seconda attività: produciamo nocciole IGP Piemonte.

Le piantine messe a dimora quando l'avventura ha avuto inizio sono entrate in produzione e così le nocciole sono diventate le protagoniste dei piatti del ristorante e di menù a tema a loro dedicati, oltre che materia prima per la preparazione di creme, torte e biscotti.

I nostri piatti e i nostri biscotti si impreziosiscono anche dei profumi della primavera con l'utilizzo delle erbe aromatiche come menta piemontese, camomilla e lavanda, che vengono utilizzate fresche o secche a seconda del periodo dell'anno. Proponiamo una linea di dolci che abbina le nocciole alle aromatiche in base anche alla produzione, perché, si sa, in campagna ogni annata fa a sé!



Interno del ristorante

Con il ristorante come avete vissuto il periodo più acuto della pandemia?

La nostra attività è a conduzione familiare, lavoriamo in casa e non abbiamo dipendenti: in questo siamo stati agevolati. Abbiamo iniziato subito con le consegne a domicilio dei piatti pronti, che hanno riscosso un buon successo.

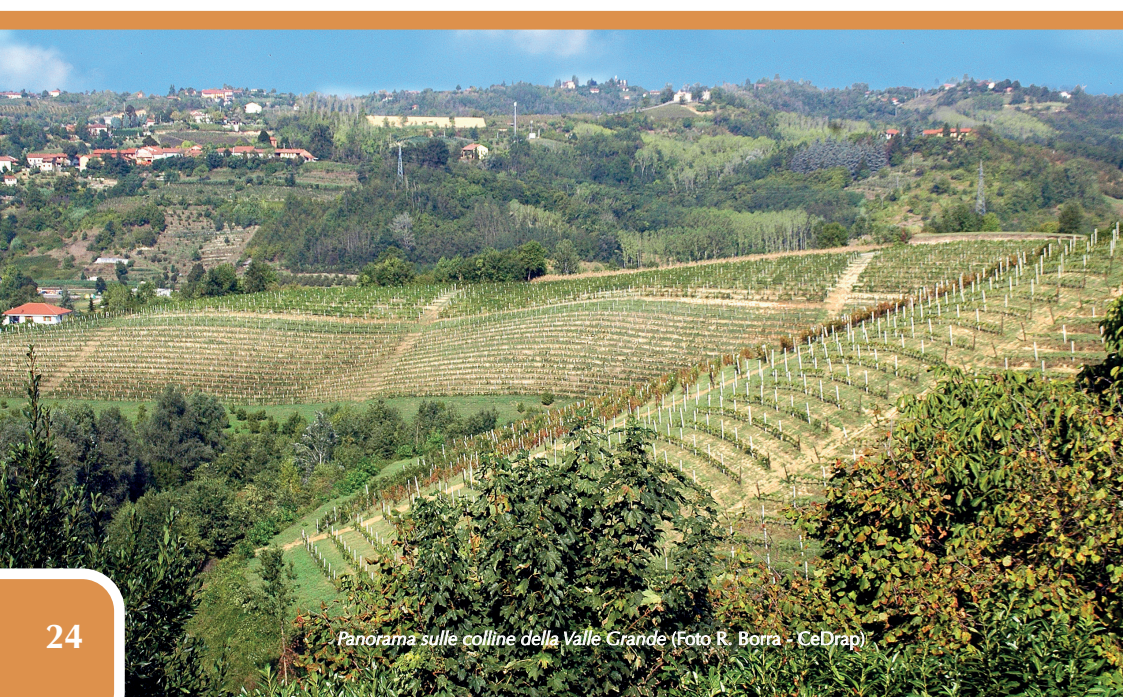
E' stato più difficile il primo periodo dopo la riapertura: la richiesta dei piatti da asporto è calata drasticamente ma non è stata compensata dalle prenotazioni al ristorante perché le persone avevano paura. Con l'estate, fortunatamente la situazione è migliorata. Abbiamo comunque mantenuto il servizio di consegne a domicilio in orari che non contrastino con il servizio in sala.

Una chicca per chi vuole venire a trovarvi a Settime?

Oltre al salone al chiuso in cui i tavoli sono disposti in modo tale da rispettare le distanze di sicurezza, e al dehor con una trentina di coperti, abbiamo attrezzato un'area nel nocchieleto dove è possibile fare pic nic, piccoli pranzi e la cena al lume di candela.

Proponiamo quattro tipologie di cesto che variano in base al menù: al ristorante viene consegnato il paniere completo di stoviglie, bicchieri, posate, cibo e bevande.

Il nocchieleto è a meno di un chilometro dal ristorante, quindi è raggiungibile a piedi o in auto a discrezione dell'ospite: la particolarità è che confina con la riserva naturale, quindi può essere il punto di partenza per le escursioni nella natura. Questo nocchieleto è anche il set romantico delle cene a lume di candela: in questo caso serviamo le varie portate a tema nocchiele come al ristorante, ma... sotto le stelle!



Oltre alla ristorazione, offrite attività diversificate per grandi e piccini...

Proponiamo lezioni di cucina per la preparazione della pasta fresca e dei biscotti a base di nocciole, cioè baci di dama e brutti e buoni (i famosi brut e bun). Attualmente, però, per questioni igienico sanitarie, le attività sono sospese: ci auguriamo di riprenderle al più presto. Inoltre, io sono operatore di fattoria didattica: lo scorso anno, con i bambini che hanno partecipato ai nostri laboratori, abbiamo realizzato gli alberi di Natale in pasta frolla. In passato abbiamo anche organizzato la prova sul campo di raccolta a mano delle nocciole.

Quando avete deciso di aderire a' Parchi da gustare'?

Abbiamo aderito all'iniziativa qualche anno fa, poi, nel 2019, abbiamo vissuto l'esperienza con partecipazione apprezzando molto gli incontri formativi sulla comunicazione e la calendarizzazione degli eventi promozionali.

Noi ci crediamo molto, per cui siamo interessati a far conoscere Parchi da gustare ai nostri clienti, e l'importanza della biodiversità, anche sotto il profilo agro-alimentare.

Il nostro incontro si chiude con uno sguardo al logo del ristorante e ci uniamo al brindisi che i due angioletti, che raffigurano Carlo e Mariangela, dedicano alle figlie Isabella e Silvia affinché l'attività da loro creata sia per le figlie prospera e duratura, per cui... Mach cha dira! Il consiglio ai lettori è quello di seguire la pagina Facebook [@machchadira](#) per essere sempre aggiornati!

**C
O
N
T
A
T
T
I**

Ristorante Mach Cha Dira

via Umberto I, 6 - 14020 Settime (AT)

Tel: +39 0141 209381 - Cell: +39 331 6423107

Email: info@machchadira.it

Web: <https://www.machchadira.it/>



In queste pagine, Elisa Davì, titolare dell'azienda agricola, al lavoro



AMETLIÈR OSSIA MANDORLO! L'AZIENDA AGRICOLA DI ELISA DAVÌ IN VALLE DI SUSÀ

A maggio si raccolgono le fragole e poi si continua fino a ottobre, se il tempo lo permette. Nessuna serra, ma tutto nelle mani di madre natura. E in inverno? Si consumano quelle trasformate durante la bella stagione: in liquore, confettura e anche in ottima frutta secca. Le fragole sono una delle tante produzioni che Elisa Davì coltiva con impegno e passione in diversi angoli della Valle Susa particolarmente vocati.

di Nadia Faure

Le Aree protette delle Alpi Cozie hanno conosciuto Elisa Davì quando - neo laureata in Scienze Naturali e Analisi e Gestione Ambientale - ha collaborato con l'Università di Torino e l'Ente Parco al progetto Life Xero-grazing sulla conservazione e recupero delle praterie aride ricche di orchidee.

Contemporaneamente Elisa è stata accompagnatrice naturalistica e, per più stagioni, ha svolto attività didattica nelle aree del Parco naturale dell'Orsiera Rocciavré e degli Orridi di Foresto e Chianocco.

Per coniugare passione, professione e lavoro nel 2019 ha ideato e avviato il suo progetto con l'azienda agricola che ha chiamato Ametlièr che opera in Valle di Susa, sui comuni di San Giorio, Chianocco, Susa, Mompantero, Giaglione e Novalesa. Il nome dell'azienda può sembrare strano, ma il significato va ricercato nell'antica lingua occitana: Ametlièr significa mandorlo.

In Valle di Susa sono tante le occasioni di sagre e mercati a cui partecipano i produttori locali ed è facile trovare anche il banchetto di Elisa che accoglie tutti col sorriso.

Elisa, dove nasce la tua passione per i mandorli?

I mandorli sono la prima coltura messa a dimora nel 2018, nella conca tra Susa e Giaglione, dove già vegetavano piante di mandorlo spontanee, probabilmente sfuggite a coltura in tempi passati. Da sempre mi hanno affascinata, già quando, alle prese con i rilievi delle oasi xero-termiche di Foresto, li trovavo ai bordi dei muretti in pietre a secco delle antiche abitazioni ormai abbandonate; questi longevi e robusti alberi erano il segno di una antica presenza riconosciuta preziosa dagli abitanti della montagna di un tempo quasi dimenticato.

Quando e come avviene la lavorazione delle mandorle?

Per l'impianto sono stati scelti dei mandorli di varietà "Tuono" con un portainnesto adattato al nostro clima, inoltre sono state prese delle marze da mandorli di varietà locali (precisamente da Foresto e da Borgone) per fare dei nuovi innesti e per affiancare ai Tuono anche la nostra orgogliosa varietà valsusina.



A quattro anni dall'impianto, nella seconda metà del mese di agosto, raccogliamo le prime mandorle di montagna. Si raccolgono quando il mallo si apre e lascia intravedere la preziosa mandorla ancora protetta dal guscio. Il mallo viene separato manualmente e la mandorla viene lasciata al sole per circa una settimana ad asciugare e seccare, trascorso questo tempo le mandorle sono pronte per essere consumate. Commercializziamo le nostre mandorle con il loro guscio, in modo che siano protette e non abbiano necessità di essere conservate sottovuoto o in atmosfera controllata, una garanzia di qualità naturale: in questo modo le mandorle possono essere consumate fino ad un anno o più di distanza.

Sul banchetto di Elisa troviamo anche altre prelibatezze, quali produzioni curate?

Il cuore pulsante di Ametlier si trova nei castagneti: gestiamo circa 3,5 ettari di castagneto da frutto tradizionale, sui versanti tra San Giorio e Bussoleno. Oltre alla commercializzazione del frutto fresco nel mese di ottobre, abbiamo scelto di valorizzare questo prodotto in tutti i modi possibili: essicchiamo i frutti di dimensioni più piccole per ricavarne farina e marroni secchi, con questi ultimi otteniamo anche liquori e creme.

Altra coltivazione che contraddistingue Ametlier è la coltivazione di fragole, cresciuta con il passare del tempo grazie alla grande richiesta di questo piccolo e gustoso frutto. Come per i marroni, scegliamo di differenziare tutti i possibili trasformati, per avere le nostre fragole disponibili tutto l'anno, anche se in altre forme.

Ma c'è di più: la valle di Susa ha una storia gloriosa di viticoltura e nei versanti più tiepidi e assolati vegetano antiche varietà, vigne eroiche arrampicate su ripidi terrazzi. La nostra passione per la biodiversità locale e per il mantenimento del territorio, ha fatto sì che tra le nostre coltivazioni ci fossero anche i vigneti: antichi vigneti terrazzati di varietà di uva a bacca rossa nei territori di Giaglione e Mompantero.



A Susa invece abbiamo deciso di impiantare una vigna nuova, di uva a bacca bianca, ovviamente antica varietà locale: il baratuciat.

Infine, ma non ultimo, ci occupiamo anche di allevamento di api per la produzione di miele. Praticiamo nomadismo e spostiamo le arnie delle nostre api inseguendo le fioriture primaverili ed estive. I nostri apiari sono situati tra i 600 e i 1500 m s.l.m. e, annate permettendo, le api ci restituiscono il miele tipico dell'alta quota, la flora alpina, il millefiori, il castagno o il castagno-tiglio.

Alla base di questo progetto di vita si percepisce la passione che Elisa ha per il territorio valsusino, per l'agricoltura e la natura che si riversa direttamente nel concreto, vedendo crescere e maturare i propri frutti. Ma non nasconde i problemi dovuti alla presenza dei cinghiali e alla carenza di acqua per il cambiamento climatico che richiederebbe una rete idrica efficiente.

Salutiamo Elisa chiedendole quali saranno i prossimi sforzi: andranno nella direzione di aumentare produzioni e trasformati ma anche in azioni di maggior informazione e sensibilizzazione al consumatore affinché il prodotto agricolo sia riconosciuto dal consumatore e apprezzato.

Sensibilizzare e comunicare coralmemente questa necessità è compito anche degli enti di tutela ambientale e il progetto "Parchi da Gustare" ne dà voce da anni.

CONTATTI

Ametlièr

Strada Torino, 26, Bussoleno, Torino

Tel: +39 338 7483116

Email: info@machchadira.it

Email: az.agr.ametlier@gmail.com





Tiziana e Marco del Rifugio Levi Molinari. Nelle foto a seguire, scorci sul rifugio (Foto L. Giunti)

VIVERE IN RIFUGIO COME SCELTA

Tiziana e Marco gestiscono il rifugio Levi Molinari sulla montagna di Exilles da 19 anni. Anche loro hanno deciso di aderire al progetto 'Parchi da gustare'.

di Luca Giunti

Il rifugio Levi Molinari è stato costruito nel 1928 e doveva essere intitolato a Mariannina Levi, allora una delle poche donne laureate in medicina, la prima studiosa della fisiologia umana in quota, morta sotto una valanga a Rochemolles sopra Bardonecchia. Ma nel ventennio non si poteva utilizzare il nome Levi. Il rifugio venne allora dedicato a un'altra donna, Magda Molinari. Finito il fascismo, il nome originario prese piede e oggi il rifugio è conosciuto come "il Mariannina Levi", anche se talvolta viene chiamato "Levi-Molinari". In ogni caso non ci sono sulle Alpi altri rifugi dedicati a due donne.

Proprio per gli studi di Mariannina l'edificio originario venne scelto per gli allenamenti di ossigenazione dalla squadra del Grande Torino. Si narra che qui Gabetto imparò a fare da fermo il salto mortale. Fino all'ultima ristrutturazione le vecchie perline di alcune stanze conservavano le firme di quei formidabili calciatori!

Quando dovettero essere sostituite, furono smontate e ricomposte in una baita della valle, il cui luogo resta segreto per evitare pellegrinaggi o saccheggi.

L'enorme e peloso cane Cosmo, nome attribuito dal figlio di Tiziana e Marco ispirandosi al cartone animato "Fantagenitori", ci farà una discreta compagnia per tutta la chiacchierata... I dintorni del rifugio sono abbelliti da tante statue di legno: la lunga amicizia dei gestori con le scuole di intaglio locali fa sì che spesso vengano qui per stage formativi e per illustrare la loro arte. Le sculture di donne, di aquile, lupi, marmotte, pellerossa, gnomi, non vengono protette da flatting o impregnanti, affinché il lento lavoro del tempo e del clima restituisca lentamente il legno non trattato chimicamente alla natura. Tiziana e Marco non sono solo accoglienti - come deve essere ogni albergatore, ristoratore o guida - lo sono anche nel senso che sono sempre disponibili e aperti a una nuova progettazione o proposta da costruire insieme a un giovane, un educatore, un gruppo o un'associazione che possa avere in mente e voglia provare a svilupparla nel "loro" ambiente naturale e umano. D'altronde hanno chiamato la loro società, non a caso, "Polvere di stelle". Ecco cosa ci hanno raccontato.

Tiziana e Marco, quale percorso vi ha portato fino qui?

Insieme abbiamo una lunga storia. Siamo guide e accompagnatori naturalistici, guide di mezza montagna, educatore professionale, istruttori di arrampicata. Abbiamo gestito centri estivi, molti progetti con le scuole elementari e medie non solo della Val di Susa ma anche di Torino. A un certo punto abbiamo persino dovuto trasformarci in agenzia di viaggio perché ormai alle scuole devi offrire un pacchetto completo, dal pullman al treno, e ogni collegamento a tutte le opportunità del territorio.



Quindi proponete offerte diversificate?

Sì. L'esperienza, la formazione, i contatti che abbiamo accumulato ci permettono di progettare e offrire servizi anche a clienti talvolta poco considerati, come i disabili, i CST (Centri Socio-Terapici), la psichiatria, il CONISA (Consorzio Intercomunale Socio Assistenziale). Per questo nella nostra conca curiamo un percorso per non vedenti, realizzato tramite un bando europeo insieme al Comune di Exilles, che viene utilizzato non solo da chi ha un difetto visivo ma anche da chi, magari temporaneamente, è meno abile del consueto, come le mamme con il passeggino o il pancione.

Quali effetti ha avuto il periodo pandemico sul vostro lavoro?

Noi siamo sempre costretti a ripensare le nostre attività e lo stiamo già facendo con l'aiuto dei collaboratori, con gli stimoli dei nostri clienti storici, con la collaborazione del Parco delle Alpi Cozie. I siti di arrampicata che curiamo intorno al rifugio continuano a essere un buon richiamo, perché possono essere frequentati in sicurezza e in solitaria. Le passeggiate con il violoncello, i campi-natura, l'ascolto del bramito del cervo in autunno, avranno bisogno di essere risistemati ma non pensiamo affatto di annullarli. Semmai l'emergenza ci ha costretto a instaurare un nuovo rapporto con i clienti. Stiamo ragionando sul fatto che se le scuole avranno più difficoltà a venire da noi per studiare la natura dal vivo e imparare a conoscere un nuovo territorio, forse dovremmo essere noi ad andare da loro e mettere a disposizione la nostra esperienza per interpretare e far apprezzare il territorio, l'ambiente, le opportunità vicino alla loro casa o alla loro scuola.

Visitori al rifugio Levi Molinari



Un classico: se Maometto non va alla montagna ...

Non ci sentiamo "accompagnatori" naturalistici, ci sentiamo semmai "Animatori della Natura". Ogni progetto, ogni esperienza, ogni percorso che facciamo con i ragazzi, per quanto ripetuto e consueto, è sempre nuovo perché sempre nuovi ne sono i fruitori, che portano ogni volta noi stessi a riscoprire e reinventare il territorio che ci circonda. Quello che dite è l'essenza di tutte le esperienze di Educazione Ambientale che da 30 anni portano avanti le varie Aree Protette delle Alpi Cozie e tutto il sistema regionale piemontese. Chi viene a mangiare nel rifugio troverà per nostra scelta prodotti locali, dei piccoli artigiani del luogo, alcuni dei quali sono inseriti come noi nel circuito dei 'Parchi da Gustare'.

Perché avete deciso di aderire all'iniziativa?

È stato naturale. Abbiamo da sempre fatto una scelta legata al territorio, alla diffusione della sua conoscenza sotto tutti gli aspetti: naturalistici, storici e culturali, gastronomici, tradizionali. È stata quindi una scelta scontata alla quale ci siamo associati convintamente fin dal suo inizio. Ti voglio fare due esempi che solo all'apparenza sembrano lontano. Siamo appassionati di mobili tradizionali; quando possiamo frequentiamo fiere e mercatini, e per scelta nostra dichiarata chi viene a mangiare in rifugio userà piatti, bicchieri e posate completamente spaati, che derivano da dismissioni, sgomberi o piccoli acquisti nella filosofia del non buttare via nulla finché non è proprio assolutamente necessario. Tanto, sai quanti ne rompiamo accidentalmente in una stagione! Spesso i ragazzini hanno qualche euro da spendere per un souvenir. Anche in questo caso abbiamo cercato di ragionare su che tipo di prodotto potevamo offrire. Ci siamo rivolti un laboratorio di gioielli artigianali gestito da persone con disabilità di Torino, "Forma e Materia". In questo modo invece di una calamita o di un peluche prodotto in serie chissadove, il bambino porta a casa un prodotto unico, del territorio, che alimenta un'economia virtuosa, per quanto possa sembrare piccola. Comincia a rinfrescare e le nubi cedono un po' di pioggia. D'altronde siamo a 1850 metri di quota. Entriamo nel rifugio e poco dopo viene spontaneo cenare insieme. Il cuoco Davide ha preparato uno spezzatino squisito. Anche questo, spiega Tiziana, è stato acquistato da un produttore locale, contento di poter smerciare in questa stagione la parte anteriore delle bestie che di solito viene consumata d'inverno mentre d'estate è poco richiesta.

CONTATTI

Rifugio Levi Molinari

Percorrendo la SS25 del Monginevro, il rifugio si raggiunge da Deveys, piccola frazione tagliata a metà dal confine amministrativo tra Exilles e Salbertrand, lungo una strada sterrata, oppure poco oltre, seguendo la deviazione verso Grange della Valle, asfaltata ma talvolta interrotta da piccole frane.
Web: <http://www.rifugiolevimolinari.it/>
Email: - info@rifugiolevimolinari.it
Tel: +39 0122 58241 - Cell: +39 339 4269402



Lorenza Borsarelli con i suoi collaboratori



AGRITRUTTA, OVVERO UN PARCO DENTRO UN PARCO

Quando l'abbiamo conosciuta, Lorenza Borsarelli, era esattamente come la vedete nella foto, davanti all'ingresso del suo laboratorio. Ci siamo recati nel suo regno di pesci, pace e natura per proporle di aderire al progetto 'Parchi da Gustare' e ne è stata subito entusiasta. Quando siete sul posto, chiedete di lei e dite a Lorenza che avete letto di Agritrutta su Piemonte Parchi: di certo sarà motivo di felicità, per noi e per lei.

di Emanuela Celona

"A ogni lavoro ben eseguito spetta una giusta ricompensa, un diritto che va esercitato, un dovere che va assolto sotto una forma condivisa. Ogni volta che il prezzo di un prodotto artigianale della terra, dell'acqua, dell'aria e del fuoco ti sembrerà troppo, prova a pensare che oltre alla bontà, stai portando a casa qualità, ingegno, personalità, ricerca, pazienza, dedizione, innovazione, dignità, fatica, sudore, sacrifici, costi, responsabilità, benessere, salute, sicurezza alimentare, passione, coraggio, tenacia, onestà, valori e poesia. Pensa poi che stai portando a casa un pezzo della vita di un contadino".

Parole scritte in un post su Facebook da Lorenza Borsarelli, titolare di Agritrutta, azienda agricola di San Biagio di Mondovì, all'interno della **Riserva naturale di Crava Morozzo**. Affermazioni che sono molto più di semplici parole e perfettamente aderenti alla filosofia del progetto 'Parchi da gustare' che ribadiscono l'importanza di prodotti sani, buoni, sicuri, perdipiù se provenienti da un rapporto stretto e costante con l'area protetta in cui nascono.

