

Ecomusei del gusto, una montagna di esperienze

Posted By [Comitato di Redazione](#) On 1 maggio 2022 @ 00:27 In [Cultura,Società](#) | [No Comments](#)



il centro in periferia

di *Roberta Allasia, Barbara Barberis, Chiara Falco, Miriam Rubeis*

Il progetto "Ecomusei del gusto", finanziato dalla Fondazione CRC nell'ambito del bando "Musei aperti", è frutto del lavoro di collaborazione tra quattro ecomusei - Ecomuseo della Pastorizia, Ecomuseo della Segale, Ecomuseo Terra del Castelmagno e Ecomuseo dell'Alta Valle Maira -, quattro soggetti gestori - Unione Montana Valle Stura, Ente di Gestione Aree Protette Alpi Marittime, Associazione La Cevitou e Comune di Celle di Macra - e quattro territori - Valli Stura, Gesso, Grana e Maira. Lo scopo principale dell'iniziativa è promuovere le strutture ecomuseali partendo dalla valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali.

L'idea progettuale è nata dalla necessità degli ecomusei di aumentare il grado di collaborazione tra gli stessi, e tra questi e gli operatori del territorio. Si è così immaginato di avviare un processo che non promuova direttamente la struttura ecomuseale ma che partendo dalla valorizzazione dei prodotti porti alla valorizzazione degli ecomusei. Rafforzando questo legame tra ecomusei e prodotti/produttori, nonché utilizzando una comunicazione coordinata tra gli istituti ecomuseali, si vuole creare una sinergia in cui ognuno possa trarre vantaggio dal successo dell'altro, incrementando il numero di visitatori e la conoscenza dei prodotti tipici.

In sintesi, il progetto si pone quattro obiettivi:

- incrementare la collaborazione tra gli ecomusei secondo una logica trans-valliva;
- aumentare la visibilità e la conoscenza degli ecomusei sul territorio locale;
- accrescere la visibilità e la conoscenza degli ecomusei sul territorio extra locale;
- potenziare la collaborazione tra ecomusei ed operatori del territorio.

Questi obiettivi prevedono la messa in opera di una serie di azioni ed attività finalizzate al raggiungimento degli stessi:

- creazione di un'identità grafica e elaborazione di un piano di comunicazione coordinato che rappresenti il progetto, i luoghi ed i prodotti che si intendono valorizzare;
- definizione e distribuzione di questionari, destinati sia alla popolazione del territorio che ai turisti, che possano essere utili nell'analisi del pubblico degli ecomusei;
- realizzazione di incontri con produttori, ristoratori ed interessati al tema della valorizzazione dei prodotti locali allo scopo di presentare l'idea progettuale, dividerne gli obiettivi e avviare una collaborazione sulle tematiche oggetto dell'iniziativa;
- ricerca delle ricette tradizionali del territorio e rivisitazione delle stesse sia ad opera dei ristoratori che di istituti alberghieri;
- promozione e comunicazione condivisa e partecipata sia sui territori degli ecomusei che in ambito extravallivo attraverso la presenza nelle manifestazioni dello stand "Ecomusei del gusto", la commercializzazione di week-end esperienziali legati al tema del gusto e la realizzazione di materiale digitale e cartaceo.

Quattro Ecomusei in rete

Ecomuseo Terra del Castelmagno

L'associazione culturale La Cevitou attiva sul territorio della Valle Grana da più di 25 anni nel 2001 presenta il progetto di ecomuseo alla Regione Piemonte, che sarà poi istituito dalla stessa nel





marzo del 2007 come Ecomuseo Terra del Castelmagno: terra come suolo, come superficie, ma anche come luogo caratterizzato dalla cultura occitana, da stili e abitudini di vita. Il formaggio Castelmagno è il protagonista della storia e dell'economia dell'alta e media valle Grana, ma ugualmente interessanti sono i prodotti tipici e le relazioni scaturite dagli stessi in una piccola valle in grande fermento culturale.

Il territorio, la comunità, la storia, le tradizioni, la lingua occitana, i mestieri di un tempo, l'architettura montana, sono gli obiettivi dell'Ecomuseo. Ecco perché il progetto propone attività e iniziative non solo legate al mondo del Castelmagno ma a tutte quelle componenti che caratterizzano la Valle; da qui il recupero degli antichi percorsi di collegamento, la tutela, la divulgazione e la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.

