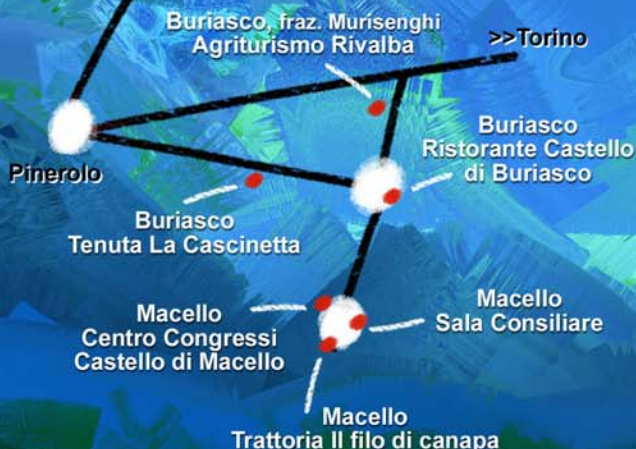


SAPORI DI CASA NOSTRA

è un'iniziativa realizzata grazie alla collaborazione di:



Frossasco
Centro L'Argal
Museo del gusto



Agriturismo Rivalba – Buriasco

Regione Rivalba 8, Buriasco - tel. 0121 56221

Azienda Agricola Callholait

Regione Canali 11, Buriasco - tel. 0121 5067777 cell. 3470586219

Azienda Agricola Il Ciabot – Buriasco

Via Macello 15, Buriasco - tel. 0121 56222

Castello di Buriasco

Via Macello 11, Buriasco - tel. 0121 56143

Castello di Macello

Via Castello 9, Macello - tel. e fax 0121 340591

Macelleria Luca Allasia

Via Buniva 75, Pinerolo - tel. 0121 321061

Macelleria Salumeria Michelin-Salomon Giovanni

Via Maestra 68, Bobbio Pellice - tel. 0121 957880

Tenuta La Cascinetta - Buriasco

Via Pinerolo 9, Buriasco - tel. 0121 368040

Trattoria Il filo di canapa – Macello

Via Garzigliana 7, Macello - tel. 0121 340102

Il Tralcio s.r.l. – Bricherasio



Via Vittorio Emanuele 2, Bricherasio - tel. 0121 599052

MUSEO DEL GUSTO di Frossasco

Via Principe Amedeo 42/a, Frossasco - tel. 0121 352398 - 355158



Comune
di Macello



Comune
di Buriasco

INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Per informazioni e/o iscrizioni telefonare in orari di ufficio, chiedendo di Gemma Genta, al Comune di Buriasco (tel. 0121 368100) o al Comune di Macello (tel. 0121 340301).

Contributo spese: euro 15

Al termine del corso verrà fornita ai partecipanti una dispensa sugli argomenti affrontati.

SAPORI DI CASA NOSTRA

Corso itinerante di avviamento



all'enogastronomia pinerolese

settembre > dicembre 2006

Perché questo corso

Valorizzare i prodotti

In questi anni si registra una domanda sempre più crescente verso i prodotti del territorio, per la loro qualità e tipicità ma anche per la loro "tracciabilità", in quanto molto spesso reperibili direttamente dai produttori. A questa domanda la Regione Piemonte, l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Torino, in collaborazione con l'Istituto Agrario di Osasco, i Presidi Slow Food ed altri enti, hanno risposto con una politica di valorizzazione di tali prodotti attraverso il "Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino", il censimento dei produttori e ricerche che mettono in evidenza le origini storiche e il contesto antropologico nel quale certi prodotti sono nati, nonché le varianti delle tecniche di lavorazione. Mentre i produttori cercano sempre maggiore visibilità attraverso cooperative, consorzi e marchi di qualità, enti quali la Scuola Malva-Arnaldi di Bibiana e il Museo del Gusto di Frossasco, svolgono un'intensa attività di ricerca, conservazione, valorizzazione e promozione della biodiversità in campo agroalimentare.

Conoscere il territorio

Il Comune di Macello, attraverso i corsi realizzati dal Consiglio di Biblioteca, è stato impegnato in questi ultimi anni nella promozione della storia e della cultura materiale del territorio pinerolese, con particolare riguardo alla pianura sotto angolazioni diverse: riscoprendo ad esempio gli antichi paesaggi agrari, le vie d'acqua, le regolamentazioni dell'agricoltura nei secoli o l'organizzazione degli assi viari in funzione delle strategie commerciali dei prodotti del luogo. Ciò ha aperto una riflessione, condivisa dall'Amministrazione comunale di Buriasco, sulla possibilità di un recupero di vecchie tradizioni agroalimentari che, con l'avvento della Politica Agraria Comunitaria del 2006, potrebbero anche rimettere in discussione l'intero assetto a vocazione monocolturale cerealicola del territorio. Con queste premesse gli Assessorati alla cultura dei due Comuni intendono proseguire i corsi sulla "cultura del territorio", nella convinzione che quando si parla di "cultura materiale" ad essa vadano ascritti anche i prodotti agroalimentari che quella cultura produce.

L'Assessore alla cultura del Comune di Macello
Valter Careglio

Struttura e calendario

Si propone dunque un primo ciclo di sette martedì sera a tema, dalle 21 alle 23, nel corso dei quali esperti ed appassionati illustreranno per circa un'ora le origini storiche ed antropologiche di uno o più prodotti del territorio, nonché le loro caratteristiche e tecniche produttive.

Alla presentazione seguirà una degustazione dei prodotti oggetto di studio nel corso della serata. Nello spirito della conoscenza del territorio il corso sarà itinerante all'interno di strutture che, svolgendo attività di accoglienza e ristorazione, hanno accettato di condividere con noi questa esperienza.



- ▶ Martedì 26 settembre 2006
Sala Consiliare, Macello
**Presentazione del corso.
Le tradizioni enogastronomiche del Pinerolese.**
Relatore Valter Careglio.
Seguirà degustazione di formaggi a cura dell'azienda "il Ciabot" di Buriasco.
- ▶ Martedì 10 ottobre 2006
Castello di Buriasco
I vini de "il Tralcio" di Bricherasio.
Relatore Michelfranco Sbarato.
- ▶ Martedì 24 ottobre 2006
Tenuta "La cascinetta", Buriasco
I formaggi d'alpeggio.
Relatore Silvano Galfione.
- ▶ Martedì 7 novembre 2006
Castello di Macello
Le antiche varietà di mele e dolci con le mele.
Relatrice Marzia Verona.
- ▶ Martedì 21 Novembre 2006
Agriturismo Rivalba, Buriasco (Murisenghi)
La baciaia di Cercenasco.
Relatore Germano Dealessandri.
- ▶ Martedì 5 Dicembre 2006
Trattoria Il Filo di Canapa, Macello
La "mustardela" della val Pellice.
Relatore Dario Martina.
- ▶ Martedì 19 dicembre
Centro l'Argal, Frossasco
Visita guidata al Museo del Gusto.