Lorenza Borsarelli l'abbiamo intervistata a giugno del 2020 per farci raccontare un po' di sé e della sua attività. Ecco cosa ci ha raccontato.

Lorenza, come la definiresti la tua attività?

E' un parco dentro un parco. Agritrutta è un 'ittiturismo', non trovo definizione migliore. Filiera completa di tre specie di salmonidi, Agritrutta è un'azienda a conduzione familiare che opera in armonia con l'ambiente. Non proprietaria, bensì ospite di un territorio a cui deve tutto. L'acqua preziosa di un torrente incontaminato e la biodiversità che caratterizza la Riserva naturale Crava Morozzo, non potevano che essere simbolo dello stile di vita dell'intera famiglia Agritrutta-Acquadolce nonchè risorsa, oltre al pesce cresciuto.

Da quanto tempo ti dedichi alla tua azienda agricola e in quanti siete a portarla avanti?

Agritrutta nasce nel 1999 per scelta di Andrea Fariano, terza generazione di allevatori in acque dolci con esperienza sterminata fin dagli anni della Seconda Guerra Mondiale. Potremmo definire i Fariano una famiglia di pionieri senza ombra di dubbio. All'azienda capostipite, la Canali Cavour, mancava il comparto trasformazione, seppur i primi filetti affumicati videro la luce grazie alla cultura culinaria di Mariarosa Battioli in Fariano, ben trentacinque anni fa. Una ricetta vincente al punto da essere la stessa di oggi. Agritrutta è un'azienda in continua evoluzione, permeabile all'innovazione nel proprio quotidiano,



Scorci dell'Azienda Agricola Agritrutta

pur conservando ricette e tradizioni che caratterizzano la storia aziendale e la storia di un intero territorio. Non è un caso che il filetto affumicato Agritrutta sia certificato PAT, Prodotti Agrolimentari Tradizionali italiani.

Il mio lavoro in Agritrutta incomincia invece più tardi, nel 2005. Seppur nipote di contadini, il mio ambito lavorativo fino a quel momento era lontanissimo da acqua, fiumi e trote. In principio avrei dovuto occuparmi esclusivamente della comunicazione, invece il mondo Agritrutta mi assorbì totalmente. Totalmente significa che fin da subito pretesi di fare tutto: pescare, filettare, trasformare, promuovere, vendere, consegnare, contabilizzare e ricoprire ogni mansione possibile per comprendere meglio tutto ciò che circondava il pesce d'acqua dolce e la fatica per tradurlo in prodotto di qualità. Una scommessa che si trova a buon punto del percorso per essere vinta. Il team dell'azienda familiare è completato dal supporto di Raffaella e Natalino, due instancabili collaboratori responsabili del laboratorio di trasformazione a norma CE e da Francesco, Sara e Nadia impegnati nell'attività dell'agriturismo.

Dove nasce il nome 'Agritrutta'?

Con un po' di licenze letterarie Agri-trutta è una quasi-crasi tra agricoltura e trutta. Trutta è il nome in latino che identifica la trota. Salmo trutta, per esempio, è il nome scientifico della trota fario. Molti credono che trutta sia un termine in dialetto piemontese, non lo è ma trovo sia bello che lo sembri. Il nome venne scelto dal fondatore Andrea Fariano dopo un confronto serrato con lo scrittore monregalese Andrea Maia. Lo studio del logo fu il mio primo contributo grafico all'azienda. In famiglia siamo tutti molto legati al nostro pesce con la spiga, un'immagine che rimane negli occhi e nei pensieri e che ci ricorda quanto l'ambiente naturale sia profondamente integrato per la propria sopravvivenza. L'Agricoltura include tutto, regno vegetale e regno animale. Il logo evoca questo equilibrio.



E dove nasce la passione per i pesci?

La passione per la trota e per tutto ciò che questo pesce rappresenta per la nostra terra è una naturale contingenza. La mia passione più forte è il territorio e tutto ciò che offre.

Sono capace di appassionarmi a qualunque cosa, appena avverto che è frutto di fatica, devozione totale, conoscenza, cultura, amore. Tutte caratteristiche che rendono poetico qualunque mestiere, qualunque oggetto, qualunque prodotto agroalimentare. Le trote per me rappresentano un Caronte, il modo con il quale mi manifesto sul territorio. Conoscere i miei pesci, l'ambiente in cui vivono, il loro alimento, le loro caratteristiche, non sprecare, lavorare in armonia nel team e studiare come proporre le carni così pregiate delle trote in modo seducente senza alterarne le caratteristiche, è un'esigenza personale, talvolta una sfida. Negli anni questa esigenza personale è diventata la mission di Agritrutta.

Perché lo slogan: pesce sano, buono, sicuro e libero?

Lo slogan è centrato sulle principali caratteristiche del pesce Agritrutta. Sano perchè i migliori dietologi di tutto il mondo ritengono le carni del pesce d'acqua dolce le più adatte a una dieta povera di grassi, equilibrata e nutriente. Una scelta a beneficio della salute senza dover rinunciare a piatti saporiti e gustosi. In 100 grammi di carne è presente un grammo di OMEGA3, un grasso polinsaturo indispensabile alla salvaguardia del nostro sistema cardiovascolare. La carne contiene inoltre calcio, potassio e forforo, elementi necessari alla sana crescita dei bambini. Buono perchè è cresciuto con passione in acque pure, fresche e ben ossigenate. Si nutre con il migliore alimento possibile, senza aggiunta di additivi o medicinali. La crescita naturale contribuisce alla conservazione di tutte le caratteristiche organolettiche del pesce. Buono perchè è un pesce che vive bene e sicuro perchè è un pesce di filiera completa. Agritrutta conosce ogni cosa sul proprio pesce: dove e come nasce, dove e come cresce, dove e come vive e in che modo si nutre. Aiutati costantemente dal servizio sanitario locale, dall'Arpa e da tutti gli enti preposti al controllo della filiera Agritrutta, è possibile garantire la massima trasparenza a protezione della salute di chi sceglie quotidianamente il pesce con la spiga. Infine, libero perchè ogni prodotto Agritrutta è studiato nei propri equilibri per non contenere conservanti e coloranti. Agritrutta ha dimostrato che è possibile conservare perfettamente anche le carni così delicate dei salmonidi (trote iridea, trote fario e salmerini di fonte) avvalendosi esclusivamente di procedimenti artigianali. Acqua, terra, aria, fuoco e amore per un mestiere sono la migliori sintesi di Agritrutta.

Perché hai aderito a 'Parchi da gustare'?

Parchi da gustare è un progetto perfettamente aderente alla filosofia Agritrutta. Mi risulta più semplice dire che 'Parchi da gustare' abbia scelto Agritrutta e non il contrario. Talmente è perfetto per questa azienda e per il parco che la ospita che quasi avrei voluto inventarmelo io.

Cosa ti aspetti da questo progetto?

Agritrutta, pare sia ufficiale, è la terza porta della Riserva naturale Crava Morozzo, dopo la storica di Rocca De' Baldi e la successiva di Morozzo con accesso anche per i disabili. Un grande onore e una grande responsabilità.

Il progetto sarà completato con l'attraversamento sul torrente Pesio per raggiungere i nostri amici e collaboratori della Foresteria dell'Oasi alla sinistra del torrente. Mi aspetto che più

gente possibile possa conoscere la Riserva Naturale Crava Morozzo dove opera Agritrutta. Mi aspetto che la vita delle persone anche grazie a questo progetto possa rallentare, almeno per una giornata. Noi ce la stiamo mettendo tutta per raccontare questo parco. Le nostre visite guidate 'Viaggio in acque dolci' stanno riscuotendo grande successo. Fare squadra significa unire le forze per entrare nell'immaginario collettivo come esperienza irrinunciabile.

Quanto è stato difficile il periodo di Pandemia?

E' stato molto difficile, umanamente ed economicamente. Basti pensare che in una sola notte è stata riorganizzata la nostra offerta e mobilitato il personale interno. Due lavoratori in Cassa Integrazione. Il resto dei collaboratori in forza nel comparto trasformazione. Il 5 marzo (durante il primo lockdown, ndr) consegnavamo la prima spesa a domicilio. La squadra Agritrutta ha dimostrato grandi capacità di adattamento e non ha mai perso l'entusiasmo. Chiuso Agriturismo e vendita alla ristorazione, due comparti che portano quasi il 70% dell'incasso complessivo in azienda, era necessario dare un segnale forte di fiducia ai collaboratori e al territorio. Essere presenti nelle case almeno con le consegne a domicilio è stato un esercizio di tenacia. Essere accolti nonostante ci presentassimo imbavagliati e un po' sfuggenti dalle porte è stato commovente. Ripensarci oggi ancora mi commuove, seppur il lavoro sia quasi rientrato nella normalità.

Quali sono i progetti per il futuro?

Nel nostro futuro prossimo c'è la formalizzazione della rete d'impresa INTRECCI, un gruppo d'imprenditori agricoli del monregalese che condivide la stessa filosofia e che realizza progetti solidali e promozionali sul territorio.



La rete d'impresa appartiene alla famiglia molto più grande Intrecci Solidali con cui condivide dal luglio 2018 la firma di una carta etica ed è composta da moltissimi attori della sfera sociale e istituzionale monregalese. Allungando lo sguardo non nascondo che le idee non mancano, ma data la fase embrionale, magari ne parleremo la prossima volta...

C O N T A T T I

Azienda agricola Agritrutta

Strada San Biagio, 13 - Fr. San Biagio – 12084
Mondovì (Cuneo)

Cell: +39 335 1863923 - L(Lorenza Berselli)

Web: www.agritrutta.it

Web: www.acquadolce.net

E-mail: agritrutta@libero.it





L'AZIENDA AGRICOLA ANTICHE MACINE: UN "DIFETTO" DI FAMIGLIA!

L'Azienda agricola Antiche Macine, nata nel 2009, si trova a Chiusa Pesio, comune che, nel 1978, ospitò la prima area protetta della Regione: il Parco naturale della Valle Pesio, che dopo alcuni ampliamenti territoriali, ha preso il nome del Marguareis, la cima calcarea più alta e importante delle Alpi Liguri.

di Erika Chiecchio

Una montagna dalle pareti pallide e il profilo di un viso che fa da sfondo alle attività dell'Azienda agricola fondata da Anna Zabaldano e Attilio Fulcheri ai quali in seguito si sono affiancati nella gestione i figli, Debora e Fabrizio.

Le Antiche Macine sorgono sulla sinistra idrografica del torrente Pesio, le cui acque sono state alla base di diverse attività: dapprima fucina, poi conceria ed infine opificio. È in questa ultima veste che a fine del 1800 sono entrate in funzione le macine, che danno il nome all'azienda e sono in bella mostra al suo ingresso, utilizzate per la produzione di polvere di ceramica a base di silice. Chiusa Pesio, infatti, per molti anni fu uno dei maggiori

centri italiani di produzione di vetri, cristalli e ceramiche.

Mentre l'edificio dell'azienda veniva ristrutturato, Anna e Attilio si dedicavano alla coltivazione mettendo in produzione dapprima ortaggi e successivamente fragole e mirtilli. La coppia avviò anche un maneggio; quella dei cavalli è una passione comune. Alla conclusione dei lavori del piano terra della struttura, Anna ha inaugurato uno spaccio di vendita di prodotti freschi mentre quelli in eccesso venivano trasformati in conserve e marmellate.

Debora diventa parte attiva delle Antiche Macine, nel 2016, dopo il diploma all'Istituto Alberghiero. La giovane porta in dote il frutto dei suoi studi: la formazione nell'ambito della ristorazione e della trasformazione dei prodotti freschi. Con la nuova "leva" e le sue competenze la famiglia apre l'agriturismo e un nuovo laboratorio per produrre confezioni piene di golosità dolci e salate.

Anche gli spazi esterni dell'azienda si ampliano per fornire aree relax e servizi di intrattenimento agli ospiti o ai turisti: qui entra in gioco Fabrizio che gestisce le attività outdoor: dallo sled dog all'equitazione, dal noleggio di e-bike, in estate, a quello delle ciaspole, in inverno.

Abbiamo incontrato Debora che ha partecipato all'iniziativa "Parchi da Gustare" e che sta sperimentando ricette anche con erbe spontanee.

Debora, avete iniziato l'attività nel 2017 e, dopo un avvio brillante, è arrivata la Pandemia... Come hai vissuto il periodo di chiusura?

Già, davvero brillante come dici tu: abbiamo avuto fin da subito tanti apprezzamenti. Chi è stato nostro ospite ci ha ringraziato per la semplicità e genuinità dei piatti serviti: un complimento che ogni volta mi riempie di gioia. In realtà quando eravamo in Zona Rossa abbiamo comunque lavorato portando a casa delle famiglie i nostri piatti. Le richieste sono arrivate soprattutto da Cuneo e Mondovì, le città più grandi vicine a Chiusa Pesio.



Posso dire che è stato un piacere, alla riapertura, accogliere in agriturismo proprio chi, a casa, aveva gustato i nostri piatti. Una soddisfazione che ci ripaga e ci stimola a fare sempre meglio e di più.

Siete una famiglia vulcanica. Debora, i progetti che avete per il futuro...

Hai proprio ragione! Papà e mamma sono davvero vulcanici. Siamo una famiglia sempre in movimento! La pandemia ci ha solo rallentati ma non ci ha fermati. Abbiamo messo on line sullo shop di Facebook i nostri prodotti (miele, verdure sott'olio o in agrodolce, "bagnet", sughi, marmellate, sciroppi, salse, frutta sciropata...): tutti possono adesso vedere la nostra vetrina e farsi venire l'acquolina in bocca. Inoltre siamo presenti al mercato contadino di Cuneo coordinato dalla Coldiretti e i nostri prodotti sono anche in vendita nel negozietto dedicato ai prodotti delle fattorie associate.

Ci siamo anche inseriti nel progetto "L'alveare che dice sì" di Mondovì, una comunità virtuale diffusa in tutto il mondo che permette di fare la spesa online direttamente dai produttori locali (<https://alvearechedicesi.it/it>).

Mio fratello Fabrizio si occupa di intrattenere i nostri ospiti facendo loro scoprire la Valle e il Parco. Se i nostri ospiti mangiano bene e si divertono allora abbiamo raggiunto l'obiettivo! Abbiamo alcuni sogni nel cassetto, ma non te li dico!

Prodotti alimentari significativi di quest'area sono la trota e la segale, entrambi spesso presenti nel tuo menu...

Sì, è vero! Significa che la scelta è stata davvero azzeccata... uso la trota in varie preparazioni e in tutte le stagioni e la acquisto da contadini allevatori che si trovano alcuni chilometri a valle della nostra Azienda, lungo l'asta del torrente Pesio.



Mi piace anche aggiungere la segale negli impasti di pane e pasta fresca: credo che renda i piatti più rustici e più vicini a quel cibo che sa di antico.

Per essere ancora più vicino alla natura che ci circonda, sto sperimentando le erbe spontanee in alcuni piatti: non uso solo le foglie, ma anche i fiori!

Abbiamo persino organizzato cene e pranzi a tema botanico proprio per affiancare il cibo al riconoscimento delle piante da utilizzare in cucina.

A proposito di erbe ci racconti qualcosa sulla nuova area dedicata a loro nella vostra azienda?

“Il Boschetto delle piante spontanee commestibili” è un sogno di mia mamma che si è potuto realizzare grazie ad un contributo messo a bando nel Programma Alcotra Piter Alpimed.

Consiste nella realizzazione di una collezione viva di piante spontanee commestibili messe a dimora in una nuova area dell'Azienda: le specie selvatiche alimentari (tecnicamente chiamate *Wild Food Plants* o anche “piante fitoalimurgiche”) rappresentano un esempio di come la natura a portata di mano possa rivelarsi interessante e possa farci riscoprire un tesoro di forme, di colori e di sapori unici nel suo genere. Negli ultimi anni è cresciuta molto la curiosità per il recupero di questa memoria tradizionale che sta portando sempre più persone ad appassionarsi alla biodiversità locale e a ricercare nuove formule per valorizzarla, anche in modo consapevole e sostenibile. I guardiaparco e gli esperti botanici del Parco naturale del Marguareis per i quali questi temi sono “pane quotidiano” ci hanno insegnato, con il loro lavoro ed impegno, che a pochi passi da casa c'è un tesoro di biodiversità tutta da scoprire.

**C
O
N
T
A
T
T
I**

Azienda agricola Antiche Macine

Reg. Gambarello, 22 - 12013 Chiusa di Pesio

Cell: Anna +39 334 9102259 (azienda agricola, ristorante e trasformati);

Cell: Fabrizio +39 340 4987565 (attività outdoor).

Email: azienda.antichemacine@gmail.com

Web: www.agriturismoantichemacine.it/
www.facebook.com/antichemacine/shop





Cinzia Chiambretto e scorci della Locanda Balma Meris (Foto Parco Alpi Marittime)

CINZIA CHIAMBRETTO, DA CONTABILE A LOCANDIERA

Passione, determinazione e tenacia: ecco come ti trasformo una vecchia scuola di paese in una struttura ricettiva.

di Giorgio Bernardi

Da Bra a Sant'Anna di Valdieri alla ricerca di un tempo migliore. È questo che a un certo punto della vita lavorativa di Cinzia, trascorsa tra buste paga e contabilità, ha dato l'impulso a gestire la Locanda Alpina Balma Meris. Cinquantasette anni, marito e tre figlie, Cinzia si è lanciata con determinazione nella sua sfida personale, nonostante alcune difficoltà iniziali. Era l'ottobre 2017, non proprio il periodo ideale per avviare una nuova attività in un paese di montagna con qualche decina di residenti, nessuna pista da sci di fondo, impianti di risalita e la strada sbarrata poco a monte. Qualche mese dopo Sant'Anna rimase pure isolata a causa delle valanghe cadute sulla provinciale. Superate le varie peripezie che comporta l'avvio di una nuova impresa sono arrivate l'epidemia e, nell'autunno 2020, l'alluvione che ha devastato strade e sentieri dell'alta Valle Gesso. Quattro anni, a dir poco, impegnativi.

Questi non hanno però scoraggiato Cinzia che ancora guarda, ammirata, dalla finestra il sole che oltrepassa l'Asta ed entra come un'onda lenta nel cortile della Balma a scandire il suo "tempo migliore".

Perché hai scelto Sant'Anna di Valdieri?

Nel 2011 con mio marito Alberto e degli amici acquistammo dal Comune la Locanda alpina Balma Meris che era la vecchia scuola del paese trasformata in struttura ricettiva. Avviammo una parziale ma mirata ristrutturazione e decidemmo di affidarla per i primi anni in gestione esterna. Allora, anche se non l'avevamo mai manifestato, c'era il desiderio nascosto di poterci occupare, un giorno, della Balma. Alberto è un grande appassionato di montagna e il suo sogno è sempre stato quello di poter andare a camminare uscendo da casa con gli scarponi. La scelta di Sant'Anna è avvenuta senza un preciso progetto anche se, da parte mia, c'è un legame affettivo perché è una località che ho frequentato sin da bambina: ci venivo con il nonno che era un pescatore e poi con la famiglia in estate perché mio padre prendeva una casa in affitto.

E a Sant'Anna hai trovato qualcosa di speciale?

Un'energia particolare, l'aria pura, il silenzio profondo di certe giornate e il cielo stellato. E poi il senso diverso del tempo che ha la gente di montagna. Un tempo migliore.

Il tuo caso dimostra che non è mai troppo tardi per cominciare un'attività imprenditoriale: consigli per aspiranti albergatori e ristoratori.

Alla base c'è la passione per quello che vuoi fare, una buona dose di pazienza per ottenere i risultati, volontà di acquisire nuove competenze, di studiare e di migliorarsi. Tutto ciò unito ad un lavoro svolto con coerenza, convinzione e continuità.



La gratificazione e la soddisfazione dei clienti, che per noi sono ospiti, è la molla che ogni giorno ci dà energia e determinazione per andare avanti e per cercare nuovi stimoli.

*Sul sito internet della Balma è scritto "...nel nostro stile **hygge** offriamo calma e tranquillità..." ci spieghi meglio?*

Per me l'accoglienza è uno degli aspetti più importanti della gestione. Il termine hygge è di origine danese e significa benessere psicofisico in un'atmosfera familiare, dove si condividono momenti con le persone care o con gli altri ospiti della struttura ad esempio vedendo un film insieme, leggendo un libro... Per questo, per i clienti, organizzo sovente delle serate a tema, delle presentazioni o delle esibizioni musicali. L'idea è di far fare nella Balma un'esperienza più legata ad un'atmosfera particolare che alle cose materiali.

E questo benessere come si traduce in tavola?

Nella qualità dei nostri piatti preparati con ingredienti di prima scelta e il più possibile a Km0. L'approvvigionamento della filiera alimentare è seguito prevalentemente da Alberto che di professione fa l'agronomo e conosce le filiere agroalimentari. Abbiamo anche recentemente intrapreso la coltivazione di un orto che, seppur non soddisfi tutte le necessità della locanda, ci permette di portare in tavola patate, zucchine, insalate, fagiolini, melanzane di Sant'Anna. Coltiviamo anche i fagioli "Luisa". Il residente della frazione che ce li ha procurati ci ha raccontato come la donna che ha dato il nome ai legumi, emigrata in America, al suo ritorno a casa ne avesse portata con sé una manciata. E poi in cucina utilizziamo anche le piante spontanee commestibili che raccogliamo noi, come: timo, menta, spinacio, borragine, tarassaco...



Una ricetta facile e veloce per i lettori?

Ne propongo una con la trota, prodotto bandiera del Parco. Il pesce deve essere di fiume o di allevamento in acque di qualità. Bisogna preparare dei filetti e poi chiarificare del burro con fiori di achillea erba rotta fresca o secca. Si versa il preparato sui filetti disposti su una teglia e si inforna per 7/8 minuti a 200°. Al termine della cottura si spolvera la trota con qualche fiore di achillea e si serve in tavola. Era un piatto comune nella residenza reale di Sant'Anna anche perché i Savoia erano appassionati pescatori.

A proposito, la cucina dei Savoia, che per quasi un secolo hanno soggiornato a Sant'Anna, è un elemento forte della tua offerta gastronomica.

Ho fatto una ricerca di antiche ricette e frequentato un corso sulla cucina sabauda per proporre cene a tema o inserire nei menù piatti dai nomi evocativi come le "Uova della Bela Rosin", la frittata di Maria Adelaide (la moglie di Vittorio Emanuele II), i "baffi di Vittorio", il "Prete e lo zabaglione" e in tavola non manca quasi mai sua "maestà" il Rubatà...