I siti che fanno parte dell'ecomuseo sono il Museo Terra del Castelmagno e il Paese Senza Tempo con i "Babaciu" a San Pietro di Monterosso, la ricostruzione ambientale "Una casa per Narbona" a Campomolino, il percorso della Curnis, i percorsi ciclo-didattici per famiglie e scuole Ape, Pera, Sete e Territorio, il mulino-segheria e il laboratorio didattico presso il Caseificio Cooperativo di Pradleves, il Sempie - Osteria con Birra, la Biblioteca - Centro di Documentazione IconAlpe.

La proposta ecomuseale comprende i Comuni di Monterosso Grana, Pradleves e Castelmagno, accomunati dall'omogeneità del territorio, dalla lingua e dalla cultura occitana e il territorio: zona di produzione e stagionatura del famoso e rinomato formaggio Castelmagno DOP. La terra e il Castelmagno sono i due elementi che creano la specificità di questo territorio.

Il museo Terra del Castelmagno propone, al piano terra, un viaggio nella Valle Grana raccontando il luogo d'origine del Re dei formaggi: il Castelmagno. Il museo è supportato da immagini e filmati che immergono il visitatore nel territorio, nella comunità e nel patrimonio storico-culturale e una narrazione storica fatta di Babaciu, visitabile sempre anche a museo chiuso.

Lo spazio espositivo, al piano seminterrato, affronta tematiche legate alla tradizione attraverso un allestimento innovativo e tecnologico capace di immergere il visitatore in atmosfere che richiamano le antiche veglie serali, con rimandi ai temi della festa, del lavoro, l'emigrazione, ai sistemi terapeutici tradizionali, alle masche, alla scuola...Dal 2003 i Babaciu, fantocci in fieno a dimensione naturale, iniziano a popolare San Pietro Monterosso trasformandolo gradualmente nel "Pais senso Tèmp": uno spaccato di vita congelato dallo scorrere del tempo, rappresentativo di un ambiente montano e modi di vita di circa 70 anni fa.

Dieci sono le tappe per scoprire e indagare sulla storia del territorio con il "Bastone di Gino": lo strumento multimediale a disposizione del visitatore per ascoltare in sei lingue (italiano, occitano, piemontese, francese, inglese e tedesco) le persone che popolavano la borgata un tempo. Ogni babaciu ha una voce, un nome, un mestiere, una storia, un messaggio da trasmettere che ci aiuta a comprendere la civiltà alpina che fu e che sarà. Casa Editrice La Cevitou e Tour Operator & DMC EXPA Viage completano e garantiscono una buona diffusione delle attività dell'Ecomuseo Terra del Castelmagno.



Ecomuseo della Pastorizia

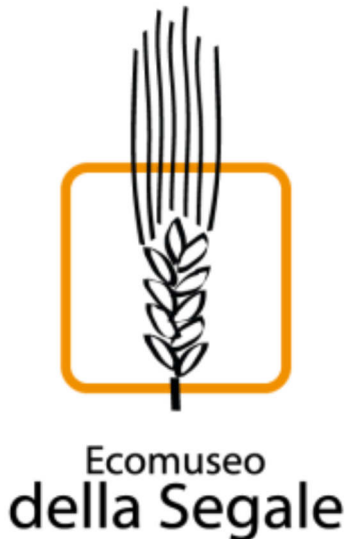
L'Ecomuseo della Pastorizia è stato ufficialmente aperto al pubblico nel giugno del 2000, tuttavia la sua nascita effettiva risale in realtà a molti anni prima, quando la Comunità Montana Valle Stura intraprese una strada di rinascita culturale, di rivitalizzazione economica dell'attività della pastorizia in Valle e di tutto il contesto socioculturale a essa collegato.

Un'ipotesi di lavoro che ha trovato in primis nella realtà locale il germe del suo sviluppo e che ha permesso la costruzione di un discorso ecomuseale quando ancora neppure esisteva la legge regionale di costituzione degli ecomusei. La base portante dell'Ecomuseo della Pastorizia va ricercata nell'azione di recupero e rilancio della pecora sambucana. Il progetto si è indirizzato su due assi principali: da una parte il discorso volto al recupero effettivo, dall'altra la riscoperta della cultura e tradizione legate al mondo pastorale della Valle Stura, nonché delle sue propaggini nella Crau francese, dove per decenni i nostri pastori hanno prestato la loro manodopera. I due assi del progetto hanno trovato una loro complementarità di fondo che ben si riflette nella figura del pastore: allevatore, ma anche depositario di una tradizione millenaria ricca di saperi e di pratiche che rischiavano di essere sepolte dall'oblio del tempo.

L'ecomuseo della Pastorizia è articolato in alcune strutture ben definite che si trovano nella borgata alpina di Pontebernardo, frazione di Pietraporzio, a 1300 m. s.l.m. La sede originaria dell'Ecomuseo è in un edificio al centro del paese acquistato e ristrutturato dalla Comunità Montana. Al piano terra sono attivi un piccolo caseificio – che consente alle famiglie di pastori residenti nella zona di preparare l'ottimo formaggio di pecora, la 'Toumo dell'Ecomuseo' – e un laboratorio per la lavorazione della carne della pecora sambucana, che produce ottimi insaccati. Nello stesso edificio sorge, inoltre, il punto di degustazione dell'ecomuseo, inaugurato nel 2008.

Il piano terra dell'edificio ecomuseale ospita il Centro Arieti gestito dal consorzio l'Escaroun; al piano superiore è visitabile il percorso museale 'Na Draio per Vioure', che fornisce al visitatore informazioni sull'allevamento ovino e sulla pastorizia, con una consistente parte relativa all'illustrazione della realtà locale, nel suo rimando più diretto ai prodotti e ai sapori. È anche presente un punto vendita dei manufatti in lana di pecora sambucana e una sala multifunzionale.

Ecomuseo della Segale



L'idea dell'Ecomuseo è nata dal sogno di un guardiaparco: ripristinare un antico sentiero tra il paese di Sant'Anna di Valdieri e le due borgate di Tàit Bartòla e Tàit Bariao, dai tetti in paglia di segale. Lo viol di tàit, "il sentiero dei tetti", fu il primo passo di un percorso condiviso di recupero e valorizzazione culturale che ha trovato nella segale il suo ingrediente segreto.

L'ecomuseo oggi vuole documentare la dura vita di montagna della Valle Gesso e l'importanza della coltivazione della segale come principale fonte di sostentamento in passato. Il lavoro dell'ecomuseo si è concentrato principalmente sulla frazione di Sant'Anna di Valdieri: gli interventi di valorizzazione si sono concretizzati nella costruzione di un tetto dimostrativo in paglia, la creazione di un'area per spettacoli e la realizzazione di alcuni murali che illustrano scene di vita del paese, alcune legate alla segale.

Nella frazione è anche presente un forno a legna comunitario, utilizzato sia per svolgere corsi di panificazione sia per chi vuole cuocere pane, focacce o dolci in compagnia. Altro punto di riferimento fondamentale dell'Ecomuseo, così come per i visitatori e i residenti, è I Bateur, un alimentari/caffetteria e un'osteria dove poter acquistare o gustare i prodotti tipici della Valle Gesso.

Ecomuseo dell'Alta Valle Maira



L'Ecomuseo dell'Alta Valle Maira è stato istituito dal Consiglio della Regione Piemonte nel 2000 in seguito all'iniziativa promossa dal comune di Celle di Macra in accordo con il comune di Macra, con l'intento di valorizzare le peculiarità culturali, architettoniche, artistiche, ambientali. Nel decennio successivo vi è stata l'adesione, del comune di Prazzo nel 2002, del comune di Marmora nel 2004 e del Comune di Elva nel 2009.

L'Ecomuseo dell'Alta Valle Maira si propone, idealmente, di ricomporre l'insieme dei 12 comuni che hanno formato per circa tre secoli una Repubblica indipendente, governata con Statuti stilati già a partire dalla fine del XIII secolo. Questa particolarità unitamente all'appartenenza della valle al territorio di lingua d'oc, danno un'identità precisa al territorio.

I mestieri itineranti, la devozione popolare e l'architettura alpina sono stati individuati quali temi rappresentativi dell'identità della valle: in particolare la tradizione dei mestieri itineranti illustra al meglio il carattere migratorio delle popolazioni alpine.

L'Ecomuseo intende "raccontare" e rendere fruibile il territorio, dando risalto alle attività che denotano l'intraprendenza dei valligiani, e che, ancora oggi, sono evidenti nella cultura alpina, nelle attività agricole ed artigianali e negli aspetti storici, nelle testimonianze artistiche ed architettoniche della Valle Maira.