Che valore ha operare nel cuore di un Parco?

È un valore aggiunto perché si tratta di un territorio dove la priorità è il rispetto per la natura. Anche nelle vacanze con la famiglia privilegiamo la scelta di aree protette dove non abbiamo mai vissuto come limitazione il fatto che alcune cose si possono fare e altre no nell'interesse della conservazione ambientale.

**C
O
N
T
A
T
T
I**

Locanda alpina Balma Meris

Località Sant'Anna 53 - 12010 Valdieri (CN)

Email: balmameris@libero.it

Cell: +39 371 3565914





Carla e Adelchi con uno dei loro figli in un'immagine di qualche anno fa (Foto O. Bernelli)

UN AMORE CHE DURA DA OLTRE TRENT'ANNI

A Trinità di Entracque in posizione prominente sul Vallone del Bousset si staglia una bella costruzione in legno e pietra: è la Locanda del Sorriso, posto tappa della Grande Traversata delle Alpi.

di Monica Gazzera

La struttura sorge sul tracciato di un'antica via del sale. Itinerario storico percorso per secoli da mercanti, pellegrini e pastori transumanti; oggi è frequentato dagli escursionisti diretti al Colle del Sabbione, dal quale si raggiunge la valle delle Meraviglie, grandioso sito archeologico del Parc national du Mercantour (Francia).

L'edificio, che si stacca dai canoni dell'architettura tradizionale, fu costruito nel 1939 per ospitare una scuola voluta dalla regina Elena di Savoia, appassionata e assidua frequentatrice della Valle Gesso, in quegli anni, Reale Riserva di caccia. Con lo spopolamento che interessò progressivamente le frazioni della zona, la scuola cessò la sua funzione per mancanza di "materia prima".

Il Parco, istituito negli anni '80, dopo qualche anno di attività ottenne in comodato dal Comune di Entracque il fabbricato per trasformarlo in ostello destinato ad ospitare soprattutto le scuole in visita e i gruppi. Negli anni si sono susseguiti ampliamenti – la parte in legno – e miglioramenti della struttura ricettiva, trasformandola in comodo e accogliente alberghetto che recentemente è rientrato nella disponibilità del Comune.

Con l'inizio della funzione ricettiva della Locanda, comincia anche la gestione infaticabile di Carla Degioanni.

Lavoro nella Locanda dal 1986. Qualche anno più tardi ne ho preso la gestione insieme a mio marito Adelchi, con il quale da tre decenni con grande passione accogliamo chi viene in questo angolo del Parco. Amiamo questo territorio, la curiosità e lo stupore dei visitatori nello scoprire quanti sentieri si possono imboccare nel vallone e nel resto dell'area protetta, camminando a piedi dalla primavera all'autunno o con le ciaspole in inverno, ma anche pedalando.

Da parte dei visitatori riscontriamo grande interesse e voglia di conoscere le tradizioni e la cultura locale, che valorizziamo attraverso le proposte gastronomiche del nostro ristorante. La struttura è stata completamente rinnovata nel 2003, conta 38 posti letto in 11 camere, ma come ristorazione possiamo arrivare a servire 65 coperti. Oltre alla sala ristorante offriamo alla clientela un'ampia terrazza panoramica.

Un territorio da conoscere e apprezzare, dunque, anche attraverso il palato?

Absolutamente sì. Già vent'anni fa, abbiamo aderito con entusiasmo ad iniziative che legassero i piatti del menu alla valorizzazione delle produzioni locali.

Privilegiare ricette tradizionali a base di prodotti del territorio, non soltanto permette di farli conoscere ai visitatori e crea ricadute positive sulla microeconomia delle valli, ma consente



di limitare i trasporti delle merci, a beneficio della sostenibilità.

Anche questo per noi è un valore importante, che perseguiamo aderendo alla Carta Europea del Turismo Sostenibile e applicando pratiche volte a ridurre i consumi di acqua ed energia, impiegando detergenti eco-compatibili e prestando attenzione alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Qualche esempio di piatti che rappresentano i sapori di questo territorio?

I nostri menu seguono l'andamento stagionale dei prodotti e cerchiamo di introdurre sempre nuove specialità e rivisitazioni dei piatti, anche per offrire nuove esperienze ai tanti ospiti che tornano a trovarci dopo la prima volta.

Tra le proposte, tutte ispirate alla tradizione Occitana e Provenzale, possiamo elencare la "mato" (torta salata a strati di riso, zucca, patate, porri e toma), l'"oula al forno" (zuppone di fagioli, patate, porri e costine di maiale cotto in forno per ore a fuoco lento), gli gnocchi di patate con zucca e formaggi locali, i flan di spinaci selvatici e ricotta, la "doba" (bocconcini di vitello alla provenzale (trito di verdure e aromi, vino, pomodoro, spezie e pepe verde), la zuppa di trota, la polenta integrale macinata a pietra, i dolci, le torte e crostate fatti in casa.

Esperienze di gusto, che offrite anche in abbinamento ad altri sensi, in collaborazione con esperti locali, vero?

Esatto. Con le restrizioni dovute al perdurare della pandemia, abbiamo momentaneamente sospeso l'organizzazione di momenti danzanti con gruppi di suonatori locali, che erano molto apprezzati. Ma non rinunciamo a proporre appuntamenti in sicurezza: come le escursioni al chiaro di luna con le ciaspole, condotte da una guida parco e accompagnate da una musicista, per amplificare le emozioni accese dallo splendido ambiente che ci circonda. Poi, niente di meglio che concludere l'escursione con una cena dal gusto a km zero.



CONTATTI

Locanda del sorriso

Frazione Trinità - 12010 Entracque (12010)

Tel: +39 0171 978388

Email: info@locandadelsorriso.com

Web: www.locandadelsorriso.com/





RIFUGIO SELLA, A UN PASSO DAL CIELO E DAL RE DI PIETRA

All'interno del Parco del Monviso, in una posizione di suggestiva bellezza alle falde del Monviso, si trova il Rifugio Quintino Sella che – fra tutti gli operatori che aderiscono a "Parchi da Gustare" – è sicuramente in "posizione dominante", dall'alto dei suoi 2640 metri.

di Alessandro Paolini

Situato tra il Lago Grande di Viso e il Lago di Costagrande, il rifugio è un comodo punto di partenza per salire la Via Normale (dal Passo delle Sagnette) e la Cresta Est (dal vicino Colle di Viso), tappa del famoso **Giro del Viso**. E' una delle strutture più antiche e frequentate delle nostre Alpi e ospita camminatori e alpinisti di ogni nazionalità che, con un po' di fortuna, possono incrociare sui sentieri che lo circondano stambecchi, camosci, marmotte e anche specie endemiche del Monviso, come la Salamandra Lanza.

La storia del rifugio è strettamente intrecciata a quella dell'alpinismo italiano: il Monviso venne scalato per la prima volta dall'inglese William Mathews nel 1861, mentre due anni

dopo, nel 1863, Quintino Sella (scienziato, politico e alpinista) guidò la prima cordata italiana sulla vetta; poco tempo dopo fondò il Club Alpino Italiano. E' invece del 1886 la costruzione del primo rifugio "Quintino Sella", così chiamato in suo onore, che fu oggetto di successivi ampliamenti e svariate vicissitudini, tra cui abbandoni e il devastante incendio del 1932. L'attuale struttura, situata sopra il Lago Grande di Viso, venne inaugurata il 23 luglio 1905 ed è in grado di ospitare fino a 80 persone.

Da notare come esista un omonimo, il Rifugio Quintino Sella al Felik, che può ingenerare confusione ma che in realtà si trova sul versante italiano del massiccio del Monte Rosa, a 3.585 metri di altitudine.

La struttura ai piedi del Monviso negli ultimi 47 anni è stata sempre gestita dalla famiglia Tranchero ed oggi sono Alessandro e Silvia a portarne avanti la tradizione.

Alessandro, innanzitutto quanto siete stati condizionati dalla pandemia e come va ora la vostra attività?

La pandemia nelle ultime stagioni ci ha molto penalizzati perché abbiamo dovuto ridurre del 40% la capienza dei posti letto, che di solito sono 93, e anche la ricettività dei posti sedere per chi consuma i pasti, che è scesa da 80 a 40 coperti.

Sul vostro sito, in un post datato 13 settembre 2021, informavate la vostra clientela della chiusura del rifugio a causa della mancanza d'acqua. Come gestite l'emergenza idrica?

In effetti in passato il rifugio chiudeva a fine settembre, certi anni anche ad ottobre, a meno che non arrivassero nevicate anticipate. L'anno scorso invece abbiamo chiuso già il 13 settembre per la mancanza d'acqua che è fondamentale per l'approvvigionamento energetico.



Normalmente infatti produciamo l'energia elettrica che ci serve, in particolare per alimentare i frigoriferi, grazie a una centralina idroelettrica. Questo non è stato possibile e per ovviare abbiamo dovuto utilizzare un gruppo elettrogeno alimentato a gasolio. Si tratta però di una soluzione di emergenza che, oltre a comportare maggiori costi per il carburante, specie per il suo trasporto, non ci piace dal punto di vista ecologico perché è più inquinante. Per questo motivo abbiamo preferito chiudere in anticipo e speriamo che quest'anno non si ripresenti lo stesso problema anche se le premesse non sono buone per le scarse precipitazioni nevose di quest'inverno.

Come aderenti a Parchi da Gustare assicurate ai vostri clienti prodotti di qualità del territorio. Come riuscite a farlo, visto che vi trovate a quasi 3000 metri?

Il rifugio ha fatto la scelta di utilizzare le materie prime e servire prodotti locali da almeno 15 anni. La nostra posizione sicuramente ci penalizza per quanto riguarda la possibilità di offrire ai nostri clienti alimenti freschi. Per gli approvvigionamenti utilizziamo un servizio di trasporto con elicottero, che impone cicli di rifornimento distanziati per ottimizzare i suoi costi elevati. Ciononostante riusciamo a garantire ai nostri clienti prodotti genuini che provengono prevalentemente dal territorio come farine, formaggi, carni e salumi, vini e birre. Per i vini ad esempio il nostro ristorante è dotato di una carta certamente ridotta rispetto ad un locale di pianura ma orientata specificatamente al territorio, anche nel saluzzese. Stesso discorso vale per altri prodotti come le farine, in particolare quella di mais, e la birra. E' una scelta impegnativa, sarebbe certo più semplice proporre prodotti industriali a lunga conservazione, ma in questo modo garantiamo una maggiore qualità e valorizziamo la qualità dei prodotti del territorio.

Alessandro e Silvia Tranchero, gestori del rifugio Quintino Sella



CONTATTI

Rifugio Quintino Sella

CEMBRA S.a.s. di Tranchero Alessandro & C.

Via Belvedere 21 – 12034 Paesana (CN) – Italia

Telefono e fax: +39 0175 94943 Rifugio

(dal 20 giugno al 30 settembre);

Tel. +39 0121 40534 Abitazione del custode

(il resto dell'anno, si prega di chiamare
in orario serale)

Mail: info@rifugiosella.it

Web: www.rifugiosella.it

Facebook: www.facebook.com/rifugiosella/





AZIENDA AGRICOLA SCAGLIOTTI, IL BUON RISO DI NATURA 2000

Bruna Valdano è la mamma di Edoardo Scagliotti, titolare dell'omonima azienda risicola di Fontanetto Po, nel cuore del Parco del Po vercellese alessandrino. Anche loro hanno scelto di aderire a 'Parchi da gustare': ci hanno spiegato il perché

di Raffaella Amelotti

Signora Bruna, qual è la vostra storia?

La nostra è un'azienda tramandata da un anziano agricoltore del paese giunto all'età della pensione. Ha affidato i suoi terreni a Edoardo che, nonostante stesse ancora finendo le scuole superiori, ha saputo cogliere al volo l'opportunità offerta. Appena diciottenne ha aperto la partita IVA e, tre mesi dopo essersi diplomato perito agrario, ha trebbiato il suo primo raccolto...

E' stata bella soddisfazione per un ragazzo così giovane?

All'epoca era il più giovane agricoltore del Vercellese alla guida di un'azienda storica che

è ripartita da zero. Abbiamo acquistato macchinari e terreni animati dalla passione per la terra ereditata dai nonni: dal forte legame con le nostre radici e dalla tradizione è scaturita la volontà di intraprendere una nuova strada.

Oggi lavoriamo il nostro riso con l'intento di preservarne la bontà e la genuinità con un occhio attento all'ambiente naturale in cui siamo inseriti. Le nostre risaie appartengono alle Aree protette del Po e alla Rete Natura 2000 e questo per noi è senza dubbio un grande valore aggiunto al nostro prodotto. I nostri sforzi sono mirati a trasmettere questa consapevolezza anche ai nostri clienti.

Proprio per questo motivo abbiamo deciso di lavorare a pietra il nostro riso e di trasformarlo in prodotti che vendiamo direttamente. Oltre alle varietà Carnaroli classico, Apollo aromatico, proponiamo i risotti "conditi" a base di Carnaroli arricchiti con gli ingredienti disidratati, dagli asparagi, ai carciofi, ai porcini, alla zucca, al radicchio rosso... i biscotti e i grissini con la farina di riso!

Su quali aspetti puntate per differenziarvi in una zona già caratterizzata dalla coltura risicola?

La ricchezza di biodiversità ci contraddistingue: coltiviamo il nostro riso in una terra ricca di acque sorgive con metodi a basso impatto ambientale secondo i dettami dei disciplinari di Rete Natura 2000.

Ho iniziato a girare l'Italia raccontando e facendo assaggiare i nostri prodotti alle fiere di settore: prima ancora di apprezzarne il sapore, i miei clienti sono affascinati dall'elevato valore naturalistico della nostra terra.

Edoardo Scagliotti, titolare dell'omonima azienda



La vostra passione è dimostrata dall'entusiasmo con cui avete aderito all'iniziativa 'Parchi da gustare'...

La nostra curiosità e la volontà di sensibilizzare la clientela verso le tematiche ambientali sono i motivi per cui abbiamo deciso di aderire.

In questi ultimi anni abbiamo assistito all'incremento di specie faunistiche nelle nostre risaie testimoniate dalle tante fotografie che Edoardo scatta anche dal trattore. Di fronte a queste immagini le persone rimangono stupite e affascinate, ma il valore naturalistico è frutto delle misure di tutela del territorio e della qualità dell'acqua: questi sono i nostri punti di forza! E i valori che vogliamo trasmettere partendo già dal nostro logo che rappresenta un cavaliere d'Italia con le zampe nella risaia.

Qual è il bilancio di questa esperienza?

Sono molto soddisfatta. Certo, non è semplice superare le iniziali difficoltà dovute alla tendenza un po' piemontese di procedere come realtà singole. Gli sforzi sono stati però premiati, ad esempio con il successo di alcune iniziative organizzate insieme al parco.

E per assaggiare il suo riso adesso come facciamo?

I nostri prodotti sono acquistabili on line sul sito <http://www.aziendaagricolaedoardo.scagliotti.it/>

Abbiamo anche aderito alla campagna "I prodotti dal campo alla tavola" promossa dalla CIA per consentire durante l'emergenza sanitaria di consumare i prodotti genuini del territorio: basta andare sul sito <https://iprodottidalcampoallatavola.cia.it/home-page/piemonte/> e seguire tutte le istruzioni.



CONTATTI

Azienda agricola Scagliotti

Via San Genuario - Fontanetto Po (VC)

Cell: +39 333 9063373

Cell: +39 333 2359697

Cell: +39 340 7948328

Email: edosca@hotmail.it





L'AZIENDA AGRICOLA CHE METTE TUTTO IN CONSERVA

A Mirabello Monferrato, in un'antica cascina ristrutturata, nascono i prodotti dell'Azienda agricola Della Valle: Fabrizio Aggeri l'ha creata nel 2007 partendo dal desiderio di trasformare le passioni di una vita in un lavoro e dal 2008 alleva anche le chioccioline, con cui prepara il ragù di lumache presentato a Golosaria.

di Raffaella Amelotti

Fabrizio prima lavorava come tecnico informatico, pur nutrendo il desiderio di avviare un'attività agricola. Inizia così con la ricerca di una cascina nel Monferrato che lo porta a trovare l'attuale sede della sua azienda: un bel cascinaletto in collina con un po' di terreno da destinare a frutteto. La terra non è molta: la soluzione è sfruttare il raccolto trasformando i prodotti freschi in conserve e marmellate, tanto che ottiene fin dall'inizio l'autorizzazione sanitaria per la produzione e il confezionamento di alimenti.

Il suo è un sogno che si avvera, e che combina la passione per l'agricoltura e per la cucina: la qualità e il passaparola hanno contribuito a incrementare la richiesta tanto che i prodotti sono in vendita in parecchi negozi, non solo di zona.

PRODURRE FRUTTA CON METODI NATURALI

Il frutteto si presenta come un giardino in cui l'erba e i fiori crescono intorno alle piante arricchendo il terreno di nutrimenti preziosi oltre che garantendone la corretta umidità.

Tutto è un'ode alla natura: le siepi campestri circondano l'azienda e gli arbusti che le compongono costituiscono un gradito rifugio per la fauna selvatica oltre a essere l'habitat ideale per gli insetti utili nella lotta biologica. Tante le varietà di frutta che si possono acquistare fresche in stagione o trasformate in golose confetture e gelatine: mele, pesche, prugne, albicocche, pere, nespole, more e lamponi, fichi neri, uva nera da tavola, nocciole ma anche rarità come giuggiole, azzeruoli, sorbe, sambuco e biancospino.

Oltre al frutteto, Fabrizio si prende cura di un grande orto in cui privilegia le verdure che più si confanno alla caratteristica argillosa del terreno senza bisogno di concimi di sintesi né fitofarmaci: melanzane, pomodori, zucchine, zucca, cipolle, erbe aromatiche, finocchi, sedano, cavoli, cavolfiori, broccoli, cardi, bietole, insalata, rabarbaro, meloni e angurie.

Qui anche le talpe sono le benvenute perché arieggiano il terreno, mantenendolo soffice e ricco! Il laboratorio di Fabrizio è una vera e propria cucina in cui prepara confetture, mostarde, gelatine, frutta sciroppata e la famosa cugnà, la tradizionale mostarda piemontese a base di mosto di vino, frutta dell'autunno e nocciole.

Non mancano le ricette salate: il bagnetto rosso, l'antipasto piemontese, sottoli e golosi sughi per completare la dispensa dei buongustai.

Il laboratorio, allestito secondo le norme igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti ortofrutticoli, viene utilizzato anche per lavorare e confezionare i prodotti di altre aziende che ne sono sprovviste oppure affittato in giornata a chi ne fa richiesta.

L'ALLEVATORE DI CHIOCCIOLE

Ma non è tutto: dal 2008 Fabrizio alleva le **chioccioline Helix Aspersa** con cui prepara il ragù di lumache a base di carote, sedano, vino, pomodori ed erbe aromatiche. Il ragù di lumache è stato presentato come Denominazione Comunale (De.Co.) del Comune di Mirabello Monferrato durante l'edizione 2012 di Golosaria: un prodotto tipico del territorio scelto per qualità e tradizione. Abbiamo incontrato Fabrizio e gli abbiamo posto qualche domanda...

Fabrizio, il tuo è un laboratorio in continua attività. Come hai vissuto il periodo più acuto della pandemia?

In realtà ho lavorato molto di più: non mi sono organizzato direttamente per le consegne a domicilio ma ho continuato a rifornire con i miei prodotti le aziende agricole che avevano optato per il recapito della spesa a casa.

Ora, come vedi il prossimo futuro?

La qualità dei miei prodotti a partire dalla materia prima resta il mio punto di forza, per cui confido che la clientela continui a scegliere prodotti buoni e genuini per la propria tavola. Spero di conservare l'andamento solito, potrei cogliere l'occasione per agganciare i canali di vendita on line, appoggiandomi alle piattaforme di e-commerce già affermate sul mercato.

E' possibile acquistare i tuoi prodotti in azienda?

Preferisco non fare concorrenza ai negozi che commercializzano i miei prodotti – però è possibile concordare una visita per gli acquisti presso la Cascina Della Valle. Sulla mia pagina Facebook presento i prodotti freschi disponibili alla vendita: ad esempio, albicocche, mele e more, etc. Io mi impegno da sempre a svolgere la mia attività agricola nel rispetto dell'ambiente e cerco di trasmettere questi valori non solo attraverso la qualità dei miei prodotti.

Ad esempio l'azienda agricola è riconosciuta come Fattoria Didattica della Regione Piemonte, cerchiamo di coinvolgere le scuole che, però, spesso non hanno i mezzi per gestire gli spostamenti.



Vengono a trovarci soprattutto le scuole del paese: la classe arriva a piedi e trascorre una piacevole giornata. E' un servizio che forniamo alla collettività: i bambini si portano a casa oltre a un piacevole ricordo qualche informazione in più sulla natura e la biodiversità, perché da noi "si impara facendo!"

C O N T A T T I

Azienda agricola Della Valle di Aggeri Fabrizio

Via Della Valle 66/A - 15040 Mirabello Monferrato

Cell: +39 335 6761964

Email: agricoladellavalle@hotmail.it

Web: www.agricoladellavalle.com/





Il signor Sandri, titolare dell'omonima macelleria

I TAGLI DEL SIGNOR SANDRI

Il fiume e il bosco comunale del Gerbasso a un passo dal negozio di macelleria, contribuiscono a rendere naturali le carni del signor Sandri. Lui del resto ne è convinto: "Vivere in un ambiente sano è fondamentale" ed è per questo che ha aderito al progetto 'Parchi da Gustare'.

di Laura Succi

Sandri è il 'maslé' di via Fratelli Vercelli 6, a Carmagnola. Si sono succeduti diversi proprietari ma la macelleria è lì sulla via da centodieci anni, e adesso è la volta del Signor Giacomo. Da lui ogni arrosto è divino, come annuncia nella sua pagina Facebook e la sua macelleria non può che essere 'La qualità'.

"E' la bellezza di vent'anni che sono a Carmagnola e da trentacinque che faccio il macellaio", racconta con orgoglio il signor Sandri. "Compro le bestie nelle 'mie' cascine, tutte qui nei dintorni di Carmagnola, e sono tutti animali di razza piemontese, allevati secondo le

tradizioni di una volta, che mangiano fieno e un po' di cereali: a loro è stata garantita una buona vita e buon cibo. E dunque sono carni sostenibili, sicure e buone. Questo garantisco alla mia clientela, è una questione di correttezza e di fiducia", dichiara Sandri.