Consapevoli del vasto ed unico patrimonio artistico e della tradizione popolare e sensibile alle tematiche legate alla storia ed alla cultura locale, i comuni dell'Ecomuseo dell'Alta Valle Maira hanno individuato obiettivi e strategie comuni tesi alla promozione del territorio. Le azioni si sono concretizzate con la realizzazione di Cellule Ecomuseali quali il Museo Seles: museo multimediale

dei mestieri itineranti-Acciugai, la sezione espositiva Pinse sui pittori itineranti e il Laboratorio di Costruzione Alpina Cantunale a Celle di Macra, il Museo della Canapa e del lavoro femminile a Prazzo, il Museo di Pels a Elva, il Punto Visita Bottai a Macra e il Centro Culturale Casa di Mosè a Marmora.

Legati alle cellule ecomuseali e alle peculiarità del paesaggio naturale e antropizzato della Valle Maira sono stati realizzati, nel corso degli anni, numerosi Itinerari Tematici che permettono la scoperta del territorio quali:

- il Sentiero degli Acciugai, il Sentiero dei Pittori itineranti, il Sentiero della Costruzione Alpina, il Sentiero dei Giganti a Celle di Macra; il Sentiero della Fede e il Sentiero dei Bottai che si sviluppano nei territori dei Comuni di Macra e di Celle di Macra; il Sentiero dei Ciclamini a Macra; il Sentiero della Canapa e Tessitura ed il Sentiero della Religiosità Popolare a Prazzo; il Sentiero di Giors Boneto ed il Sentiero dei Bastai e Sellai a Marmora, il Percorso Bosco degli Ortili ad Elva.

Le azioni dell'Ecomuseo si svolgono attraverso attività partecipate rivolte alla comunità, alle scuole e ai turisti con il coinvolgimento delle Associazioni, degli imprenditori e della popolazione locale. Infatti l'Ecomuseo dell'Alta Valle Maira svolge attività didattiche-laboratoriali, giornate di formazione, ricerca e divulgazione, realizza pubblicazioni, organizza eventi culturali, musicali e di cineforum, promuove i prodotti e le imprese locali.

I quattro prodotti bandiera

Agnello sambucano, formaggio Castelmagno DOP, farina di segale e acciughe sotto sale: dietro ogni eccellenza locale c'è un territorio fatto di persone e di storie. Il progetto "Ecomusei del gusto" si propone di creare una strategia di promozione e valorizzazione delle produzioni tipiche delle valli Stura, Grana, Gesso e Maira, capace di consolidare il tessuto sociale e le microeconomie locali e di sensibilizzare il pubblico verso un nuovo modello di turismo di "relazione" e "interazione" con il territorio e le sue popolazioni.



Formaggio Castelmagno (ph. Hari Seldon)

Il Castelmagno

Considerato il Re dei Formaggi, il Castelmagno deve il suo nome all'omonimo comune situato tra le Alpi Marittime e le Alpi Cozie. La sua origine è antichissima: probabilmente la produzione ha avuto origine intorno all'anno Mille; per certo si sa che già nel 1277 veniva riscossa una tassa annuale per il possedimento dei pascoli pagata con il Castelmagno al Marchese di Saluzzo.

Per produrlo si utilizza il latte di due mungiture consecutive, alle volte con una piccola aggiunta di latte ovino o caprino. È un formaggio a pasta semidura, asciutta e friabile, nelle forme più stagionate si

presenta con alcune striature di muffa naturale, molto apprezzate dai buongustai.

Il vero Castelmagno è riconoscibile dal marchio riprodotto su ogni sventolina: una forma rotonda in cui manca uno spicchio con sopra il profilo di una montagna. Tutto il Castelmagno ha la dizione "Prodotto della Montagna" con la sventolina di colore blu, ma può avere anche la menzione "di Alpeggio" con la sventolina verde e Presidio Slow Food se nel periodo compreso fra maggio ed ottobre il latte viene prodotto, trasformato ed affinato a 1000 m. di quota.

Dal 1996 il Castelmagno ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.). A partire da Caraglio salendo verso l'alta valle sono numerosi i punti di degustazione, dove è anche possibile acquistare questo prezioso alimento. In cucina viene utilizzato fuso per condire gli gnocchi di patate, presenta bene le sue proprietà organolettiche consumato fresco in abbinamento al miele. I vini consigliati sono il Barolo, Barbaresco e il Nebbiolo d'Alba.

Pecora sambucana

La presenza di numerosi pascoli anche a quote elevate rende la Valle Stura da sempre un luogo ideale per la pastorizia. In passato in molte borgate di alta montagna questa attività ha rappresentato la principale fonte di sostentamento per le famiglie.

L'animale simbolo degli alpeggi dell'Alta Valle Stura è la pecora di razza sambucana. La particolarità di questo animale è la sua rusticità e agilità: è capace di arrampicarsi e muoversi agilmente anche sui pendii più ripidi e rocciosi. Questa razza ha rischiato di andar persa negli anni passati: nel 1985 si contavano solamente 80 capi di razza pura. Questo era dovuto al fatto che



Pecora sambucana (ph. Simone Mondino)

spesso la sambucana veniva incrociata con arieti di altre razze per ottenere un agnello più consistente ma questi incroci portavano ad ottenere una minore resa in carne e minore adattabilità all'ambiente.

Grazie alla nascita nel 1988 del consorzio "L'Escaroun", della cooperativa agricola *Lou Barmaset* ("piccolo gregge" in lingua d'oc) nel 1991 e del centro di selezione degli arieti di Pietraporzio vi è stata una lenta ma significativa ripresa e conservazione della razza. Il lavoro di quasi 30 anni ha infine prodotto i suoi frutti: oggi la razza sambucana è riconosciuta tra i prodotti Slow-Food e come PAT (Prodotto Agricolo Tradizionale) del Piemonte. Attualmente in valle si contano circa 3500 capi che in estate

salgono ai pascoli e nei mesi invernali sono ricoverati in stalla. La Sambucana è un'ottima produttrice di lana e latte (da cui deriva "la toumo") ma è rinomata soprattutto per la sua carne: pregiata, dal sapore delicato, povera di filamenti grassi. È entrata a far parte del menu di molti ristoranti di alto livello.

Ogni anno l'appuntamento per poter ammirare questi preziosi animali è la tradizionale festa dei Santi a Vinadio, dove circa 30 allevatori portano più di 300 capi, e ai proprietari degli ovini migliori vengono consegnati premi e riconoscimenti.



Segale (Archivio Ecomuseo)

La segale

La segale è un cereale della famiglia delle Poaceae diffusa nelle zone temperate. È il cereale della montagna per eccellenza, ma ha origine in Asia Minore migliaia di anni fa come pianta infestante nei campi di orzo e frumento. Tuttavia è riuscita a farsi apprezzare dagli agricoltori, diventando fondamentale per l'economia delle nostre montagne, grazie alla grande quantità di granella capace di produrre anche durante le cattive annate, quando la produzione degli altri due cereali era scarsa. Inoltre è una pianta particolarmente adatta ai climi rigidi e alle avversità dell'arco alpino.

La segale infatti veniva impiegata praticamente ovunque: in casa, per imbottire i pagliericci e per la copertura dei tetti delle abitazioni. In cucina la farina di segale viene usata principalmente per fare il pane e in alcuni casi anche per fare la pasta. In passato le fette di pane venivano immerse nella zuppa di verdure e si otteneva la panada. Il pane di segale (*pan ed biava*) si può ottenere sia usando solo farina di segale sia mischiandola con la farina bianca. Avendo meno forza di lievitazione, la pasta, in genere, si allarga e le pagnotte restano basse, più sottili di quelle di pane bianco.

Oggi purtroppo i tetti in segale non esistono quasi più nella zona alpina del Cuneese. Tuttavia percorrendo il sentiero 'Lou viol di tait' da S. Anna di Valdieri, passando per le borgate di Tetti Bariau e di Tetti Bartola si incontrano ancora questi famosi tetti di segale, così come terrazzamenti, muri a secco e canali d'irrigazione, a testimonianza di un passato non troppo lontano dove l'uomo era costretto a modificare il territorio circostante per poter vivere. Il sentiero è inserito all'interno dell'anello escursionistico dedicato all'ecomuseo.