UNA CARNE NATURALE AL 100%

Quasi come la natura a qualche chilometro dalla macelleria: il fiume e il bosco comunale del Gerbasso, l'ambiente delle aree protette del Po di cui la cittadina di Carmagnola è parte, come è parte della Riserva della biosfera Unesco CollinaPo. Sandri sostiene anche l'importanza di vivere in un ambiente sano ed è per questo che ha aderito a Parchi da Gustare. Anche lui sostiene che sia meglio non esagerare a mangiare carne, e che ci voglia equilibrio e parsimonia per vivere bene noi, e far bene all'ambiente. "Quindi, dice Sandri, la mossa corretta è il mangiarne la giusta misura e di ottima qualità".

La regina della situazione è la giora, la vacca di razza piemontese a fine carriera riproduttiva adeguatamente ingrassata come vuole la tradizione, che si porta sempre a casa qualche premio alla fiera della Giora di Carmagnola.

Lo scorso dicembre la macelleria Sandri ancora una volta è salita sul gradino più alto, la sua giora si è guadagnata la gualdrappa dei vincitori.

UNA QUESTIONE DI TAGLI

"La mia bestia arriva qui in negozio e la seziono io a mano nel laboratorio: un minuzioso lavoro di coltello, anzi, di tanti coltelli. Da colpo, da mezzo colpo, coltello salato, coltello scegliere, da banco, a scimitarra, a uncino. Un lavoro fatto dall'A alla Z", spiega Sandri.

Ci sono i tagli di prima categoria: il cappello del prete, molto pregiato per stracotti e stufati, il sottofiletto e la lombata per ottimo roast beef, le costate con osso da cuocere alla brace o alla griglia. Poi ci sono anche i tagli meno nobili ma non per quello meno buoni. E di certo non può mancare Il salame della giora che è una particolarità della zona di Carmagnola fino a Bra. Il signor Giacomo parla la lingua dei buoni sapori piemontesi.

Da Sandri si trovano anche tante altre carni, come il coniglio grigio di Carmagnola e la gallina bionda piemontese e bianca di Saluzzo, che hanno il proprio consorzio di tutela, l'Aproavic, che agisce insieme a Regione Piemonte e dipartimento Scienze Zootecniche dell'Università di Torino.

Nel suo negozio ci sono anche tante altre leccornie: "Oggi alla clientela manca il tempo, così prepariamo anche prodotti pronti a cuocere o già cotti, non solo carne ma anche verdure, senza conservanti, ogni cosa il più naturale possibile. Da me si trovano pure svizzerine o hamburger per tutti i gusti, ogni nostro prodotto viene fatto seguendo la stagionalità delle materie prime. Un esempio da leccarsi i baffi? Gli hamburger agli asparagi!".

UNA BUONA GASTRONOMIA

Ma la sua macelleria è famosa anche per la gastronomia, la scelta è ricca e pure gli ortaggi abbondano, adatti a chi proprio carnivoro non è: flan di verdure di stagione, insalata russa e capricciosa, insalata di toma e sedano, antipasto piemontese, e molte qualità di verdure semplicemente cotte al vapore. Inoltre a seconda della stagione si trovano anche moltissimi altri piatti, come 'il carpione' nel periodo estivo oppure le 'trippe in umido' in inverno.

"Anche nel periodo di difficoltà legato alla Pandemia non abbiamo mai chiuso, d'altronde il settore 'carne' è quello che ha patito meno di tutti. Abbiamo organizzato il servizio di consegna a domicilio in Carmagnola e nelle borgate vicine per venire incontro alle esigenze dei nostri clienti che non potevano uscire di casa. Continuiamo ancora adesso per chi non è in grado di muoversi, ci telefona e noi gli consegniamo la spesa a casa. Certo i clienti preferiscono venire da noi e scegliere, ma noi il servizio lo facciamo comunque".

Le domeniche delle feste comandate, a pranzo, Giacomo, mette le gambe sotto al tavolo - *le gambe sota la tàula*, per dirla in piemontese - e si mangia il disnè di una volta come si deve, con almeno una delle sue tante prelibatezze.

Sapere di fare bene il suo lavoro e di soddisfare la clientela lo fa alzare contento tutte le mattine dal letto, il signor Giacomo.



CONTATTI

Macelleria Sandri

Via Fratelli Vercelli 6 - Carmagnola

Tel: +39 011 9712612

Facebook:

<https://it-it.facebook.com/macelleriagastonomiaSandri/>





IL RISO CON LA GEMMA DELLA FAMIGLIA POCHETTINO

La storia della famiglia Pochettino inizia negli anni Sessanta, quando il signor Giuseppe compra dei terreni. Giovanni è un contadino come, prima di lui, suo padre e anche lui allevava del bestiame, fino a quando il morbo della mucca pazza gli cambia la vita. Così Giovanni abbandona l'allevamento e decide di dedicarsi all'agricoltura.

di Laura Succi

Strada Provinciale n. 590 della Val Cerrina, San Raffaele Cimena, tra Galleani e la Siberia, uno sguardo in giù e c'è il Po. E poi, la risaia dei Pochettino, un mondo che non ci si aspetterebbe di trovare lì: da pochi giorni sono anche arrivati gruccioni, mentre garzette e aironi ci sono sempre. Ma andiamo per ordine.

UN MARE DI RISO

Centoventi ettari sono tanti, sono un mare, un mare di riso. Quel pezzo di paradiso un tempo era la tenuta del **Conte Paolo Thaon di Revel** (Torino 1859 - Roma 1948) che fu capo di Stato Maggiore della Marina e comandante in capo delle forze navali mobilitate nel febbraio 1917, durante la Prima Guerra Mondiale, e che mantenne quegli incarichi fino alla fine del conflitto quando Vittorio Emanuele III gli conferì il titolo di Duca del Mare.

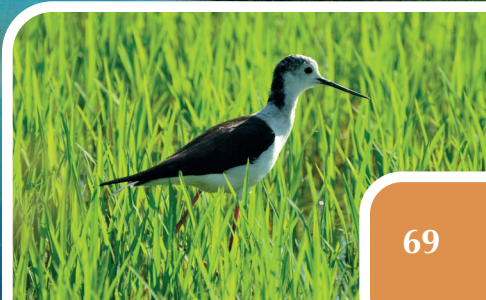
Giuseppe decide di coltivare il riso proprio qui. Perché il sole bacia in fronte la terra di **San Raffaele Cimena**, il riso cresce bene, coccolato dal Po e accudito dalla collina che trattiene l'aria calda. La temperatura in estate arriva anche a 40°-45° gradi, una manna per una pianta tropicale come il riso che ha bisogno di un clima costante. Poi c'è la terra ricca del Po, molto simile a quella che dà il miglior Carnaroli del Pavese, terreni sciolti e un ricambio d'acqua continuo, che se no le piante di riso si ammalano e crescono malfatte.

Susanna Pochettino racconta: "Da qualche anno io e i miei fratelli siamo subentrati a mio papà e abbiamo deciso di fare un riso tutto nostro anziché cedere l'intera produzione all'ingrosso: cioè di coltivarlo, di confezionarlo e di venderlo. Lavoriamo in un altro modo rispetto ai grandi produttori, noi non mischiamo il nostro riso con altre varietà di qualità inferiore come il Caravaggio, il Carnise, o il Karnak, anche se sia chiaro quel tipo di taglio è consentito dalla legge: il nostro prodotto è Carnaroli al 100%, ogni singolo chicco è Carnaroli".

Passione ed esperienza sono tramandate da tre generazioni: questi sono i Pochettino di oggi. Tre fratelli con ciascuno il proprio compito: Giovanni lavora i campi, Susanna si prende cura dell'amministrazione, è contabile e segretaria, mentre Beppe...dove può essere? Voci all'unisono di fratello e sorella esclamano: "Di sicuro in riseria a confezionare!".



Scorci dell'Azienda Agricola Pochettino



UN CARNAROLI AL 100%

Infatti Beppe, col camice bianco e alle prese con l'insaccatrice, racconta della loro lavorazione artigianale del Carnaroli: "Il suo colore è avorio, non è bianco come il riso industriale e questo è un po' il segreto della tenuta della cottura, la sua caratteristica poi è di avere dei bei chicchi grossi che sono perfetti per i risotti. La chicca però è che ogni granello conserva la sua gemma che è quella che rende cremoso il risotto senza bisogno di mantecarlo: è preziosa, è ricca di sostanze nutritive che servono alla piantina futura per crescere". In azienda coltiviamo seguendo i protocolli della Regione Piemonte, la misura n. 10.1 del Programma di Sviluppo Rurale per un'agricoltura sostenibile, che promuove le tecniche di produzione e di gestione utili a mitigare i cambiamenti climatici e compatibili con la tutela degli ecosistemi, delle risorse naturali e del paesaggio: una scelta dettata dal nostro amore e rispetto per l'ambiente", dice Giovanni. "Gli agricoltori sono i custodi dell'ambiente e del lavoro dell'uomo, perché il lavoro delle persone è importante, di qualsiasi persona, anche per una questione di rispetto", aggiunge. E dall'aria che si respira qui, il rispetto non è solo una parola che suona bene.

La salvaguardia del territorio è fatta di piccole cose, non è un'idea astratta, e Giovanni le mette in pratica: "Lasciamo gli argini inerbiti di tutte le belle erbe che la natura crea, facciamo crescere i pioppi a formare delle cortine frangivento, non è una cosa astratta, qui la notte è un concerto di rane, un vero spettacolo".

"Questo è il nostro riso e il nostro progetto, dice Susanna. Il riso che coltiviamo alla nostra maniera, la bottega dove lo vendiamo al dettaglio e la gelateria - in collaborazione con La Cascina di Vinovo - con i gusti della campagna come la fragola, la ciliegia, il ramassin e le paste di meliga. Ci sono anche delle marmellate buonissime che prepara



il ragazzo che ci fa confezioni particolari per il riso, e il prossimo passo sarà di aprire una fattoria didattica. Ci sono anche i cavalli di Martina qui da noi, una manciata di riso anche in questo caso: il Pony Club di chiama ADS Pony Rice", conclude Giovanna.

LA FATTORIA DIDATTICA

"Beppe stava per diplomarsi, gli mancava solo l'ultima lezione, poi è successo quello che è successo, è arrivato il Covid... e dire che avevamo tutto pronto, gite prenotate per cinquecento bambini. Ma non ci fermiamo qui, riprenderemo appena possibile, dice Giovanni. E' un'avventura troppo bella. A scuola iniziano a studiare che il Po nasce dal Monviso, passa attraverso Torino e va verso la pianura, qui gli spieghiamo il ciclo del riso con parole poetiche. Oggi i bambini pensano che i chicchi di riso sboccino bianchi sulla pianta, poi trovano una rana e si entusiasmano, stanno delle ore a guardarla, la prendono da una pozzanghera e la posano in un'altra... e che è solo una pozzanghera! Ma loro ne sono estasiati". La tenuta del **Riso San Raffaele** è piazzata in un luogo di tutto rispetto. Nel territorio delle **Aree protette del Po torinese** e nella **Riserva della biosfera Unesco Collina Po**, è sul percorso ciclabile VenTo: Susanna ha già pedalato fino a Moncalieri più di una volta, e nel bel mezzo della via Francigena, di qui infatti passa un ramo secondario che scende dal Moncenisio. Giovanni ha parlato con tanti pellegrini che sono arrivati fino a lui: "Portoghesi, spagnoli, francesi in arrivo dalla Camargue, tante volte con l'asinello, carretto pieno di colori e di storie e i bambini al seguito. Tutti scendono nella capitale: prima tappa Crescentino, poi le Grange vercellesi, e via verso Vercelli, Mortara, Pavia, le basiliche di Bologna, Firenze e un bel giorno all'improvviso la meraviglia di Roma".

Produttori d'eccellenza per **Parchi da Gustare**, i fratelli Pochettino hanno in mente di coinvolgere famiglie, singoli, studenti, bambini, tutti, per mostrare loro la loro terra e il loro lavoro, e se poi comprano anche un pacchetto di riso sono più che contenti. Loro ci sono sempre in azienda, e se non sono in bottega, stanno confezionando ma... nel dubbio, meglio avvisarli con un po' di anticipo e con una telefonata del nostro arrivo.

Di certo, se si capita dai Pochettino una volta, poi si torna: il posto è magnifico e loro sono davvero "grassios" (pronuncia gra'sjus) in piemontese, che significa "gentili". Insomma del buon riso e della bella gente.

CONTATTI

Azienda Riso San Raffaele – Tenuta Pochettino

Via Chivasso 67 - San Raffaele Cimena

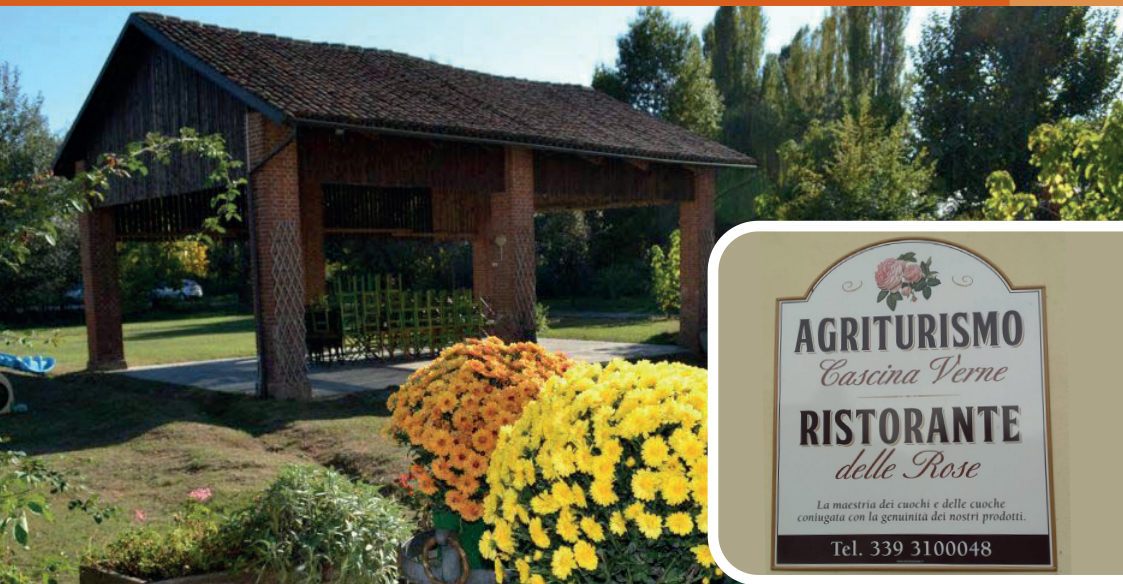
Tel: +39 011 9652494 - Cell. 349 1059230

Mail: risosanraffaele@gmail.com

Web: www.risosanraffaele.it/

Facebook: www.facebook.com/risosanraffaele





LE PRELIBATEZZE DI CASCINA VERNE

L'agriturismo Cascina Verne delle Rose è una sorta di giardino privato nella campagna di Carmagnola, alle porte di Torino, dove sentirsi come a casa propria: un numero contenuto di posti e ampi spazi all'aperto dove è più facile sentirsi a contatto con la Natura, pur vicini a una grande città.

di Laura Succi

Agostino Piana apre le porte della sua magione con l'invito ad assaggiare le specialità dell'enogastronomia tradizionale piemontese cucinata dalle mani d'oro di sua moglie, la signora Viorica, una cuoca fatta e finita che usa solo i prodotti agricoli coltivati nella sua azienda con metodi naturali e declina le portate secondo la costumanza, per usare un termine che potrebbe uscire dalle pagine del *Talismano della felicità* di Ada Boni, uno dei manuali di cucina più importanti: antipasti, primi, secondi, dolce caffè e pausa caffè. Non c'è che dire, quando cucina la signora profumi deliziosi aleggiano per ogni dove. Qualche esempio dei piatti che propone? Salsiccia, salvia frita e semolini dolci, frittelle di

mele con lo zabaione e bonèt. A Cascina Verne si può pure assaggiare ancora una delizia di altri tempi, la 'merenda sinoira', quella come la tradizione voleva, un pranzo frugale consumato a partire dalle ore 17, a base di insalata con le uova sode, pinzimonio di ortaggi di stagione, formaggi e salumi, acciughe, annaffiati da un vinello leggero, proprio quella che ci vuole appena arrivati da una passeggiata o - perchè no? - dopo un siesta pomeridiana come si deve. Al ristorante si può pranzare anche senza dover soggiornare: le tavole sono belle, ben disposte e all'aperto nella bella stagione oppure accoglienti quando posizionate nelle sale interne.

BAGNA CAUDA, REGINA DELLA TAVOLA

Il posto d'onore se lo prende la bagna cauda, vista l'impronta tradizionale della struttura, ovviamente nella stagione giusta. L'occasione di assaggiarla sono *I Bagna Cauda Day*, tra novembre e dicembre. "I nostri cardi, le bietole rosse e i porri - perchè non ci sono solo quelli di Cervere ma anche quelli di Carmagnola - finiscono in bagna, dice Piana. Ci adattiamo alle richieste dei clienti perchè è giusto che ognuno interpreti questa specialità a modo suo, anche se la ricetta autentica resta quella con aglio, olio, un briciolo di burro e niente di più". Soddisfa tutti Agostino, e poi si finisce in gloria con un bel brindisi di Asti spumante secco.



Bagna cauda (Foto di Lombroso - Opera propria, CC BY-SA 4.0)

PERCHÈ IL NOME 'CASCINA VERNE'

Le verne sono alberi, gli ontani neri (*Alnus glutinosa*), ovvero le verne in dialetto Piemontese. Legno e radici di un bel colore rosso arancio erano usati per la fabbricazione di oggetti e mobili e per tingere legni, stoffe e pelle e la corteccia era usata per la concia delle pelli e per trattare le reti da pesca. Gli ontani neri vivono vicino a fiumi e ruscelli e il loro legno è particolarmente resistente all'acqua, tanto che veniva usato per la costruzione di palafitte e ponti. Agostino racconta che nel Settecento la struttura era un monastero, stessa architettura che preserva ancora oggi. La tenuta è inserita in una terra dal disegno e dalle tradizioni agresti affidata nel Medioevo alle preziose cure dei monaci Cistercensi, che nel tempo consolidano i loro possedimenti nell'Abbazia di Casanova, importante tempo connessione commerciale tra il Piemonte e la Francia. A fine Settecento arriva la decadenza e re Vittorio Amedeo III la acquisisce, per poi diventare una delle tante residenze di caccia dei Savoia.

L'ORTO È UNA COSA DI FAMIGLIA

Agostino e la moglie coltivano tante verdure e erbe officinali - menta, melissa, basilico - e i tropeoli o nasturzi, i cui fiori si possono mangiare in insalata oppure come condimento negli alimenti (dagli antipasti ai dolci). Tra gli ortaggi la coltura di eccellenza è l'asparago, favorito dal suolo sabbioso e dalle cure sapienti: la difesa dalle erbe infestanti è fatta unicamente a mano. E poi la frutta: fragole (anche rifiorenti), ribes, uva spina, lamponi, more e mirtilli che fanno bella mostra di sé sui tavoli allestiti per la prima colazione o per i pasti e che sono utilizzati in cucina per confetture e marmellate. E' possibile acquistare in azienda i prodotti del loro orto. Un prodotto speciale per il territorio di Carmagnola è il peperone, che non manca di certo nell'orto della cascina: maturano a fine agosto e si possono portare a casa a fine della vacanza. Quattro le varietà tradizionali: il "quadrato" con una forma a cubo e tre o quattro punte, il "corno di bue" dalla forma allungata, il "trottola" a forma di cuore e il "tumaticot" tondeggianti e schiacciati ai poli. Carmagnola è la città di Peperò, la più grande sagra in Italia dedicata a un prodotto agricolo, con una media negli ultimi anni di oltre 250mila visitatori e una grande ricaduta economica su tutto il territorio. Nella zona ci sono anche le api e producono i mieli dell'Apicoltura Mielandia di Osasio. Enrico Dione e suo figlio hanno 160 alveari in giro per il Roero e il Carmagnolese, i mieli che fanno in Cascina sono l'acacia e il millefiori.

PIÙ FORTI DELLA PANDEMIA

Agostino ha iniziato l'attività nel 1996 e una fermata così brusca non l'aveva mai sperimentata prima della pandemia. "Siamo stati chiusi, inattivi, solo l'orto e la campagna sono andati avanti". Adesso aspettano il ritorno della clientela abituale. "Da noi vengono sia italiani che stranieri, turisti, gente per lavoro, tante le famiglie". E aggiunge: "Ho aderito fin dall'inizio a 'Parchi da Gustare' perché è nelle mie corde. Siamo vicini al Parco del Po torinese, al Bosco del Gerbasso, al Museo di Storia Naturale di Carmagnola, al Centro Cicogne e Anatidi di Racconigi"... Tutti luoghi raggiungibili con una tranquilla passeggiata in bicicletta". Praticamente dietro l'angolo, a un chilometro e mezzo a piedi, venti minuti di bellezza tra prati e boschi, c'è il vivaio delle Commande, specializzato in peonie, che fioriscono in maggio, e di hosta che creano folti tappeti di foglie, originarie di Cina e Giappone e che non potevano mancare nei giardini della Belle Époque. Da non dimenticare che questo territorio è parte della Riserva della biosfera Unesco CollinaPo.

L'agriturismo offre 12 camere con bagno per 25 posti letto e un servizio di ristorazione completo. Ci sono con giochi per i bambini ed è un posto ideale anche per gli amici a quattro zampe al seguito, che sono molto bene accetti.

CONTATTI

Cascina Verne delle Rose

Via Verne, 5 - Fraz. Tuninetti - 10022, Carmagnola (TO)

Web: www.agriturismoverne.it



Tinca gobba dorata



LA TINCA GOBBA DORATA DI CASCINA ITALIA

L'azienda Cascina Italia a Ceresole d'Alba alleva e vende tinche e anguille, un'attività che risale al XII secolo e che oggi è Presidio Slow Food.

di Laura Succi

"Ho iniziato ad allevare le tinche nel 1995 assieme a mio padre, all'epoca avevamo solo le due peschiere storiche che facevano parte dell'azienda agricola, siamo una famiglia di agricoltori noi, poi ne abbiamo costruite delle altre e ora ne abbiamo sette, circa un ettaro e mezzo d'acqua", racconta Giacomo Mosso, uno dei titolari. L'azienda di oggi, Cascina Italia, ha due titolari e ottanta giornate piemontesi, che a Ceresole d'Alba corrispondono con esattezza a 3.810 metri quadri. La sua idea, come quella di altri sul Pianalto di Poirino, era di far ritornare viva una tradizione antica, a servizio dell'agricoltura e del territorio.