Le acciughe

La storia dell'acciuga in Valle Maira, nel Piemonte e nella Pianura Padana non si può esimere dalla figura dell'acciugaio, mestiere itinerante praticato nel corso dei secoli da molti abitanti della Valle Maira. Non si conosce l'esatta origine del mestiere dell'acciugaio: le ipotesi sono molteplici e si confondono in un misto tra realtà e fantasia. Quella più accreditata è legata al contrabbando del sale che fin dai tempi del Sacro Romano Impero divenne monopolio di Genova. I dazi elevati applicati dai gabellieri di Genova e Savona incentivarono le frodi e il commercio illegale: le acciughe venivano riposte nei barili a strati sopra il sale per pagare meno tasse.

Mestiere nato per necessità, per casualità o per strategia: il venditore ambulante di acciughe esisteva sin dal Medioevo. Divenne una vera attività all'inizio del secolo scorso, quando la vendita



Acciughe (ph. Roberto Beltramo)

del pesce sotto sale si estese a tutto l'arco alpino. Il mestiere dell'acciugaio, che ebbe origine nella zona della media Valle Maira compresa tra i Comuni di Dronero, Moschieres, Paglieres e Celle di Macra, ben presto divenne il mestiere itinerante più diffuso della Valle.

Nell'800 con il diffondersi dell'acciuga quale ingrediente base della cucina ed in particolare delle salse, gli acciugai intensificano i loro viaggi verso i porti liguri per acquistare le acciughe provenienti da Portogallo, Spagna, Algeria e Sicilia e i merluzzi dai Paesi del nord Europa. A partire dal secolo XIX la valle fu soggetta ad un fenomeno di trasformazione dell'emigrazione che da stagionale divenne definitiva,

determinando il trasferimento di molti acciugai con le loro famiglie nei centri della pianura padana.

Ma i discendenti degli antichi acciugai non hanno dimenticato le loro origini ed annualmente ritornano in Valle Maira in occasione di due eventi legati a questo antico mestiere, la Fiera di San Marcellino a Macra l'ultimo weekend di aprile e la Fiera degli Acciugai a Dronero il primo weekend di giugno.

Azioni di progetto

Molteplici sono state le azioni realizzate in questi due anni di attività, alcune forzatamente rimodulate per causa della pandemia ed altre in fase di realizzazione per l'ultimo anno di progetto con gli Ecomusei del Gusto.

Il progetto condiviso dei quattro ecomusei e delle quattro valli (Gesso, Stura, Grana e Maira), attuato attraverso identità grafica comune, la realizzazione di materiale promozionale e di una pagina Facebook (<https://www.facebook.com/ecomuseidelgusto/>), è stato presentato al pubblico per la prima volta in occasione della Fiera di San Marcellino a Macra il 27-28 aprile 2019. A seguire sono stati redatti e distribuiti due tipologie di questionari: il primo rivolto ai produttori, ristoratori e albergatori e il secondo rivolto alle comunità locali e turisti.

Dalla suddetta azione di sensibilizzazione ha preso il via il lungo processo che ha portato alla pubblicazione di un ricettario nel 2021. Sono state circa sessanta le ricette trasmesse dai ristoratori e dai soggetti privati appassionati di cucina che hanno raccolto l'appello del progetto proponendo sia piatti della tradizione, antichi e dimenticati, sia ricette riscoperte e rivisitate aventi come protagonisti i prodotti tipici e locali delle quattro valli coinvolte. Le ricette sono state pubblicate sul sito internet www.ecomuseidelgusto.it, mentre una selezione, curata da Eleonora Nai e Annarita Belliardo, è stata raccolta nel ricettario abbinandola ad approfondimenti sui prodotti locali, sulle tradizioni gastronomiche, su aneddoti del territorio.

Il 2019 è stato un anno molto denso di iniziative, durante il quale è stato promosso il progetto: il 25 agosto alla Festa della Segale a Sant'Anna di Valdieri, e nel periodo autunnale alle manifestazioni quali Cheese, la Foire de Barcelonnnette oltralpe, la Fiera dei Santi a Vinadio, il workshop della Rete Ecomusei Piemonte e la festa EXPA - Esperienze X Persone Appassionate al Filatoio di Caraglio. Sempre nel periodo autunnale sono stati proposti pacchetti turistici tematici volti a valorizzare i quattro ecomusei e le rispettive valli.



foto Hari Seldon

Dopo un 2020 di rimodulazione delle iniziative, il 2021 è stato un anno intenso e ricco di proposte per il progetto Ecomusei del Gusto con due format che hanno animato le valli Gesso, Grana, Maira e Stura:

- 'Divertirsi con gusto', laboratori per bambini dai 7 agli 11 anni, dove i piccoli partecipanti al laboratorio sono stati accompagnati alla scoperta di storie, tradizioni, usi e costumi delle diverse valli attraverso suoni, odori, materiali e piccoli oggetti.