Di questi stagni o peschiere se ne scrive già negli Statuti di Bra del 1461 che multavano chi fosse stato sorpreso a pescare nelle peschiere altrui. E' documentato lo svuotamento di un

invaso in località Palermo da parte delle milizie francesi a seguito del saccheggio che seguì la battaglia di Ceresole - di questo racconta il MUBatt, il Museo della Battaglia di Ceresole d'Alba del 1544, che il Comune ha realizzato riqualificando gli ambienti della vecchia ala del mercato. Il catasto di Ceresole del 1632 elenca otto "tampe" nelle vicinanze di cascine, tra le quali la Palermo Sud, la Gallina e la Colombè, questa come proprietà del "Messer Carlo Guignonio da Carmagnola", diventeranno tredici nel 1742.

GLI STAGNI DI PIANALTO

Sono habitat da custodire con cura gli stagni del Pianalto - circa 800 giornate d'acqua radunate principalmente nei comuni di Pralormo, Isolabella, Carmagnola (TO) e Ceresole d'Alba (CN) - perché ospitano specie rare o rarissime e per questo inserite nella Lista Rossa italiana e/o piemontese, tanto per citarne alcune la *Ludwigia palustris*, la *Najas minor*, e il *Ranunculus flammula*, e anfibi, la rana agile (*Rana dalmatina*), la rana di Lessona (*Rana lessonae*) e la raganella (*Hyla arborea*), e uccelli – oltre 80 le specie migratrici – e libellule e coleotteri acquatici, indispensabili per la biodiversità regionale. Cultura e natura, questi i motivi dell'istituzione della Zona Speciale di Conservazione di Rete Natura 2000 "Peschiere e laghi di Pralormo".

"Negli anni Ottanta qui sul Pianalto - una ventina di comuni tra le province di Torino, Asti e Cuneo - abbiamo avuto un grosso problema, dice Mosso. Volevano fare una discarica a tenuta Palermo, proprio sull'area delle peschiere storiche, ma noi contadini e anche tanti altri ceresolesi non ci siamo arresi, abbiamo creato un comitato contro la discarica: ci siamo presi delle denunce ma la discarica non l'hanno fatta".



Stagni del pianalto ed esemplari di Anguilla



ALLEVAMENTI ANTICHI

L'allevamento delle tinche è documentato nella zona già nel XII secolo. Si pescava con "ël rabast" (da rabastè, in piemontese trascinare), una rete alta 2 metri e lunga 20 e quando le peschiere erano quasi all'asciutto, i pesci confluivano nel "pëscròt" ed erano catturati a mano. Da qui venivano anche prelevati gli avannotti che venivano poi introdotti la primavera successiva per riavviare il ciclo. A fine estate si raccoglieva tutto e durante la festa del paese, che a Ceresole è proprio la prima domenica di settembre, con buona pace del Santo Patrono che è San Giovanni e quindi si festeggia il 24 giugno, tutte le famiglie mangiavano le tinche.

Le peschiere erano la risorsa idrica dell'azienda agricola, un tempo non si sprecava niente, ogni cosa costava fatica e denaro e si andava al risparmio. Le terre rosse del Pianalto di Poirino sono scarse di acqua, un tempo erano chiamate i 'rasatà', cioè i riarsi. Per questo ogni famiglia contadina aveva la sua tampa per la raccolta dell'acqua piovana, che usava per abbeverare il bestiame, irrigare i campi e fare il bucato. L'allevamento del pesce - nelle peschiere oltre alle tinche si teneva anche qualche luccio o delle carpe - era un'attività complementare a tutto il resto. Caddero nell'oblio negli Anni '50 quando vennero trivellati i pozzi che pescano l'acqua di falda. Senza scostarsi molto dalla tradizione, Cascina Italia oggi lavora in questo modo. "Una volta si pescava solo in estate, nel periodo della mietitura del grano, mentre noi prendiamo il pesce per sette mesi l'anno, negli altri cinque non si può perché la tinca va in una specie di letargo", spiega Mosso. Vengono allevate in modo naturale in acqua pura: "Niente acque di scolo dai campi vicini, per un principio di qualità, quando ce n'è bisogno, ma non tanto sovente perché raccogliamo l'acqua dei tetti come si faceva una volta, attingiamo dai pozzi irrigui".

Ogni due anni le portano all'asciutto e le disinfettano con la calce: "Poi rimettiamo l'acqua e il pesce, così sappiano con esattezza i chili e il numero, le gestiamo un po' come se fosse una stalla", aggiunge. Il contadino che è in lui è sempre allerta.

Le tinche sono vendute sia fresche - ripulite dalle viscere e messe sottovuoto, data di scadenza a otto giorni - che preparate, affumicate o trasformate nel tradizionale carpione 'piemontese', in vaschetta. Tutto fatto in casa, nel laboratorio della Cascina. La specialità, che si trova solo lì, è la **tinca Sliska**, venduta sia fresca che in carpione: nessuna lisca per i palati più esigenti, tutte tolte a mano, un lavoro pulito. Sono in vendita pure anguille e gamberi d'acqua dolce.

È una storia lunga quella dei gamberi della Louisiana: "Se non ci fossero sarebbe meglio", dice Mosso che deve riparare in continuazione gli argini delle sue peschiere che franano perché scavano lì le loro tane. "Escono quando piove e fanno danni: una quarantina di anni fa da alcuni imprenditori di Carmagnola avevano scommesso sul loro allevamento ma gli sono sfuggiti di mano".

ATTIVITÀ MODERNE

In cascina c'è anche un punto vendita, ma funziona su prenotazione. Anche per le consegne occorre prenotare. Datene presente che il fresco è stagionale: da aprile a settembre, il carpione è un prodotto estivo, anche se si può gustare tutto l'anno, mentre l'affumicato si trova sempre. Capita di trovare "**Cascina Italia**" sulla 'Piazza dei produttori' di Eataly a Torino Lingotto: la **Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino** - detta gobba, per la protuberanza che si può osservare in corrispondenza delle vertebre cervicali - è un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) e un presidio Slow Food.

Tinca, anguilla e gamberi si possono assaggiare anche in molti ristoranti del Pianalto: tra tutti, Osto Bruma di Carmagnola che aderisce a Parchi da Gustare; ma non solo, il signor Giacomo rifornisce pure alcuni esercizi in Torino come l'Osteria Antiche Sere o la trattoria Decoratori & Imbianchini e parecchie gastronomie (Baudracco, Rosada e Ferrero...).

C'è anche la **Tinca di Grace** tra i prodotti di Cascina Italia, affumicata con la canapa di Carmagnola, sede dell'Ecomuseo della cultura della lavorazione della canapa.

CONTATTI

Cascina Italia di Giacomo Mosso

Via Pautasso 75 - 12040 Ceresole d'Alba

Cell: +39 370 334 4069

Web: www.cascina-italia.it





METTI UN'OSTERIA IN MEZZO ALLE RISAIE...

Alla Trattoria Tre Merli ti senti subito a casa, e ben lo sanno le rondini che ogni anno scelgono il grazioso cortile del ristorante per ricostruire il loro nido.

di Raffaella Amelotti

Appena entri nel locale, belle tovaglie ricoprono i tavoli in legno e sopra sono ben apparecchiati i piatti in porcellana bianca: un'atmosfera sincera e genuina che mette subito a proprio agio. Ed è facile sentirsi subito a casa.

Ma andiamo con ordine: **Due Sture** è una piccola frazione di Morano sul Po, incastonata come un'oasi tra le risaie della pianura alessandrina che si confonde con la vicina vercellese. E nel centro della frazione, la trattoria si presenta ai suoi avventori con un cancello in ferro da cui si scorge il tipico cortile delle case di campagna.

Una corte fresca e silenziosa è il set di un film d'altri tempi: la colonna sonora è affidata alle tanti rondini che volano radenti i muri, e I fiori, che i proprietari curano con l'impegno e la passione con cui si occupano di ogni dettaglio, sono la scenografia perfetta.

Il ristorante è a gestione familiare; Elena serve le specialità del territorio preparate dal marito, Massimo: antipasti, agnolotti, rane fritte, lumache al verde, fritto misto alla piemontese e poi la regina indiscussa di queste terre d'acqua, la panissa!

Se non conoscete questo piatto, il consiglio è di assaggiare quella che cucina Massimo nel pieno rispetto della tradizione con riso Baldo, fagioli borlotti e salame d'la duja, un salame di puro suino, condito con sale, pepe, spezie e aglio schiacciato nel mortaio, bagnato nel barbera, insaccato e mantenuto morbido nello strutto in un orcio di terracotta, la duja. Ma conosciamo meglio il ristorante che ce la propone...

Massimo, partiamo dal nome della trattoria: "Tre merli" da cosa deriva?

Non ci sono notizie precise riguardo a questo nome: si presume che derivi dal dialetto "i trei merlu" che sta a indicare i tre furbetti del paese... Io gestisco la trattoria dal 1990, sono ormai trent'anni, ma questa è una delle più vecchie licenze: la casa, che risale al 1890, ha da sempre ospitato un'osteria, il classico punto di ristoro in mezzo alle risaie. Poi con gli anni la cucina è cambiata, i piatti si sono affinati pur rimanendo legati alla tradizione, e da qui la trattoria.

Dopo oltre 100 anni di attività, anche il vostro locale ha dovuto affrontare la pandemia. Come l'avete vissuta?

Noi abbiamo scelto di sospendere la nostra attività in maniera totale: abbiamo impegnato il tempo libero a disposizione dedicandoci a piccoli interventi di ristrutturazione e ai tanti lavoretti che, per mancanza di tempo, sono stati sempre rinviati.



Fritto misto alla piemontese (Foto Matt Biddulph | CC Flickr)

E come è continuato il vostro modo di lavorare?

Le misure di sicurezza non hanno stravolto il nostro modo di lavorare: ci siamo dotati di mascherine e di distributori di gel igienizzante, mentre il rispetto delle distanze tra i tavoli ci ha sempre caratterizzati. Siamo un piccolo ristorante a conduzione familiare con una ventina di coperti. I nostri clienti ci scelgono per la tranquillità della sala da pranzo che, soprattutto quando in estate si trasferisce all'aperto, riserva ai singoli tavoli molta intimità e, in questo particolare periodo, infonde sicurezza.

Voi avete scelto di aderire all'iniziativa 'Parchi da Gustare'. Cosa vi ha convinto?

Siamo molto legati al nostro territorio in cui le risaie sono contornate dalle colline del Monferrato. E' un paesaggio davvero unico e di questa tipicità siamo consapevoli per cui è stato naturale aderire al progetto che valorizza il buon cibo e il territorio in cui è prodotto.

Un bilancio di questa adesione?

Sicuramente positivo: l'iniziativa è ben strutturata. Non è possibile avere un riscontro di quante siano le presenze legate a 'Parchi da Gustare' però condivido i principi che ne stanno alla base. Ho molto apprezzato l'idea della doggy bag. E' una pratica che ho sempre attuato nel mio ristorante confezionando personalmente il cibo avanzato nel piatto a chi ne faceva richiesta. L'utilizzo del contenitore compostabile molto elegante ha davvero una marcia in più. E' molto apprezzato dalla clientela che in questo modo può assaggiare un maggior numero di portate con la consapevolezza che niente andrà sprecato, anzi, potrà essere consumato il giorno dopo a casa!

La panissa nella 'doggy bag' di Parchi da Gustare



Dicci una buona ragione per venire ad assaggiare i tuoi piatti...

Sarò ripetitivo, ma oltre alla possibilità di assaggiare la cucina tipica della tradizione vercellese, il paesaggio è la nostra carta vincente! Le risaie cambiano colore con il passare delle stagioni: si va dalle specchiature delle camere allagate in primavera, al verde smeraldo fino ad arrivare all'oro del riso maturo a settembre.

CONTATTI

Trattoria Tre Merli

Via Dante Alighieri 18 - Morano sul Po

Tel: +39 0142 85275





BARAGGIA, DOVE LE RISAIE DIVENTANO ZONE UMIDE

In Baraggia andiamo alla scoperta della Garlanda di Rovasenda, un'azienda impegnata nella custodia del territorio e in pratiche agricole integrate con la biodiversità.

di Enrico Rivella

In Piemonte ci sono territori dove le aree protette condividono paesaggi rurali storici che confluiscono in un progetto nazionale coordinato dalla Rete Rurale Nazionale, organo del Ministero dell'Agricoltura e realizzato da ISMEA (Ente nazionale per i Servizi del Mercato Agricolo Alimentare): 80 paesaggi rurali storici su tutto il territorio nazionale, 5 dei quali in Piemonte, mappati anche su Google My Maps. Una mappatura che evidenzia gli elementi salienti del paesaggio, quali gli usi agricoli tradizionali, il patrimonio naturalistico e culturale legato agli edifici rurali, le sistemazioni idraulico-agrarie e altri luoghi di interesse storico-architettonico. Itinerari cicloturistici ed escursionistici completano il quadro mettendo a disposizione di visitatori, scuole e cittadini uno strumento non solo di esplorazione, ma anche di sviluppo sostenibile, grazie a un percorso partecipato con la comunità locale, le

sue aziende agricole e turistiche per implementare una custodia del territorio e pratiche agricole integrate con la biodiversità.

UNA GARLANDA DI ROVASENDA

Di questo progetto fa parte il paesaggio della Baraggia Vercellese e Biellese, in particolare del settore tra Brusnengo, Rovasenda e Lenta dove il paesaggio risicolo è intrinsecamente legato ai terrazzi a brughiera e bosco dell'alta pianura che costituiscono l'ossatura della Riserva naturale delle Baragge, gestita dall'Ente di gestione delle aree protette del Ticino e del Lago Maggiore.

Una Garlanda di Rovasenda della famiglia Stocchi è un'azienda che ha aderito a *Parchi da Gustare* e che da decenni è impegnata nell'affermazione di un'agricoltura senza fitosanitari e in prima linea per la tutela e la reintegrazione della biodiversità. Basta oltrepassare il cancello della loro tenuta di Cascina dell'Angelo per incontrare risaie per certi versi simili a vere e proprie zone umide, non a caso soprannominate *Riso palude*, dove il riso cresce assieme a insetti, uccelli e rondini che fanno subito capire al visitatore di essere in contatto con un ambiente vivo.

E' stato il patriarca della famiglia, Fulvio Stocchi, a dare il via a questo grande esperimento, abbandonando la chimica nei campi quando ancora era un'eresia rinunciare, ma avvertendone i rischi per la salute e l'ambiente. L'opinione corrente di allora era che tutte le piante al di fuori del riso fossero delle 'malerbe' da combattere.



La famiglia Stocchi quasi al completo

Dopo i primi esperimenti, interrogando i vecchi contadini sulle antiche pratiche e recuperandole, mise a punto una tecnica, quella della "pacciamatura verde", che ora è tra i capisaldi delle tecniche agronomiche per fare il riso biologico.

In sintesi, facendo delle rotazioni con colture erbacee da semi selezionati sul posto, si effettua la semina sulla coltre erbosa piegata col rullo, si sommerge subito con un palmo di mano di acqua per 5-6 giorni, quindi si asciuga per una decina di giorni in modo da mineralizzare bene le erbe andate in fermentazione nell'acqua e far spuntare come un miracolo le prime foglioline tra l'intreccio di fibre marcescenti. A quel punto si fa la sommersione definitiva che fa emergere i culmi di riso e con il vantaggio competitivo guadagnato l'accestimento del riso lascia poco spazio ad altre piante crescendo così senza bisogno di trattamenti.

Allora nessuno gli dava ascolto e veniva anche deriso per gli scarsi quantitativi di produzione, ma ora grazie anche a continue ottimizzazioni, prove e ricerca in campo, si spuntano quantitativi di tutto rispetto, paragonabili al riso coltivato in modo convenzionale. Cascina dell'Angelo è diventata un punto di riferimento per un movimento sempre più ampio di risicoltori e di clienti alla ricerca di un cibo di qualità e un centro informativo che copre tutta la filiera del riso fino alla cucina tradizionale e organica. La cascina è anche un punto di lavorazione del riso biologico con una riseria allestita con antichi macchinari restaurati e perfettamente funzionanti che decorticano delicatamente il chicco di riso senza distruggere la parte del germe organoletticamente più ricca e pregiata.

La famiglia Stocchi iniziò anche una ciclopica opera di rivegetazione arborea del paesaggio di risaia, piantando sui bordi e pure in mezzo alle camere di risaia le piante arboree autoctone che caratterizzavano la risaia nel dopoguerra (ai tempi di Riso Amaro) ma poi spazzate via dalla rivoluzione "verde" (!) come dannose ombreggiatrici. Oggi la generazione successiva a Fulvio, con i figli Ugo e la moglie Elisabeth, Mara con suo marito Manuele, proseguono i lavori di piantumazione e le 15000 piante messe a dimora fanno apprezzare la trasformazione del paesaggio, grazie anche ad altri interventi di restauro ecologico che sono diventati una vera e propria passione ed imperativo aziendale.

L'INTERVISTA A MARA STOCCHI

Quali tipi di interventi sulla biodiversità avete eseguito?

Parlando di biodiversità non possiamo non partire da quella genetica, fondamentale per l'equilibrio tra campo e natura. Grazie all'Associazione UPM, nel 2009 siamo riusciti a recuperare, dalla banca del germoplasma dell'Ente nazionale Risi, antiche varietà di riso ormai quasi estinte, che ora invece sono diventate apprezzate e ricercate e che abbiamo riscritto nel registro delle varietà da conservazione nazionale: Bertone, Originario Chinese, Lencino, Chinese, Ostiglia, Nano, Dellarole, Precoce Gallina, Sancino. Ognuna di esse ha delle caratteristiche intrinseche diverse, ma risultano tutte accomunate dalla bellezza di far rinascere e portare avanti la sapienza e l'esperienza dei contadini che le hanno scoperte e donate alle future generazioni. Le "varietà da conservazione", sono la memoria storica e biologica dell'agricoltura. Sono sopravvissute nel corso dei secoli alle più diverse avversità e malattie, e oggi sono indispensabili per produrre cibo in modo più redditizio e sostenibile, senza chimica di sintesi e con meno acqua.

Proprio per questo con Rete Semi Rurali da due anni abbiamo iniziato una collaborazione che ha consentito di creare nei nostri campi un campo varietale, che coinvolge nella selezione anche i risicoltori vicini e mette in atto una metodologia di miglioramento genetico partecipato basato sugli incroci naturali che permetterà a ciascuno di creare la varietà più adatta al proprio terreno, esaltando la capacità del genoma di esprimere l'adattamento della vita alle condizioni fisiche dell'ambiente.

Sulla biodiversità più specifica e sugli habitat della Baraggia, come siete intervenuti?

Abbiamo creato uno stagno simile a un'area umida naturale che cerchiamo di rendere sempre più attrattivo per l'avifauna e aspettiamo anche la reintroduzione della Testuggine palustre (*Emys orbicularis*) dal centro di allevamento e tutela di Livorno Ferraris. Ma la cosa che più ci ha appassionato è stato quando il dipartimento di Zoologia dell'Università di Torino, che ha svolto nelle nostre risaie assieme ad Arpa Piemonte analisi della biodiversità nell'ambito di un progetto nazionale per valutare gli effetti dei fitosanitari nei siti Natura 2000, ci ha informati che sugli arginelli delle nostre risaie vive una rara farfalla, la Licena delle Paludi, dai bei colori aranciati sul dorso delle ali e turchese nella parte inferiore, protetta dall'Unione Europea in quanto in seria difficoltà su tutto il territorio continentale. Ci siamo consultati con loro, adottando le piante di Romice su cui avevano deposto le uova e quindi cambiato le modalità e i tempi dei lavori di manutenzione meccanica delle erbe in modo da preservarne la riproduzione. Abbiamo imparato anche noi a riconoscerle e curarle e nostro padre, che ora si diletta a guardarci nei lavori più faticosi ma è ancora sempre il falciatore ufficiale dell'azienda, ha imparato a riconoscere la pianta e così evitiamo di distruggere le uova e i bruchi.



Mara Stocchi, una dei titolari

Ci piacerebbe custodire, allo stesso modo, la rarissima felce acquatica *Isoetes malinverniana*, le cui ultime stazioni al mondo resistono in pochi fossi irrigui non lontano da qui, ma non abbiamo ancora trovato la collocazione giusta e le forme di collaborazione per la reintroduzione.

Che idea vi siete fatti del rapporto tra biodiversità e produzione di cibo?

Per noi la biodiversità non è solo una cornice di qualità e bellezza in cui ci piace vedere crescere il nostro riso, ma siamo convinti che ci sia una sinergia e ce ne rendiamo conto man mano che passa il tempo e il nostro sistema riesce a rispondere alla variabilità climatica, allo squilibrio complessivo evidente dal proliferare di certe piante esotiche invasive, con la collaborazione di tutti gli esseri viventi compresi gli animali domestici di cui ci piace attorniarci. Anche le piante arboree in mezzo alla camera di risaia, man mano che crescono ci rendiamo conto che attirano più animali e piante che tengono lontano i patogeni. Non a caso abbiamo creato con altri agricoltori in tutta Italia - e con la collaborazione di Taffetani, sia docente all'Università delle Marche e di Vagge, sia docente dell'Università di Milano - un sistema di certificazione che si chiama *Biodiversitas* in cui la biodiversità non è solo un bel messaggio pubblicitario ma sostanziato da rigorosi controlli da parte di esperti botanici e zoologici, che certificano il sistema di gestione aziendale prima del prodotto.

Dobbiamo essere comunità. Dobbiamo ricordare che siamo correlati al resto della vita sulla Terra e alla società. Ecco perché dobbiamo fare di più per ricostruire delle economie rigenerative in un momento in cui il mondo si sta svegliando alla consapevolezza delle regole della natura e della salute del corpo e degli ecosistemi sani, alla ricerca di un pianeta sano e in equilibrio.



CONTATTI

Garlanda di Rovasenda

Cascina dell'Angelo – 13040 Rovasenda (Vercelli)

Tel: +39 0161 856279

Email: posta@unagarlanda.it





Christian Invernizzi, titolare dell'Azienda

DALLA SCRIVANIA AI CAMPI, PER AMORE DELLA TERRA

Tra gli operatori che aderiscono a "Parchi da Gustare" c'è Christian Invernizzi, titolare dell'azienda agricola I.M.G. di Cameri, che deciso di lasciare l'agognato 'posto fisso' per tornare alla terra: quella stessa terra che è stata la vita di suo padre. Ecco la sua storia.

di Alessandro Paolini

"Dopo aver lavorato vent'anni come impiegato, ho rinunciato al posto fisso e sono tornato al mio primo amore, la terra, che è stata la vita di mio padre". Così si presenta Christian Invernizzi, 42 anni, titolare dell'Azienda agricola I.M.G. di Cameri, in provincia di Novara. Non troppo distante dalla sede dell'Ente di gestione del Parco del Ticino, l'azienda di Christian è una realtà familiare, cresciuta nel tempo e con la capacità di saper differenziare la propria attività: è così che l'offerta dei prodotti è andata via via aumentando, adeguandosi alle richieste e aspettative dei clienti, ma cercando anche di valorizzare i prodotti del proprio territorio. Vi raccontiamo la sua storia in questa intervista.

Christian, partiamo dall'inizio... ci puoi raccontare come nasce la tua attività?

I miei genitori erano agricoltori: mio papà acquistò alcuni terreni in località Nivellina, a due passi da Cameri e Novara, in una zona dove all'epoca non c'era assolutamente nulla e iniziò a coltivare mais e ad allevare le mucche. Il latte prodotto, come molti altri suoi colleghi, lo portava direttamente alla Latteria Sociale di Cameri. Ancora oggi i terreni che ho ereditato e che lavoro sono gli unici a essere coltivati perchè la zona tutt'intorno è stata occupata dall'industria.

Quando hai deciso di proseguire l'attività paterna?

Non subito, perchè all'inizio le cose sono andate un po' diversamente. Dopo il servizio militare ho cominciato a lavorare come impiegato per la Coldiretti. Era il 1998 e sono rimasto lì quasi vent'anni, fino al 2017.

E poi cosa ti ha fatto cambiare idea e vita?

Innanzitutto la scomparsa di mio padre, nel 2013. Poi la scoperta di una grande passione, quella per le api e per il miele. Infine, l'aver conosciuto tante persone impegnate nella promozione del territorio e dei suoi prodotti, in particolare il personale del Parco del Ticino, che mi hanno contagiato con il loro entusiasmo per il nostro territorio. Così, nel 2017, ho deciso di lasciare il posto fisso e di cominciare l'attività di apicoltore: ho demolito la stalla che mi aveva lasciato mio padre e, al suo posto, ho costruito un laboratorio con annesso punto vendita.

Ma non ti sei fermato a produrre soltanto il miele, vero?

No, infatti. Ho anche ricominciato a fare l'agricoltore, coltivando una parte dei terreni di famiglia a frutti di bosco come fragole, mirtili, more e tayberry, una varietà che sta a metà strada tra il lampone e la mora, e mettendo gli altri appezzamenti a risaia per produrre la varietà "classica" Carnaroli. Oggi offro tanti prodotti di eccellenza del territorio, sia realizzati da me che da altre aziende agricole che, come la mia, fanno parte del circuito "Campagna amica". Abbiamo prodotti di stagione, marmellate e conserve, succhi di frutta, farine di mais, grano saraceno e frumento, vini, nocciole e altro ancora, come il pluripremiato gorgonzola 'Igor Gran Riserva Leonardi', un must per chi ama i formaggi erborinati.

Quali sono i tuoi prodotti più particolari?

Senz'altro il miele in tutte le sue varianti e declinazioni: con lo zafferano, le nocciole e - poi - nella variante di ailanto, una pianta invasiva che ha ormai colonizzato gran parte del mio territorio e dell'area del parco, soprattutto le sponde a est del Ticino, e che spesso ha sostituito l'acacia. Il fiore dell'ailanto, tuttavia, dà origine a un ottimo miele ed è così che abbiamo deciso di produrlo. Inoltre cerco di differenziare la mia attività, realizzando ceste natalizie e bomboniere: mettiamo a disposizione barattoli di miele di forme diverse che il cliente può personalizzare con un'etichetta che riporta il nome degli sposi o del bambino che fa la prima comunione, aggiungendo un gadget secondo la propria fantasia. Uno dei valori aggiunti dei miei prodotti, miele e riso in particolare, è sicuramente il fatto che riportano sull'etichetta il logo del Parco del Ticino e del MAB Unesco, per sottolineare la loro forte identità con il territorio.

Apicoltore, agricoltore, commerciante: Christian, come riesci a fare tutto?

Il lavoro è molto, ma fortunatamente sono aiutato da mia mamma, che ha 82 anni, e soprattutto dalla mia compagna Elisa Ferrari, figlia anche lei di contadini, di professione veterinaria, precisamente buiatra.

Come hai vissuto il periodo di emergenza dovuto alla pandemia?

Sono riuscito a non fermarmi, facendo consegne a domicilio e spedizioni, anche all'estero. Sicuramente l'attività è rallentata molto ma ho fatto di necessità virtù e, con il negozio chiuso, ho potuto dedicarmi di più ai lavori nei campi. La mia azienda è privilegiata dal posto in cui si trova. Siamo vicini a Novara, alla Malpensa e alla Lombardia, a circa 200 metri dall'uscita Cameri della tangenziale e facilmente raggiungibili anche dall'autostrada A4, quindi in una posizione strategica che mi aiuta nella mia attività.

Un altro aspetto importante del successo della IMG è rappresentato dalla capacità del suo titolare di utilizzare i canali di comunicazione tecnologici come Internet e i Social per promuovere la propria attività. Oltre ad avere un proprio sito, Christian Invernizzi è attivissimo anche sui social, con un'aggiornatissima pagina Facebook (Az. Agr. IMG di Christian Invernizzi).

Esterno del negozio e prodotti in vendita



PARCHI DA GUSTARE E IL PARCO DEL TICINO

Christian Invernizzi è uno degli aderenti a Parchi da Gustare, e l'Area protetta di riferimento dell'azienda è quella del Parco del Ticino, una zona intorno alla quale vengono coltivati alcuni fra i più rinomati risi superfini quali il Carnaroli e il Baldo e altri fini come il Sant'Andrea. Nasce in questo territorio anche il **riso Venere**, il primo riso nero italiano, messo a punto da un ibridatore cinese in provincia di Vercelli.

Oltre alle sue qualità nel mondo culinario, il riso, ancor più degli altri prodotti della zona, racconta la trasformazione dell'ambiente e della popolazione che ci vive: il suo utilizzo infatti si è evoluto nel tempo, integrandosi completamente con le abitudini del luogo, rispettando l'equilibrio naturale e la produttività del territorio.

CONTATTI

Azienda agricola I.M.G. di Christian Invernizzi

Strada prov.le per Novara, 135 - 28062 Cameri NO

Tel: +39 347 999 2728

Web: <https://img-invernizzi.com/>





L'AZIENDA VITIVINICOLA CROLA, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Dal garage di casa a un'azienda vitivinicola in espansione tra mille progetti: Enrico Crola ci racconta come ha fatto e perchè ha aderito a Parchi da Gustare.

di Alessandro Paolini

I vigneti delle Cantine Crola si trovano sui terreni di Mezzomerico, paese dell'Alto Piemonte, adagiato sulle Colline Novaresi. L'attività nasce nel 2006, ma all'epoca per il titolare è ancora un hobby, o poco più, visto che il suo lavoro principale è quello di consulente informatico e che il primo laboratorio per la vinificazione, molto artigianale, trova posto... nel garage di casa!

Mattone dopo mattone l'attività cresce. Nel 2009, con i primi investimenti, Enrico acquista i terreni e realizza una cantina, piccola ma sufficiente per poter lavorare sulle uve della sua prima vendemmia. Dal 2010 finalmente le prime vendite, prologo a ulteriori investimenti e

studi dei prodotti. Oggi l'azienda è una moderna e ambiziosa realtà, dotata di una grande e avveniristica cantina, completamente immersa nei vigneti di proprietà e composta da una parte interrata per la lavorazione dei prodotti e da uno showroom di design fuori terra, realizzato in legno per un minor impatto ambientale.

I prodotti realizzati vanno dal vino nebbiolo allo spumante, dalla grappa fino alla birra. I vigneti Crola sono addirittura inseriti in una rete di cicloturismo (Be-e) con un punto di ricarica per le e-bike e la possibilità di accedere a due itinerari immersi fra le vigne e i boschi della zona, e l'azienda è uno dei diciassette produttori associati al **Parco del Ticino**.

Il prossimo passo sarà l'apertura dell'attività enoturistica con la possibilità di degustare i vini in loco, visitare la proprietà e pernottare tra i vigneti, ospitati in un moderno e accogliente B&B. "Se mi volto indietro e penso a tutta la strada che ho fatto insieme ai miei collaboratori in dieci anni di attività, mi sembra un sogno....", dice Enrico Crola, 41 anni, titolare e **deus ex machina** dell'attività. Da bambino mia nonna mi portava sulle colline di Mezzomerico a vedere i vigneti che oggi, purtroppo, sono in buona parte abbandonati. Forse è proprio da quelle passeggiate che è nata in me la fascinazione per questo mondo che è caratteristico del mio territorio. Basti pensare che a Oleggio nacque nel lontano 1891 la prima cantina sociale d'Italia". Noi Enrico Crola lo abbiamo incontrato per farci raccontare un po' di sé e della sua azienda.

Da consulente informatico a produttore di vino: come è avvenuta questa trasformazione?

Sì, ho iniziato nel 2006 con l'intenzione di vendere soltanto le uve ma il profitto era minimo e allora nel garage ho realizzato un primo, piccolo laboratorio di vinificazione.



Cantina vitivinicola Crola

Le prime bottiglie le ho vendute addirittura a Montreal, in Canada, una zona di palati 'francesi'. Da lì ho capito di aver fatto un buon lavoro e proseguito sulla strada tracciata.

Come ci si "inventa" produttori di vino?

In realtà io resto un consulente informatico, sono tuttora titolare di un'azienda di infotechnology, ma grazie alla collaborazione di esperti agronomi e tecnici enologici e a tanto, tanto studio sono riuscito a intraprendere questa attività. Devo poi ringraziare la mia famiglia, che ho trascinato con me in questa avventura e che mi sostiene e supporta: mia moglie e miei figli, Andrea e Emma, che hanno 10 e 6 anni.

Quali sono i tuoi legami con il territorio?

Sono fortissimi: la più grande ricchezza di Mezzomerico è da sempre il territorio, racchiuso a sud dalla Pianura Padana, fino alla valle del Ticino, e a nord dalle Alpi, con lo splendido massiccio del Monte Rosa, che dalle nostre vigne si vede perfettamente. La mia è una zona in posizione strategica, tra Piemonte e Lombardia, vicino alla Svizzera e a due grandi laghi, il Maggiore e il Lago d'Orta, facilmente raggiungibile dall'aeroporto di Malpensa e dall'autostrada. Credo nella vocazione turistica delle nostre terre, da assecondare con il recupero delle antiche tradizioni: in passato Mezzomerico era molto abitata e votata alla produzione del vino. Sono convinto che il futuro passi attraverso la salvaguardia del territorio: per questo collaboro con il Parco del Ticino nel progetto di recupero e tutela degli agroecosistemi e all'interno del mio vigneto ho ripristinato una 'bosa', cioè una buca di raccolta dell'acqua piovana scavata secondo antiche tecniche che costituisce anche un habitat naturale.

In che modo contribuisce a tutelare il territorio nel tuo lavoro?

La nuova cantina è stata ideata per avere il minimo impatto sull'ambiente circostante: il



laboratorio è interrato mentre la zona accoglienza è stata realizzata all'esterno secondo i principi della bioarchitettura, utilizzando legno anziché cemento e molto vetro. Il rivestimento è in larice grezzo, un materiale che si inserisce molto bene nel contesto paesaggistico. La cantina è dotata di un innovativo impianto fotovoltaico chiamato Smartflower, che permette di ridurre l'impatto energetico: si apre e chiude in modo automatico e produce energia pulita e rinnovabile. Anche nel vigneto abbiamo scelto di non usare cemento, realizzando i pali di testa in legno di castagno e quelli di intermezzo in ferro e acciaio.

Quanto è stato difficile superare il periodo pandemico?

Inutile dire che la chiusura, benché necessaria, ci ha penalizzato. Vogliamo però riprendere da dove avevamo lasciato e avviare un'attività agrituristica che comprenderà anche la ristorazione per la quale ci avvaleremo di uno chef di grande livello.

**C
O
N
T
A
T
T
I**

Azienda vitivinicola Enrico Crola

Cantina e Agriturismo

Via Vergiasca 9 - 28040 Mezzomerico (NO)

Cell: +39 347 80 17 054

Tel: +39 0321 16 96 716

Web: info@cantinecrola.it





GLI ANTICHI MELI DEL PIEMONTE

Ogni mela è molto di più di un semplice frutto: "Mangiandola, mangiamo la pioggia, le nuvole, tutti gli alberi che hanno portato alla nascita della pianta da cui è spuntata, nonché le lacrime, il sudore, i corpi e i respiri delle innumerevoli generazioni di animali, piante e persone che, a loro volta, sono diventati la pioggia, l'humus e il vento che hanno nutrito il melo". Così scrive Will Tuttle, saggista e attivista statunitense: un pensiero che si sposa perfettamente con la storia degli antichi meli del Piemonte.

Testo e foto di Caterina Gromis di Trana

Anche se sapessi che la fine del mondo è per domani, io andrei ancora oggi a piantare un albero di mele. (Lutero)

Dopo la guerra nessuno le voleva più, perchè evocavano i tempi grami in cui nelle campagne si sopravviveva a polenta e mele. Negli Anni '50 e '60 del secolo scorso, le mele trovarono terreno fertile, anche dal punto di vista psicologico, per l'avvio della cosiddetta frutticoltura industriale, basata sulla selezione di un ridotto numero di cultivar che garantissero abbondanza e continuità di produzione, uniformità di calibro e medie-grandi dimensioni.

La tecnologia sempre più avanzata, per ottimizzare il raccolto con il tempo, ha permesso di selezionare, grazie a porta innesti di taglia medio piccola o nana, alberi di taglia ridotta capaci di entrare in produzione fin dal primo anno dopo l'impianto. Così si è modernizzato il mercato, per garantire una diffusione capillare del prodotto e prezzi accessibili.

In parallelo un drappello di appassionati ha continuato a coltivare una cultura alternativa, che dà importanza alle qualità organolettiche, al raccolto eseguito al giusto punto di maturazione, al "buono quando c'è" piuttosto che al "bello sempre". I cosiddetti frutti antichi confermano il valore del territorio come patrimonio culturale da scoprire anche attraverso gli alberi. Queste piante, man mano che passano gli anni, trasformano il paesaggio, evocando un passato intimo e armonioso, e arricchendolo in estetica e biodiversità.

Eva e la mela sono stati il primo grande passo verso la scienza sperimentale. (James Bridie)

La scienza ha coniato la parola "biodiversità", molto usata e spesso abusata nel nostro Universo ancora in gran parte inesplorato. Le piante che sono state classificate sono più di un milione, oltre a diecimila specie gli uccelli, più di cinquemila i mammiferi... e via dicendo per anfibi, pesci, insetti, molluschi e microrganismi. Le specie viventi conosciute sono circa tre milioni e si stima che quelle ancora da scoprire siano dieci volte più numerose, con il rischio di estinguersi ancora prima di essere classificate, a causa dei ritmi vertiginosi con cui l'uomo sta cambiando l'ambiente.

In botanica gli studiosi fanno i conti con doppie e triple registrazioni per la stessa specie, dovute al fatto che la classificazione proposta da Linneo oggi è sottoposta a una profonda riorganizzazione, centrata su nuovi criteri biologici e genetici. Il milione di piante registrate (escluse le alghe e le felci) dopo la revisione degli ultimi anni, è destinato a ridursi a poco più di 400.000 specie: il patrimonio vegetale è minacciato non solo dalla crisi degli ecosistemi come quello della foresta amazzonica, ma perché le necessità dell'alimentazione umana portano sempre di più verso coltivazioni estensive di poche specie e varietà altamente produttive. Quando si impianta un frutteto con questo criterio si intaccano gli equilibri ambientali di una nicchia ecologica: batteri, insetti e muffe possono prendere il sopravvento e mettere a repentaglio tutto il raccolto, e di conseguenza sono necessari biocidi e trattamenti. E' un circolo vizioso: per avere frutti grandi, non bacati e numerosi, la strada obbligata passa attraverso cure spietate. Una visione in cui le piante, ridotte a oggetti da reddito, vengono private della loro essenza culturale e vitale, e della loro storia.

Ogni mela rappresenta molto di più! Mangiandola, mangiamo la pioggia, le nuvole, tutti gli alberi che hanno portato alla nascita della pianta da cui è spuntata, nonché le lacrime, il sudore, i corpi e i respiri delle innumerevoli generazioni di animali, piante e persone che, a loro volta, sono diventati la pioggia, l'humus e il vento che hanno nutrito il melo. Quando riflettiamo su una mela, vediamo l'universo intero. (Will Tuttle)

Le piante da coltura industriale non possiedono geneticamente resistenze o tolleranze ai patogeni e non possono esimersi dai trattamenti agrosanitari massicci né dell'irrigazione. Le varietà antiche rappresentano la forza, ricordano quei vecchi che raccontano di quando andavano ancora bambini a portare le bestie al pascolo e dormivano senza caloriferi con le finestre piene di spifferi, scuotendo la testa davanti ai bambini di oggi, allevati con doppi vetri e tv. Le buone pratiche prevedono un solo accorgimento per i nuovi impianti: che il terreno sia stato per un po' a riposo.

I trattamenti sono limitati e funzionano bene le trappole a base di ormoni femminili del verme del melo, che attirano i maschi e impediscono così al parassita di proliferare. I fruttiferi locali, per natura adatti al posto e al clima, sono robusti, e non richiedono irrigazione né concimi speciali. Se si ha costanza i risultati sono da museo a cielo aperto.

Ne è un esempio in Piemonte la **scuola Malva Arnaldi di Bibiana** i cui campi sperimentali, quando gli alberi sono carichi di frutti, fanno venire in mente il **Museo della Frutta di Garnier Valletti a Torino**. Lì un ceroplasta ottocentesco di straordinarie capacità ha reso immortali centinaia di frutti oggi spariti, in parallelo al preciso lavoro di disegno e catalogazione eseguito nel suo stesso tempo dai fratelli Roda, i giardinieri della casa reale, da pochi anni recuperato e raccolto in un prezioso volume curato da Elena Accati e Agnese Fornaris, *Il giardino dei frutti perduti*.

La scuola Malva, diventata un'eccellenza del Piemonte nel campo della conservazione della biodiversità, ha un angelo custode storico, presente e discreto: è un "uomo che piantava gli alberi" alla Giono e per tutta la vita ha raccolto antiche varietà di alberi da frutta ed è alla sua ricerca che si deve gran parte delle piante madri della scuola. Bartolomeo Gottero, che a maggio compirà 91 anni, nell'ultima edizione di Tre giorni per il giardino a Masino, organizzata prima della pandemia, stava come sempre in disparte, attento e arguto, nel gazebo costruito con un'armonica disposizione delle piante del suo vivaio. I numerosi "venerdì" non gli permettono più la velocità di azione di un tempo ma, con spirito sempre indomito, quel giorno aveva messo a disposizione del pubblico i suoi biglietti da visita più recenti, dove era sottolineato il suo titolo: "Giardiniere di settantennale esperienza". Chapeau! Sua figlia Valeria oggi manda avanti il vivaio di Alpignano, dove lui è sempre in pista con testa cuore e idee. Da sempre cacciatore di piante, ha fatto tesoro del suo mestiere di vivaista e giardiniere, che lo portava di casa in casa, di cascina in cascina, di villa in villa, raccogliendo marze per tutto il Piemonte, innestando e ricreando paesaggi armoniosi.



Aziende agricole e privati hanno raccolto un po' dappertutto il suo testimone, dal Pinerolese alla Valpellice alla Valsesia, dalle Langhe al Roero al Monferrato: le mele antiche piemontesi sono diventate presidi Slow Food, dalla Grigia di Torriana tondeggianti e leggermente schiacciata, gialla, ruvida e rugginosa, alla Buras, parente delle grigie ma più simile alle renette; dalla Runs di colore rosso vino con la buccia lucente, alla Gamba Fina rossa scura con la polpa bianca; dalla Magnana piccola e rossa, alla Dominici grande, un po' allungata, gialla e leggermente ruvida; dalla Carla piccola, irregolare, giallo-paglierino screziata di rosa, alla Calvilla bella, aromatica, profumata, delicata.

Una caratteristica più o meno comune a tutte è quella di conservarsi a lungo e di diventare più saporite e aromatiche con il passare del tempo.

Puoi contare quanti semi ci sono in una mela, non quante mele ci sono in un seme (Proverbio)

La classificazione sistematica non è semplice e manca un serio programma di ricerca a livello nazionale che possa essere punto di riferimento per la catalogazione genetica delle diverse varietà. E' abitudine diffusa sostituire il nome ufficiale con una denominazione di fantasia assegnata a livello locale: il fascino di queste nomenclature regionali, provinciali, a volte paesane è enorme, ma dal punto di vista scientifico il rischio di sinonimie è molto alto. E se poi ci si mettono anche le varietà nate da seme, che se moltiplicate per talea danno origine a nuove cultivar a se stanti, il mondo dei frutti antichi rischia di diventare iper affollato. Per incominciare bisognerebbe stabilire una data che faccia da spartiacque tra frutti antichi e moderni. Nel bell'Atlante dei frutti antichi in Italia (edagricole 2010) è proposto il 1928, perché l'instaurarsi dell'era fascista ha ridotto drasticamente l'importazione di piante dall'estero. Che si inizi da lì o dalle antiche mele selvatiche del Kazakistan, è una ricerca appassionante, che fa venir voglia di seminare.





I PASCOLI ARBORATI DEL ROCCAVERANO

Alla scoperta dei paesaggi rurali storici del Piemonte inseriti nel Catalogo nazionale: è la volta dei pascoli arborati del Roccaverano.

di Enrico Rivella

Siamo in quello spicchio di Langa tra i bacini delle due Bormide di Spigno e Millesimo e l'esteso tributario del Torrente Uzzone. Le quote sono decisamente elevate e si attestano sui 700-800 metri, con l'eccezione di Bric Puschera nel Comune di Serole, secondo nelle Langhe solo a Mombarcaro. Nelle belle giornate la vista arriva fino alle Alpi, all'Appennino e alla Riviera ligure e le vette sono segnate da torri medievali come quella di Vengore, che servivano da vedetta per controllare un vasto territorio che fu teatro di secoli di guerre tra spagnoli e francesi per il controllo dell'allora principale arteria europea. Ai pascoli, in gran parte terrazzati, si affiancano estese aree boscate con castagni, pini silvestri, cerri, ornielli, carpini neri e roverelle ed un inconsueta diffusa presenza - sui versanti più alti - di pioppo bianco, che ben si addice alla diffusione del tartufo bianco, il principe della natura selvatica.