- 'Passeggiando con gusto', escursioni con guida naturalistica e degustazione di prodotti locali delle valli Gesso, Grana, Maira e Stura.

Numerosi sono stati gli eventi in cui è stato presentato il ricettario 'Valle che vai, gusto che trovi' con distribuzione gratuita della pubblicazione ai partecipanti.

Nel 2021 l'azione di promozione e valorizzazione delle produzioni tipiche delle valli Stura, Grana, Gesso e Maira, di sostegno delle microeconomie locali, di sensibilizzazione del pubblico verso un nuovo modello di turismo di "relazione" e "interazione" con il territorio e le sue popolazioni, si è concretizzata nella realizzazione dei Panieri del Gusto.

Il Paniere del Gusto era rappresentato da un pacco contenente una copia del ricettario "Valle che vai, gusto che trovi" accompagnato da 4 prodotti considerati "prodotti bandiera", uno per ogni ecomuseo coinvolto nel progetto: biscotti di segale e pere realizzati con la farina di segale della Valle Gesso, salame di agnello sambucano e patè di agnello sambucano, sciroppo di fiori di tarassaco, liquore alle erbe di montagna, biscotti della Valle Maira, confetture di violette e composte, miele di tarassaco, salumi, crema all'aglio.

Per ricevere gratuitamente la confezione del paniere il turista doveva visitare uno a scelta dei tre ecomusei o dei punti museali (cellule ecomuseali) consegnando la cartolina ricevuta nell'Ecomuseo o da un negozio, produttore, struttura ricettiva del territorio aderente al progetto. Tale formula è stata adottata per favorire gli scambi tra visitatori da un ecomuseo all'altro o mettere sempre di più in relazione il territorio all'ecomuseo di riferimento. Questo in un'ottica di scambio e di dono tipica della filosofia ecomuseale che si fa forte e gioisce della crescita e del successo dell'altro.

Nell'autunno 2021 sono ripartite le partecipazioni alle fiere e sagre, con la partecipazione alla Fiera dei Santi di Vinadio del 31 ottobre presso il Forte Albertino nella quale è stata presentata l'attività 'Prova e gusta!', un laboratorio del gusto per tutti sulla filiera della carne ovina sambucana. Si è proseguito nel 2022 con l'adesione al Festival dell'Outdoor svoltosi a Saluzzo i giorni 18-19-20 marzo con l'allestimento di uno stand dedicato al progetto.

Infine il progetto Ecomusei del Gusto, in collaborazione con CuneoAlps, ripropone per il 2022 pacchetti turistici di una giornata Esperienze di gusto, acquistabile anche come idea regalo natalizia e, quindi, spendibile fino a fine 2022. Si tratta di una giornata sul territorio dell'Ecomuseo aderente attraverso una proposta di itinerario enogastronomico, culturale e naturalistico.

In valle Gesso il pacchetto offrirà la possibilità di scoprire l'Ecomuseo della Segale di Sant'Anna di Valdieri attraverso una serie di momenti: l'incontro con la famiglia Franco, gestori de I Bateur – negozio/bar dell'Ecomuseo della Segale, la visita al Museo della Civiltà della Segale e alla casetta con tetto in paglia in compagnia di una Guida Parco delle Aree Protette delle Alpi Marittime, il pranzo presso I Bateur a base di prodotti locali e l'escursione in compagnia di una Guida Parco delle Aree Protette delle Alpi Marittime sul Viol di Tait, un percorso ad anello lungo il sentiero che un tempo metteva in comunicazione l'abitato di Sant'Anna di Valdieri con i due tàit, le due borgate Bartòla e Bariao.

Coinvolgerà invece più comuni il pacchetto studiato dall'Ecomuseo della Pastorizia in collaborazione con Valle Stura Experience per far conoscere i gusti della valle Stura: dopo una prima tappa a Demonte per la colazione presso la cooperativa agricola I Lauri, si visiterà il liquorificio Artemy a Vinadio o in alternativa l'apicoltura di Alberto Fossati a Sambuco. Al pranzo a base di prodotti locali presso la Locanda Pecora Nera a Pontebernardo seguirà poi la visita della borgata e dell'Ecomuseo della Pastorizia.

Saranno itineranti anche le proposte che porteranno alla scoperta dei tanti sapori della valle Grana. Con il pacchetto dedicato al Castelmagno, si partirà con la visita in azienda di produzione del formaggio Castelmagno DOP a cui seguirà il laboratorio manuale per imparare a fare le "Raviolas de Chastelmagn" presso il Relais la Font. Con il pacchetto dedicato alle eccellenze della valle Grana si visiterà invece una delle realtà agricole di eccellenza della valle Grana (disponibilità a seconda del periodo dell'anno a scelta tra l'aglio di Caraglio, lo zafferano, le mele e pere di antiche varietà, tartufo nero). In entrambi i casi si prosegue con il pranzo presso ristorante tipico con menù a base di prodotti del territorio ed al pomeriggio ci si trasferirà a San Pietro di Monterosso Grana con la visita guidata al Museo Terra del Castelmagno e la passeggiata nel Paese senza tempo e la possibilità di aperitivo presso "Senpè – osteria con birra".

I dettagli di tutti i pacchetti, compresi i costi, i termini di prenotazione e il numero minimo di partecipanti, sono disponibili nella sezione "Idee regalo ed esperienze / Esperienze di gusto / Laboratori ed esperienze" sul sito www.cuneoalps.it, dove è possibile effettuare l'acquisto.

Roberta Allasia, laureata in architettura, fin dal 1995 svolge l'attività di libera professionista dedicandosi a progetti di valorizzazione dei territori alpini e collinari, con particolare attenzione all'ambito museale ed ecomuseale. Firma la progettazione di alcune realtà culturali della Provincia di Cuneo quali: il Museo del Tempo delle Meridiane di Bellino, il Museo Seles di Celle di Macra, e il Museo Alpino Uomo-Ambiente di Ostana in collaborazione con il prof. Antonio De Rossi del Politecnico di Torino – Dipartimento di Architettura e Design. Dal 2017 ricopre il ruolo di Coordinatore dell'Ecomuseo dell'Alta Valle Maira.

Barbara Barberis, laureata in Architettura nel 1998 con specializzazione in restauro e recupero piccoli Borghi Montani, da quel momento in poi opera anche in collaborazione ad altri professionisti per la realizzazione di progetti di valorizzazione dei luoghi montani sia dal punto di vista architettonico che dal punto di vista storico-culturale. Nel 2001, per conto dell'Associazione La Cevitou, realizza la progettazione ed anima il processo partecipato di candidatura alla Regione Piemonte dell'Ecomuseo Terra del Castelmagno (Valle Grana) che verrà riconosciuto dalla stessa nel 2007. Dal riconoscimento dell'Ecomuseo ad oggi ricopre il ruolo di Coordinatore Tecnico.

Chiara Falco, è originaria e vive a Sant'Anna di Valdieri, frazione della Valle Gesso in cui ha sede l'Ecomuseo della Segale. Laureata in Mediazione Linguistica e Langues Étrangères Appliquées, attualmente è impegnata nel progetto di Servizio Civile Universale presso l'Ente di Gestione delle Aree Protette Alpi Marittime.

Miriam Rubeis, cresciuta in un piccolo borgo di montagna della Valle Stura di Demonte (Cuneo), nel 2011 consegue la laurea triennale in "Studi internazionali, dello sviluppo e della cooperazione", e nel 2014 la laurea magistrale in "Sviluppo, Ambiente e Cooperazione", con una specializzazione in sviluppo locale. Il forte interesse e attaccamento verso i territori marginali e il loro potenziale umano e culturale, l'hanno riportata nelle sue montagne, dove dal 2018 lavora come operatrice culturale per alcuni enti del territorio: per l'Unione Montana Valle Stura e l'Ecomuseo della Pastorizia con il ruolo di animatrice ecomuseale, e per la Fondazione Nuto Revelli e Borgata Paraloup.



Article printed from Dialoghi Mediterranei: <http://www.istitutoeuroarabo.it/DM>

URL to article: <http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/ecomusei-del-gusto-una-montagna-di-esperienze/>