PUNTO CALDO DELLA FLORA ERBACEA

Per la biodiversità questo territorio è considerato un "punto caldo" floristico per l'elevata presenza di elementi mediterranei, come il Terebinto, l'Elicriso e la bellissima Afillante di Montpellier, e la ricchezza in specie e popolamenti di Orchidee selvatiche, che hanno il loro habitat elettivo nelle praterie magre dei crinali calcarei delle Langhe. E' facile in queste colline trovare stupende fioriture che diano a questo habitat lo status "prioritario" a livello europeo ed in effetti l'area ha meritato il riconoscimento nella Rete Natura 2000 come Zona Speciale di Conservazione "Langhe di Spigno Monferrato".

Un altro aspetto distintivo sono i calanchi che vestono di un affascinante aspetto lunare estese porzioni di questo paesaggio. Solo sulle creste aguzze che separano le frastagliate vallecole acclivi riescono a insediarsi piante pioniere come il Timo comune, il Camedrio polio e la graminacea *Achnatherum calamagrostis*. Ci sono poi altre rare forme di erosione come i "Murion" di Merana, un po' più piccoli del noto fungo di Piana Crixia nella riserva delle Langhe liguri che dista solo un versante di collina da qui, entrambi evidenze di come questo lembo di Langa fu il primo a emergere dal cosiddetto "mare padano", 35 milioni di anni fa.

E' doveroso anche indulgiare sulle importanti testimonianze architettoniche e artistiche, a partire dalla Parrocchiale di Roccaverano, dove ha messo lo zampino niente meno che il Bramante, passando all'imponente ciclo di affreschi gotici del Maestro di Roccaverano nella splendida cappella di San Giovanni, ai gioielli dei borghi medievali di Mombaldone e Denice, dove ha cuore il feudo aleramico dei Del Carretto che si estendeva da Finale Ligure ad Acqui, per finire poi alle incredibili sculture del parco internazionale di arte contemporanea Quarelli, esempio virtuoso di restauro conservativo di quel paesaggio dei terrazzamenti in arenaria di Langa che qui è di casa (Cortemilia è a due passi).

UN GIOIELLO DI FORMAGGIO

L'habitat delle praterie secche sopravvive grazie alla attività di pascolo, ancora praticato grazie al successo del suo prodotto più pregiato e noto al grande pubblico: la Robiola di Roccaverano, formaggio dall'inconfondibile pasta bianca, cremosa e morbida, l'unico caprino storico d'Italia lavorato a crudo ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP). Delle qualità di questo formaggio della collina piemontese e del suo processo produttivo scrissero Plinio il Vecchio e - nel XV secolo - Pantaleone da Confienza, ma le sue origini sono nel periodo celtico-ligure. Il nome richiama il latino "robium" con riferimento al colore rossiccio della parte esterna della pasta, effetto della coagulazione acida di latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina. La produzione avviene da inizio aprile a fine novembre e le capre vengono allevate al pascolo per cui le proprietà di erbe e flora batterica si trasferiscono agli aromi del formaggio dando differenze rilevanti da un versante collinare all'altro e individuando veri e propri "cru" organolettici.



La permanenza del pascolo arborato si deve alla presenza di singoli alberi presenti nei pascoli o nelle siepi al margine, non solo per la difesa del terreno su versanti molto acclivi, ma come antica pratica di integrazione nella dieta delle capre di frasche da foraggio, in un sistema multiplo di gestione.

LE POLICOLTURE STORICHE DELLE ALTE LANGHE

Come in tutto il resto dell'Alta Langa anche qui al pascolo caprino si accompagnano diverse colture che imprimono al paesaggio una precisa fisionomia e sostengono la biodiversità qualora vengano gestite nelle forme, proporzioni e dimensioni del mosaico promiscuo che ha tradizionalmente segnato la cascina, l'unità agricola di base, sviluppandone la capacità di trasformazione in prodotti enogastronomici di grande qualità.

In Langa l'esposizione a nord-ovest dei versanti collinari a franapoggio, con inclinazione degli strati conseguente a quella del versante, favorisce i prati da sfalcio che prediligono suoli profondi e buona umidità e consente la sussistenza dei tipici piccoli allevamenti da 10 -100 di bovini di razza Piemontese nutriti con foraggio prodotto sul posto, se non lasciati a pascolare liberamente nei prati. Ogni anno il 23 agosto a San Giorgio Scarampi si tiene una delle più importanti fiere dedicate a questa razza, la cosiddetta "Fassona", famosa per le sue caratteristiche forme muscolari e la qualità della carne, tenera e magra.

Gli stessi prati da sfalcio, ricchi di fioriture assieme a quelli più secchi ed alle distese di timo selvatico e piante aromatiche, sostengono una fiorente attività apistica per la realizzazione di mieli uniflorali. Infine anche qui, negli anfiteatri esposti a sud-ovest alle brezze marine dalla vicina Liguria, si sviluppa come nel resto delle Langhe il vigneto. Le temperature miti che favoriscono la piena maturazione dei grappoli consentono la riduzione degli interventi anticrittogamici e l'ingresso negli interfilari di specie selvatiche, orchidee comprese, motivo forse dei particolari sapori ed aromi fruttati e floreali dei vini prodotti, qui principalmente il Dolcetto d'Acqui.



Calanchi delle Langhe (Foto E. Rivella)

(Foto F. Ferrarotti)



IL CIBO CHE NASCE E CRESCE NELL'ACQUA

Il riso è il cibo principale per circa la metà della popolazione mondiale. Coltivato in quasi tutti i Paesi del Mondo è il cereale più consumato, ma è anche una delle filiere più critiche per il massiccio uso di pesticidi conseguente alla sua coltivazione. Terra Madre di Slow Food ha raccolto i racconti di diversi cultori del riso da ogni parte del Mondo, compreso il Piemonte che ha nel riso uno dei suoi cereali di punta nonché un 'prodotto bandiera' del progetto 'Parchi da gustare'.

di Raffaella Amelotti

Terra Madre - rete mondiale, creata da Slow Food che raggruppa le "comunità dell'alimentazione" impegnate a salvaguardare la qualità delle produzioni agro-alimentari locali - ha acceso un faro su *Oryza sativa*, una graminacea coltivata per il consumo alimentare in Asia già 10mila anni fa, e focus degli approfondimenti sulla conservazione e sulla valorizzazione delle sue specificità locali nel rispetto dell'ambiente, pur senza trascurarne gli aspetti e le potenzialità economiche.

E' su questa graminacea che si sono avvicinati i racconti di diversi cultori del riso da ogni parte del Mondo, compreso il Piemonte.

LA PIANURA PADANA, UNA GRANDE ZONA UMIDA

Enrico Rivella, biologo e naturalista al dipartimento di Valutazione ambientale ARPA - Agenzia Regionale Protezione Ambientale del Piemonte - si occupa da anni dell'agro-ecosistema del riso, delle relazioni con la biodiversità e della valorizzazione dei paesaggi rurali nelle risaie. È lui a spiegare come la 'risaia della Pianura Padana' rivesta un ruolo ecologico e paesaggistico "complementare" rispetto alle zone umide naturali: un ruolo che le riconosce anche l'Unione Europea che l'ha considerata una grande 'zona umida'. Il rovescio della medaglia è che l'attività risicola concorre alla semplificazione dell'ecosistema e alla banalizzazione del paesaggio, complici l'espansione della monocoltura, l'ampliamento delle camere di risaia e l'eliminazione pressoché totale della vegetazione naturale che potrebbe ombreggiare o intralciare le pratiche colturali, per non parlare dell'inquinamento del reticolo irriguo causato dai fitofarmaci.

Oggi si assiste a una forte espansione della scelta del metodo biologico: 18mila ettari sono stati convertiti al biologico, tra Piemonte e Lombardia. Le tecnica più diffusa è detta "pacciamatura verde": in autunno, dopo il raccolto, sulle stoppie del riso si seminano gli erbai formati da un mix di erbe.



Risaie (Foto F. Ferrarotti)

Gli erbai crescono fino alla primavera, quando, le erbe, rullate e pressate sul terreno già inondato dall'acqua, creano una forte fermentazione ed elevata acidità, sia nel terreno e nell'acqua di risaia, per circa 5/6 giorni. Su questo manto verde uniforme, in acqua, viene seminato il riso: mentre le erbe infestanti, rimaste latenti per tutto l'inverno sotto il terreno, non riescono a germogliare, il riso, che riceve luce e giusto nutrimento, cresce forte e rigoglioso.

PRIMO PROBLEMA: CREARE SUFFICIENTE NATURA

A completamento di questa tecnica, gli agricoltori attuano interventi di agro-forestazione che aumentano biodiversità e migliorano il paesaggio: per limitare i danni agli anfibi e ad altre specie acquatiche derivanti dall'alternanza acqua e asciutta, creano zone umide permanenti. Il problema delle risaie è creare sufficiente natura: si rivela necessaria la collaborazione con gli enti locali. Sono di esempio i progetti europei condotti con la Provincia di Vercelli e l'Ente di gestione delle Aree protette del Po piemontese per rafforzare e ricostruire la rete ecologica: Life ECORICE e l'Interreg WETNET.

Ecorice ha messo in rete aziende agricole e attori locali che condividono l'obiettivo di tutela dell'ambiente e dell'ecosistema. Si è concretizzato con azioni di ri-naturalizzazione, di creazione ex novo di aree naturali (riqualificazione di fontanili, conversione di camere di risaia a fini naturalistici, etc.): azioni dimostrative e proposte di pratiche gestionali sostenibili delle risaie e applicazione di tecniche sperimentali di gestione selvi-colturale.

(Foto F. Ferrarotti)

WETNET ha studiato, invece, un modello per la gestione integrata e la conservazione delle zone umide del bacino del Mediterraneo, inserendole tra le attività ordinarie degli enti pubblici e dei soggetti privati.

Le scelte produttive condizionano le ricadute sullo stato di conservazione degli habitat e delle specie, dunque il punto di partenza è il coinvolgimento degli agricoltori e la presa di coscienza che agricoltura e ambiente non possono essere disgiunti. Ed ecco che si sperimentano nuove pratiche: la fitodepurazione in risaia, ad esempio. Per contenere la circolazione delle acque contaminate si inseriscono piante acquatiche autoctone flottanti su "materassi" biodegradabili. I microrganismi presenti nell'apparato radicale consentono di abbattere parte del carico inquinante e formano habitat umidi permanenti. Si favorisce la ri-colonizzazione degli argini da parte delle specie floristiche igrofile autoctone, che costituiscono un habitat favorevole per gli insetti impollinatori: questo avviene con le piantine ottenute in vivaio da sementi raccolte in natura in piena coerenza con i principi di conservazione di Rete Natura 2000.



Cavaliere d'Italia in risaia (Foto F. Ferrarotti)



LA CASTAGNA GRANDA, IDENTITÀ DEL PIEMONTE

Quando gli uomini vivevano dentro la natura, gli alberi erano un tramite di comunicazione della terra con il cielo e del cielo con la terra. (Mario Rigoni Stern-Arboreto salvatico).

Testo e foto di Caterina Gromis di Trana

Il sentiero che scende nel bosco fino alla radura conduce lì, che lo si imbocchi da Santo Stefano, da San Grato o da Monteu Roero: porta il suo nome, come per preparare l'incontro. La "Castagna granda", per quanto annunciata, appare all'improvviso, inaspettata nella sua pluricentenaria grandiosità. Nel castagneto secolare che si estende su un prato pianeggiante questa pianta è sovrana, con un tronco di oltre dieci metri di diametro a petto d'uomo e quasi quindici alla base, piena di nodi, cicatrici e cavità, che esigono deferenza. Con i suoi più di 400 anni trasmettere la sensazione fisica della storia: davanti a quel colosso la brevità della vita umana è messa in piazza con sfacciata solennità.

Catalogata già nel 2002 nel volume “Alberi monumentali del Piemonte”, è segnalata come uno dei più vecchi esemplari della nostra regione, che un tempo fondava sulla coltivazione del castagno buona parte della sua economia rurale.

*Nulla è più bello de' frondosi ed ampi
castagni, a selve sterminate, in mezzo
ai quieti monti ove si sogna al rezzo,
mentre all'umido verde il sol dà lampi.
Nulla è più dolce. Mormorano i gonfi
rii fra quest'ombre e il tordo vien zirlando
al suo ginepro che le bacche imbruna.
Grosse, nel cardo, cascano con tonfi
leggeri, le castagne, e a quando a quando
ne sguscia fresca sotto il piede alcuna.
Casca in gran copia e tutte l'erbe impruna
di bei cardì spinosi, il frutto buono
che sfamerà i figlioli del colono
se, pel suo desco, non dan pane i campi. (G. Marradi)*



Insieme alla vite e all'olivo il castagno è tra le piante che più caratterizzano il paesaggio dell'area genericamente detta “mediterranea”: un tempo fonte primaria di sostentamento, tanto da meritarsi l'appellativo di “albero del pane”, è diffuso dall'Africa settentrionale all'Asia occidentale, all'Europa meridionale, e arriva nord fino al sud dell'Inghilterra. Pur essendo un ibrido tra il bosco naturale e la coltivazione arborea, il castanetum identifica un livello forestale che si sviluppa spontaneo dai 400 ai 1200 metri a seconda della latitudine,



dove la pianta trova le condizioni ideali. Tutte le sue parti venivano utilizzate nell'economia rurale e la coltura si è diffusa in numerose varietà da innesto. Nel Roero, che ha dato i natali alla Castagna grande, prevale quella particolarmente precoce detta "Canalina" o "della Madonna", che cresce soprattutto nella porzione nord-occidentale del territorio, dove il suolo prevalentemente subacido è substrato di elezione.



*Sotto il castagno, durante l'estate,
fu una festa di bimbi e d'allegria.
Che dolci ombre egli diede alle chiassate
della garrula e vispa compagnia!
Or solitario, al gran cielo velato,
nel deserto squallor delle campagne
s'alza quel nudo tronco desolato.*

E i bimbi? ... I bimbi mangian le castagne. (Lina Schwartz)

I castagneti venivano impiantati nei luoghi riparati dai venti e sul fondo delle vallette dove confluiva l'acqua piovana. L'abbandono quasi totale della coltura è una conseguenza della fine dell'economia rurale di antico stampo, oltre che delle malattie fungine, del cancro del castagno, del cinipide che negli ultimi anni ha causato galle sui piccioli delle foglie, diminuzione drastica dei frutti e indebolimento generale delle piante. I moderni agricoltori per i nuovi impianti utilizzano porta innesti giapponesi, più resistenti e ancora immuni da patologie, mentre i castagneti storici sopravvissuti sono rarità incastonate nel paesaggio. A volte ci si imbatte in esemplari isolati che sono scrigni di memorie.



Ogni paese ne ha qualcuno, e c'è chi ne conosce ancora storie e leggende, dove sembrano nascondersi sprazzi di fotogrammi: raccontano di guerre e di soldati, di paesi abitati, di chiacchiere di vecchi e giochi di bambini all'ombra delle ampie fronde. Che siano censiti dalla Regione come alberi monumentali o restino nell'ombra, appannaggio di pochi camminatori, certi alberi sono opere d'arte, e come tali meritano di essere segnalati, curati, "restaurati" e tutelati, ricchezze per il paesaggio. Raccontano la storia delle nostre campagne, dove la salvezza delle piante vetuste è messa a volte a repentaglio dalla semplice necessità di avere più sole sui campi o di far buon uso del legname. Un tempo il bosco, bene primario per la sussistenza, si tagliava tutto senza sconti. Tra i vecchi alberi rimasti in piedi, esemplari isolati nei campi, alcuni hanno un perché ancora comprensibile: sono stati segnati o segnalati di confine, entrati nella tradizione e nella toponomastica locale, e anche nel linguaggio, quello che prima del navigatore usava le rocce e le pietre per insegnare le strade.

"Questo è solo un caldarrostaio", disse Chojnicki "ma vedete? È addirittura un mestiere simbolico. Simbolico per la vecchia monarchia. Questo signore ha venduto le sue castagne ovunque, in metà dell'Europa si può dire. Dappertutto, ovunque si mangiassero le sue caldarroste, era Austria, governava Francesco Giuseppe. Oggi niente più caldarroste senza visto. Che razza di mondo"! (Joseph Roth)

Tracce fossili dimostrerebbero la presenza del castagno in Europa fin dall'era Cenozoica (Miocene), a cui seguì una temporanea estinzione causata dalle glaciazioni del Pleistocene; contemporaneamente la sua presenza si consolidò nelle aree mediorientali dove le temperature erano più miti, in particolare nell'area balcanica fino al Mar Nero. Da lì secondo alcuni studiosi il castagno fu reintrodotto in Italia, mentre altri lo ritengono autoctono. Sta di fatto che fin dall'epoca romana è oggetto di massiccia coltivazione (l'attributo della specie europea è infatti sativa, coltivata). Il nome generico, *Castanea*, potrebbe originare dalla Grecia, forse derivato da toponimi di siti dove era abbondante, quali *Kastania* in Tessaglia o *Kastanon* in Epiro. Di questa pianta una volta si diceva: "Non si butta via niente". Le castagne, ricche di amidi e di zuccheri, pane dei poveri, sono insostituibile buon cibo anche in tempi di benessere, da consumare essiccate, lessate o arrostiti, e dalle quali ricavare farina per un pane un po' dolce e per una speciale polenta. Il legno robusto è ancora oggi apprezzato per mobili e doghe, botti ed infissi. Le frasche e i ricci vuoti sono perfetti per accendere il fuoco mentre nel sottobosco del castagneto pulito si generano altre forme preziose di vita: i funghi. C'è un momento dell'anno in cui porcini e castagne si accompagnano tra loro come in un libro illustrato, su cui insegnare ai bambini i colori dell'autunno. Basta guardarli per evocarne il gusto e il profumo



Campo di frumento e risaie. Sullo sfondo il Bosco della Partecipanza (Foto CeDrap)

NELLE RISAIE DI TRINO, TRA BIODIVERSITÀ' E GUSTO

A Trino vercellese, in un paesaggio rurale che è il risultato di un intreccio indissolubile tra biodiversità e storia locale, è nato il marchio Biodiversitas.

di Enrico Rivella

A Trino vercellese il paesaggio rurale è fortemente impresso da aspetti connessi alla biodiversità e alla storia. Quanto alla prima, pochi territori in Italia possono vantare quattro aree di importanza comunitaria della Rete Natura 2000: le Paludi di San Genuario e la Zona Umida di Fontana Gigante, la Zona Specifica di Protezione dell'Avifauna "Risaie vercellesi" e il Bosco delle Sorti della Partecipanza, eccezionale residuo della foresta planiziale padano-veneta giunto fino a noi grazie alle rigide regole di gestione dei tagli rispettate sin dal 1275, quando l'area venne assegnata dal Marchese del Monferrato in comune proprietà (la "partecipanza", appunto) ai cittadini di Trino. A questa incredibile storia di comunanza di interessi, che ha consentito di mantenere il bosco come risorsa fondamentale di tutta la collettività, oggi si aggiunge il riconoscimento ad area protetta regionale che, in accordo

con i soci-partecipanti, ha come obiettivo selvicolturale quello di riportare a lungo termine il bosco delle Sorti a ritrovare la sua identità di quercu-carpineto planiziale e nuovi servizi legati alla fruizione turistico-educativa del patrimonio arboreo.

Dal nome romano del grande Bosco, il "Lucus Dei" sacro alla divinità, probabilmente Apollo, e come tale protetto a fine di culto, deriva il nome l'adiacente Abbazia di Lucedio, che ha svolto un ruolo importante nell'affermazione della risicoltura padana che circonda da ogni lato il bosco. Il Marchese Ranieri del Monferrato, della dinastia degli Aleramici, agli inizi del XII secolo donò una vasta porzione dei territori di sua proprietà a un gruppo di monaci cistercensi provenienti dalla Francia, i quali perfezionarono un sistema agricolo di unità abitative e agricole, le "grange", ognuna con la sua tipicità architettonica e la sua imponenza, destinato a resistere per secoli. Le sette grange lucediesi divennero importanti poli economici alla base della ricchezza e della conseguente potenza dell'Abbazia ed - in tempi moderni - dalla Grangia di Leri, ove risiedette abitualmente il Conte Cavour, prese impulso la razionalizzazione dei canali irrigui che trasformò il territorio in un mare di camere di risaie.

LE RISAIE HOT SPOT DI BIODIVERSITÀ

Le risaie attorno al bosco, oltre a giovare degli unici paesaggi terrazzati e del profilo boschivo del rilievo su cui si erge solitaria la cupola barocca della Madonna delle Vigne, sono un vero hot spot di biodiversità: è facile osservare gruppi numerosi di avifauna acquatica che frequenta le risaie sommerse e fa la spola con la Garzaia di Montarolo al piede del Bosco, una delle maggiori di tutta l'Italia settentrionale.



Ambiente agroforestale (Foto Az. agricola "Una Garlanda")

Il Canale della Regina, antica depressione di origine ignota e larghezza inusuale, ospita piccoli stagni dove sopravvive una delle ultime popolazioni di Testuggine palustre; sugli argini delle risaie è possibile ammirare due specie protette a livello europeo come la *Marsilea quadrifolia*, rara felce acquatica un tempo diffusa nelle risaie e la *Licaena dispar*, la farfalla delle paludi in forte regressione in tutta Europa che in queste risaie ha trovato un suo baluardo. Anfibi, Odonati e Pesci vivono nel reticolo irriguo e nel Lamporo, unico corso d'acqua vercellese che ha mantenuto la configurazione naturale a meandri degli antichi corsi d'acqua di pianura e su cui si sono concentrati gli sforzi di ricostruzione della rete ecologica da parte della Provincia di Vercelli e dell'Ente di gestione del Po piemontese, con il supporto di Arpa Piemonte.

RISICOLTORI DI MESTIERE

L'opportunità che può offrire questo patrimonio naturalistico e storico-architettonico legato alle risaie non è ancora stata del tutto colta dai risicoltori, a livello generale, anche per la prevalenza della dimensione medio-grande imprenditoriale tra le aziende agricole.

Negli ultimi anni - però - i più intraprendenti si stanno orientando verso iniziative di sviluppo sostenibile, che puntano sulla conservazione del paesaggio. E' il caso dell'azienda Vecco della Grangia di Montarucco, che abbina la ricerca dell'innovazione nel campo della riduzione dell'impatto ambientale alla custodia dei biotopi in proprietà, l'azienda Osenga di Trino, che ha trasformato la propria riseria storica in un centro didattico per le visite al Bosco e - infine - il giovane risicoltore Mattia Pastore che ha iniziato nei campi



di proprietà familiare un'opera di ricostruzione della trama di ambienti seminaturali che convivono con la risaia.

Intervistiamo proprio quest'ultimo che aderisce con altre aziende risicole piemontesi all'Associazione "Polyculturae" dedicata al recupero, tutela e certificazione della biodiversità degli ecosistemi agricoli. "L'aggressione da parte dell'uomo alle risorse naturali – spiega Pastore – sta minacciando ormai la sua stessa sopravvivenza. Agricoltura e biodiversità sono temi profondamente legati. L'approccio moderno e industriale, che dalla seconda metà del secolo scorso caratterizza l'agricoltura, è una delle cause principali della perdita di biodiversità, non solo di quella agricola, ma a livello globale. Di fronte a questa situazione ci siamo associati ad altre aziende agricole che, pur nelle diversità, condividono nella teoria e nella pratica il rispetto per tutte le forme di vita naturali dei campi. Una realtà che nasce dagli agricoltori e, nel tempo, intende continuare a essere gestita dagli stessi.

IL MARCHIO *BIODIVERSITAS*

Tra le attività realizzate vi è il marchio *Biodiversitas*, una certificazione di sistema, e non di prodotto, a cui ogni azienda agricola può aspirare, a patto di impegnarsi concretamente a raggiungere certi obiettivi in termini di ripristino e tutela della naturalità degli agro-ecosistemi. Oggetto della valutazione di conformità a tali obiettivi è non tanto il modello di gestione o la tecnica agronomica, quanto il risultato raggiunto in termini di biodiversità, coltivata e spontanea, aziendale. Non è stato semplice individuare indicatori ben sperimentati, integrabili, applicabili su varie scale e che diano conto della estrema complessità degli ecosistemi, non dimenticandosi che per la loro reale utilizzazione debbono non essere troppo onerosi. Tenendo conto di questi fattori, valutiamo diversi bioindicatori come la maturità della vegetazione, la biodiversità del suolo, la presenza di prati, boschi, etc., la diversificazione culturale e la conservazione delle varietà tradizionali, il metodo di gestione, le altre azioni a tutela della biodiversità".





SALVIAMO LA MELA RUSCALLA

Aveva proprio ragione, Marcel Proust, quando scriveva: "Certi ricordi sono come amici di vecchia data, sanno fare pace". Ed è anche per 'fare pace' con i vecchi (e buoni) ricordi che oltre un centinaio di persone hanno già aderito alla campagna di recupero e valorizzazione della mela Ruscalla, frutto tipico di una piccola porzione del Monferrato.

di Raffaella Amelotti

Le mele del Monferrato sono a rischio di estinzione per via di un mercato che richiede produzioni elevate, frutti grandi, di bell'aspetto e tutti uguali nelle vaschette nel banco frigo del supermercato.

Ma facciamo un salto nel passato, in pieno Medioevo, quando i monaci, dopo le indispensabili operazioni di bonifica, iniziano a dedicarsi alla frutticoltura organizzata: le abbazie sono aziende modello in cui si sperimentano nuove tecniche agrarie volte alla produzione di mele, pere, fichi, prugne, pesche, albicocche, melograni, noci, castagne, olive, mandorle e azzeroi.

Con l'avvicinarsi di guerre e situazioni di estrema povertà su cui si fortifica la dinastia Savoia, i frutteti sono un lusso per pochi: il privilegio di un cibo destinato alle classi più ricche, poiché le competenze agronomiche richieste e i rischi sul raccolto legati al meteo non ne fanno una pratica agricola sicura.

Alla fine del XVIII secolo le famiglie nobili piemontesi, Savoia in primis, importano cultivar e tecniche da tempo praticate nella vicina Francia: si ispirano ai *jardins fruitiers et potagers* di Versailles.

Il consumo di frutta, pur rimanendo privilegio delle classi più abbienti, inizia la sua espansione: tuttavia, la frutticoltura non compare come voce autonoma nella Statistica Generale del 1752, proprio perché praticata su superfici ridotte e, spesso, in promiscuità con altre colture.

L'espansione avviene solo dopo la metà dell'Ottocento, quando il miglioramento delle condizioni economiche e la diffusione dei mezzi di trasporto determinano un aumento della domanda di frutta piemontese. L'impiego di macchinari alleggerisce il lavoro manuale, con un conseguente incremento della produttività, a cui si aggiungono nuovi sistemi che consentono di ovviare ai problemi di conservazione del prodotto.

Nel secondo Dopoguerra, l'assetto sociale è stravolto da un cambiamento radicale che coinvolge tutti i settori produttivi e tra questi anche la frutticoltura che ne esce trasformata: la produzione aumenta ulteriormente e si specializza prediligendo cultivar, spesso di provenienza straniera, adattabili a pratiche intensive e sempre più meccanizzate.

E' così che scompaiono specie, come l'azzeruolo, che non trovano più in Piemonte il loro ambiente vocato o non rispondono alle richieste mutate del mercato.

In queste condizioni diminuiscono fin quasi a scomparire le antiche varietà che, pur essendosi adattate alle condizioni ambientali, producono frutti con caratteristiche di pezzatura e aspetto non più rispondenti alle richieste dei consumatori. Si arriva a una riduzione tale di varietà per cui, negli Anni '70 e '80 del secolo scorso, il 70% delle cultivar di meli appartiene al gruppo Golden Delicious e il 20% al Red Delicious.

RUSCALLA, PICCOLA E DOLCE MELA AROMATICA

Tra le antiche varietà, una piccola mela dolce e aromatica con la sua buccia gialla lentigginosa è la protagonista della campagna "Salviamo la mela Ruscalla, tradizione del nostro paese". Promotori di questo appello il Comune di Camino, in collaborazione con l'Associazione culturale Il Picchio e il Vivaio Miravalle di San Germano.

A Camino, era tradizione piantare in testa ai nuovi filari un melo, spesso recuperato a Po, dove, le mele trasportate dalle piene davano origine a nuove piantine. I meli impiantati nelle vigne e poi innestati regalavano ai viticoltori frutti spesso aciduli. Più fortunato è stato un contadino di nome Ruscalla: la sua piantina ha prodotto frutti precoci e dolcissimi, simili alle Golden per il profumo intenso e per il colore giallo della buccia!

Questa varietà si è diffusa rapidamente sul territorio di Camino, conosciuta proprio con il nome del contadino che per primo l'ha coltivata.

La Ruscalla, tagliata a spicchi e privata del torsolo, è l'ingrediente principale della Torta di "ciapette" (*tùrta ad ciapétti*), dolce pasquale tipico del Comune di Camino. La ricetta richiede tempo e dedizione, come tutti quei piatti di una volta, quando si apprezzava il tempo trascorso in casa, attorno alla stufa, tutti insieme.

Le fettine di mela, essiccate al sole di agosto e settembre, trascorrono l'inverno, in un luogo asciutto e aerato, ben riposte nel sacchetto di carta del pane. Le cuoche del paese si raccomandano: "Non adoperate i sacchetti di plastica per il congelatore, perché rischiate di farle ammuffire".

Con l'arrivo della primavera e con l'avvicinarsi della Pasqua, si inizia la preparazione del dolce: le "ciapette" di mela, dopo una notte in ammollo, devono cuocere a lungo in acqua aromatizzata con cannella, chiodi di garofano, scorze di limone e arancia. Terminata la cottura, al composto, passato al setaccio, si aggiungono gli amaretti inzuppati nel moscato o nel liquore (marsala o amaretto), lo zucchero, le uova per amalgamare, un po' di vaniglia, una spolverata di noce moscata e il cacao in polvere che conferisce al tutto un profumo e un sapore di proustiana memoria.

E per l'occasione, si accende il vecchio forno a legna del cantone di Cornale: anche la cottura è una festa che ci conduce alla ricerca del tempo perduto. La cottura della torta richiede almeno due ore.

Nel marzo 2010, alla presenza del giornalista Paolo Massobrio, nel corso della manifestazione Golosaria, alla *tùrta ad ciapétti* è stata riconosciuta la De.Co., Denominazione Comunale che ne certifica qualità, originalità ma soprattutto lo stretto legame con il territorio di Camino. E' una torta morbida a cui il cioccolato e la mela Ruscalla conferiscono un inconfondibile sapore.



LA CAMPAGNA PER SALVARE LA RUSCALLA

Sull'onda dei ricordi e delle tradizioni, oltre un centinaio di persone hanno già aderito alla campagna di recupero e valorizzazione di questo frutto tipico di una piccola porzione di Monferrato.

L'iniziativa è rivolta a tutti coloro che, per salvare dall'estinzione questa antica cultivar, decidono di riservarle uno spazio nel proprio orto o giardino.

Elisa Guttero e Pierangelo Iviglia sono i promotori del rilancio della coltivazione della mela Ruscalla: in passato, nel Giardino Diffuso di Camino, hanno piantato tre esemplari che, la scorsa stagione, hanno dato i primi frutti. Il loro sogno è quello di dare vita a un Frutteto Diffuso nel paese e nelle frazioni di Camino.

I caminesi sono invitati a prenotare la loro piantina, che avrà un costo indicativo di 7,5 euro. Dopodiché si dovrà procedere agli innesti, passaggio indispensabile trattandosi di una varietà antica. Nel 2022 le piantine potranno essere ritirate e messe a dimora nel proprio terreno. E chissà che tra qualche anno non ci si trovi tutti alla Sagra della Mela Ruscalla di Camino!

E' proprio grazie ad azioni come questa, che con l'impegno di amministratori pubblici, appassionati e vivaisti si attua il recupero dell'antico patrimonio, contribuendo alla conservazione e alla valorizzazione della biodiversità, un bene sempre più prezioso.





CON IL CESTELLO AL BRACCIO, IN CERCA DI LUVERTIN

Usi alimentari - i germogli e i giovani getti erano largamente consumati come gli asparagi, o come verdura, in insalata, nelle frittate e nelle minestre. Note - il luppolo è tra le poche piante selvatiche ancora oggi discretamente raccolte e consumate come alimento.

(Erbe e piante selvatiche in cucina di G. Peroni, C. Bonalberti, A. Peroni, P. Macchione editore 2014).

Testo e foto di Caterina Gromis di Trana

Sul **Dizionario Botanico** (latino, italiano, piemontese, francese, inglese) a cura di Giacomo Giamello (Sori edizioni 2004), alla voce dedicata al **luppolo comune**, *Humulus lupulus*, in francese **houblon commune** e in inglese **hop**, corrisponde una sfilza di soprannomi piemontesi: livertin, liverdin, lavartin, lavertin, levartin, levrtatim, lüvertin, lüvërtin, lavartisi, lüvertis, lüartisi, ruvertise, avurtun, vartin, vertis. Segno che è ben conosciuto in ogni angolo della nostra regione, personalizzato con le sfumature del dialetto.

I suoi giovani germogli, abbarbicati su siepi e recinti e negli incolti, sono un appuntamento speciale all'inizio della primavera, quando sembra ancora possibile tenere a bada il rigoglio della natura. Nel loro incedere rampicante ancora incerto, ondeggiano flessuosi e apparentemente indecisi, virgulti innocenti che offrono soddisfazioni speciali a chi sa ancora dar retta all'antico istinto del raccoglitore. I germogli di luppolo in aprile sono alleati delle foglie di ortica appena spuntate, del tarassaco e della valeriana, compagni di passeggiate in cui è vietato dimenticare a casa il cestino, alla scoperta della natura che si rinnova. Tempo un mese e i raccoglitori conoscitori di erbe, sopraffatti dall'esuberanza delle "malerbe", si dichiareranno sconfitti e volgeranno altrove lo sguardo, senza dimenticare comunque il cestello che non deve restare mai vuoto, oggetto prezioso per scandire il sereno trascorrere del tempo e le stagioni.

Molto usato in liquoristica, il luppolo ha molteplici proprietà benefiche: l'infuso dei suoi fiori, versato nell'acqua del bagno, esercita un'azione rilassante, ha proprietà calmanti ed è indicato per alleviare i disturbi della vescica come per favorire il sonno, stimola l'appetito e favorisce la digestione. Un cuscino imbottito di luppolo serve a combattere l'insonnia, e con i lunghi e flessibili gambi dei suoi rami si possono intrecciare canestri. Facendo bollire le sue foglie si ottiene una tintura di color marrone: è bene sapere, per chi volesse dedicarsi a questa alchimia, che i tralci cavi più sviluppati e succulenti gemono un umore acquoso che, su tessuti chiari, può lasciare macchie di colore rugginoso, di non facile dissolvimento con gli usuali smacchiatori e detergenti.

Nella "Phytoalimurgia pedemontana", pietra miliare sugli usi alimentari delle piante della nostra regione, Oreste Mattiolo dopo la Prima Guerra Mondiale segnalava l'utilizzo dei frutti del luppolo, in alcuni luoghi del Piemonte, anche per la lievitazione del pane di segale. Dopo cent'anni, i suoi germogli primaverili trascendono la semplicità della tradizione popolare, entrando nei ricettari da grand gourmet.

CONCHIGLIONI AL LUPPOLO CROCCANTE



Ingredienti per quattro persone.

Per il croccante: 50 g di nocciole, 60 g di zucchero.

Per la pasta: 4 manciate di cime di luppolo (circa 120 g), 350 g di pasta tipo conchiglioni, sale, pepe, due scalogni, 100 g di pecorino molto stagionato, 1 lime bio, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 noce di burro, 200 g di panna, 200 g di ricotta.

Preparazione: circa 40 minuti

Calorie per porzione: circa 865 kcal.

Per il croccante tritare grossolanamente le nocciole e tostarle in padella, poi toglierle e versare nella padella lo zucchero. Farlo caramellare a fuoco medio senza girare, ma solo muovendo avanti e indietro la pentola. Stendere sul tavolo un foglio di carta da forno e versarvi sopra il caramello a fili, spolverando immediatamente con le nocciole tritate.

Far raffreddare e tritare grossolanamente il croccante.

Lavare e scolare le cime di luppolo, poi buttare la pasta. Nel frattempo sbucciare e tritare finemente gli scalogni, poi grattugiare il pecorino.

Lavare il lime sotto l'acqua calda, asciugarlo e grattugiarne la scorza. In una padella scaldare insieme il burro e l'olio.

Fare soffriggere lo scalogno, asciugare le cime di luppolo e rosolarle per due minuti.

In un pentolino a parte scaldare la panna e incorporare la ricotta. Condire con sale, pepe e la scorza di lime.

Togliere il pentolino con la panna dal fuoco e aggiungervi otto cucchiaini di acqua di cottura della pasta.

Scolare la pasta al dente, rimetterla in pentola e aggiungere la panna alla ricotta e il pecorino, aggiungendo altra acqua di cottura se necessario.

Sistemare la pasta così condita nei piatti e distribuirvi sopra le cime di luppolo e il trito di croccante alle nocciole.

Ricetta tratta da "In cucina con le erbe selvatiche – dai campi e dai boschi erbe bacche e funghi per delizie secondo stagione (Diane Dittmer, red!edizioni 2015)

Dal punto di vista botanico il luppolo è un arbusto rampicante perenne, che raggiunge i 2-4 metri di altezza e presenta una radice grossa e carnosa. Diffuso nei boschi e fruticeti umidi, siepi, ambienti ripariali, dal livello del mare fino al settore montano, si riconosce per i fusti di consistenza erbacea quadrangolari sinistrorsi (che si avvolgono verso sinistra), muniti di sei strie di peli rigidi, ricurvi. Le foglie sono opposte, di forma palmato lobata a 3-5 lobi ovato acuminati, con picciolo e nervature principali spinulose. E' una pianta dioica che fiorisce in estate, caratterizzata da individui maschili, con infiorescenze costituite da piccole pannocchie bianco-giallognole, ed esemplari femminili, con fiori di colore verde chiaro, raccolti in amenti penduli. I fiori femminili, detti strobili, si riconoscono per la presenza di brattee ovato acuminate di 9-10 cm e di bratteole provviste di numerose piccole ghiandole giallastre, che secernono una sostanza resinosa-aromatica. I frutti sono ad achenio, appaiati all'ascella delle brattee dell'infiorescenza.

E' una pianta interessante anche dal punto di vista ornamentale. Gli inglesi nei giardini ne usano una varietà con le foglie dorate (*Humulus lupulus 'Aureus'*). Anche la specie spontanea, soprattutto quando le piante femminili portano le caratteristiche infiorescenze a cono con le brattee cartacee, è molto decorativa, ma va tenuta sotto controllo perché è molto esuberante: andrebbe tagliata raso terra a ogni fine inverno per evitare che prenda in breve tempo possesso del luogo.

In Veneto i germogli del luppolo, detti bruscandoli, sono ingredienti primaverili di squisiti risotti. Molto ricercati, fanno a gara con i carciofi violetti di S. Erasmo nel valorizzare le bancarelle dei mercati a Venezia con un tocco di personalità locale e di biodiversità.



Ingredienti: 150 g di germogli di luppolo teneri, 8 uova, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione 15 minuti

Cottura 25 minuti

*Difficoltà**

Mondare i germogli privandoli delle parti più dure e soffriggerli leggermente in padella con poco olio.

Nel frattempo sbattere a lungo le uova e unirvi il parmigiano.

Appena i bruscandoli risultano appassiti, versarli in una terrina ricoprirli con le uova, quindi salare e pepare.

Unire due cucchiaini di olio e mescolare.

Trasferire il composto in una teglia rotonda foderata con carta da forno.

Far cuocere a 180 C° per 15-20 minuti, fino a doratura della superficie.

Ricetta tratta da "Ricette di stagione (mese per mese)" di Giuliana Lomazzi (red! Edizioni 2009)

Le cime di luppolo stanno all'appassionato di erbe come i suoi fiori stanno al mastro birraio. Il luppolo è infatti uno dei principali elementi che servono a schiarire, conservare e aromatizzare la birra. Della pianta si utilizzano le infiorescenze femminili, essiccate al sole o in speciali forni. La raccolta diretta della droga si effettua con lo sbattimento delle infiorescenze, da cui si ricava una polvere resinosa, di colore giallo aranciata, di odore aromatico e sapore amaro, chiamata **luppolino**. Una somministrazione prolungata di luppolino può esercitare un'azione anafrodisiaca, inibente del desiderio sessuale: ciò spiegherebbe la storica indulgenza manifestata dalla Chiesa nei confronti di certi ordini religiosi, come ad esempio i frati trappisti, particolarmente devoti alla bionda bevanda. E' profano invece il leggendario re della birra, che qualcuno identifica con Jans Primus, duca di Brabante, vissuto tra il 1250 e il 1294.

*In vita mi chiamarono Gambrinus,
Re di Fiandra e di Brabante,
dall'orzo ottenni il malto,
e la birra feci per primo.
Perciò dicano pure i birrai
che per maestro ebbero un re.
(Hans Sachs, 1526)*



Fu proprio in quel periodo che si aggiunse alla birra il luppolo: le sue infiorescenze femminili essiccate le diedero l'aroma piacevolmente amaro che l'ha resa una bevanda intramontabile, come intramontabili sono i **lùvertin** di primavera.

PARCHI DA GUSTARE UN PROGETTO CHE SA DI BUONO



**RIMANETE
AGGIORNATI SUL
PROGETTO
'PARCHI DA GUSTARE'**



SCAN ME

L'ultima edizione di 'Parchi da gustare' è stata nel 2020 e, anche in piena emergenza Covid, il progetto ha mirato a dare rilevanza ai parchi, in quanto custodi di biodiversità, ma anche protagonisti di uno sviluppo economico locale e sostenibile.

Dedicato alla **biodiversità agro-alimentare** collegata alle Aree naturali protette, il progetto si pone due obiettivi principali: dare rilevanza alla specificità dei parchi in termini di salvaguardia della biodiversità e sostenerne il ruolo come volano di sviluppo economico nei territori di loro competenza.

L'ultima edizione è stata nel 2020, un anno fortemente condizionato dall'emergenza sanitaria legata al Covid-19: una decisione presa soprattutto per manifestare solidarietà e dare un segnale di supporto agli operatori che avevano comunque deciso di proseguire nella loro attività, adottando altre forme di vendita, come il *takeaway* o la vendita online. Ma il progetto nasce nel 2015, con un censimento dei prodotti tipici dei parchi piemontesi (raccolti nel numero speciale di Piemonte Parchi 'Parchi da gustare - I Prodotti' insieme a una breve descrizione dei produttori) e prosegue con una raccolta di ricette 'tipiche' pubblicate nel numero speciale successivo 'Parchi da gustare - Le Ricette': una preziosa guida che documenta in modo suggestivo e puntuale il lavoro dei parchi nel salvaguardare una ricchezza di saperi e sapori. Un'idea, quella di dare maggiore visibilità agli attori economici di ogni territorio gestito dai Parchi del Piemonte e ai Parchi stessi, valorizzando i luoghi, migliorando l'attrattività e raccontando storia e tradizioni.

Dal 2019 si chiede agli operatori economici che intendono aderire al progetto di sottoscrivere un **Protocollo di adesione** con cui si impegnano a condividere 5 principi (Relazione con il parco, Condivisione di prodotti e servizi tra ristoratori e produttori, Partecipazione al progetto, Sostenibilità e valorizzazione del parco e del territorio). Particolarmente importanti sono i primi due principi. Per aderire al progetto i ristoratori e i produttori devono avere o sviluppare una relazione con i Parchi e con le aree ad essi collegati e si devono impegnare a promuovere e/o utilizzare alcuni prodotti propri e/o di altri aderenti al progetto. L'adesione è gratuita e rinnovabile.

I dati dell'ultima edizione ha contato almeno 120 i ristoranti, 140 i produttori e 27 i parchi piemontesi, molti dei quali non si sono tirati indietro, nonostante il contesto pandemico. Il volume che state leggendo raccoglie le loro storie e le loro aspettative per il futuro.

DIRETTRICE RESPONSABILE

Emanuela Celona

REDAZIONE

Raffaella Amelotti, Alessandra Fassio,
Nadia Faure, Luca Giunti, Alessandro Paolini,
Laura Succi, Lorenzo Vay

HANNO COLLABORATO

Giorgio Bernardi, Erika Chiecchio, Monica
Gazzera, Caterina Gromis di Trana, Enrico
Rivella, Daniela Roveda

FOTO DI COPERTINA

Pastore dell'Azienda agricola Madreselva

FOTOGRAFIE

Si ringraziano tutte le Aziende agricole per le
foto concesse

MAPPE

Luca Marello

La riproduzione anche parziale di
testi, immagini e disegni è vietata salvo
autorizzazione dell'editore.

Registrazione Tribunale di Torino n. 3624
del 10.2.1986 ISSN 1124-044X

PROGETTAZIONE GRAFICA E STAMPA

Stefania Serra





La natura è online

www.piemonteparchi.it



Piemonte Parchi



@piemonte_parchi



@piemonteparchi



Piemonte Parchi