

IL PROGETTO



dalla **Nostra Terra**

Prodotti e ricette della tradizione
PINEROLESE

Il progetto denominato “**dalla Nostra Terra**” *prodotti e ricette della tradizione Pinerolese*, ha origine dal grande evento EXPO 2015 che ha per tema “*Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*”. Viene sostenuto e realizzato dal Lions Club Pinerolo Acaja, Distretto 108 la3, con il supporto scientifico del Museo del Gusto, Frossasco (TO), www.museodelgusto.it.

L’iniziativa è una mostra itinerante che evidenzia le tipicità enogastronomiche della tradizione del nostro territorio Pinerolese, ponendo in risalto gli aspetti culturali, storici ed ambientali della zona che parte dalla PIANURA, fino alla fascia PEDEMONTANA per arrivare all’alta quota della MONTAGNA.

La mostra è articolata complessivamente in elementi espositivi a pannelli (autoportanti di facile allestimento) grafici, fotografici e descrittivi.

Affiancato all’allestimento espositivo verrà redatto e distribuito una brochure con gli aspetti storici dell’enogastronomia tradizionale e le ricette della cucina Pinerolese.

Lo scopo del progetto è di creare un percorso, sul territorio e al di fuori, anche a livello nazionale, che permetta di aumentare il livello di conoscenza e di promozione dei prodotti e delle tematiche della enogastronomia e delle tradizioni Pinerolesi.

Remo Caffaro



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



Civil Society Participant



LIONS Club
Pinerolo Acaja



MUSEO DEL GUSTO

www.museodelgusto.it

“dalla Nostra Terra” – Prodotti e ricette della tradizione Pinerolese

Tra i service che caratterizzano il Lions Club Pinerolo Acaja vi è sempre un'attenzione alla, tradizione locale, promuovendo agli aspetti storico-culturali-ambientalistici del territorio pinerolese. Per l'anno 2014 – 2015 non vi poteva essere argomento migliore se non quello legato alla tradizione agro-zootecnica alimentare del territorio, in sintonia a quanto intende promuovere **EXPO 2015 “Nutrire il Pianeta, Energia per la vita”**. La necessità di nutrizione con alimenti garantiti, a tutela della salute dell'uomo, è un tema assai sentito nel contesto di globalizzazione – ove sembrerebbe che le virtù della tradizione e della genuinità siano passate in second'ordine. Tali valori, invece, affiorano prepotentemente alla mente di tutti se si tiene conto che grazie alla semplicità e genuinità di taluni prodotti agricoli gli Italiani risultano essere i più longevi tra i popoli dei paesi occidentali ed i terzi al mondo in senso assoluto. Non è un caso, infatti, che da alimenti relativamente poveri, a base di vegetali - carboidrati e frutta, e da proteine nobili giustamente intercalate, tutte espressioni delle varie biodiversità del Paese, ne deriva un riconoscimento internazionale della “*Dieta Mediterranea*”. Non va sottovalutato, inoltre, che le garanzie di genuinità e salubrità applicate lungo tutta la filiera produttiva hanno fatto registrare, nel Paese Italia, il minor numero di tossinfezioni alimentari tra tutti i partner dell'Unione Europea.

In questo contesto, attraverso la realizzazione del Calendario e dei pannelli illustrativi ad esso complementari - che faranno da cornice per una mostra itinerante che si concluderà con tappa finale al Museo del Gusto - il Club Lions Pinerolo Acaja intende valorizzare gli alimenti di origine “*povera*” e gli elaborati gastronomici con essi realizzati, che storicamente hanno caratterizzato le terre del Pinerolese. In tal senso con spirito sagace il Maestro Remo Caffaro ha saputo cogliere gli aspetti più salienti di quei prodotti della terra tradizionalmente molto generosa per la bontà delle proprie acque e molto ubertosa nella produzione di cereali.

Lo spirito di solidarietà con cui viene realizzata l'opera intende coinvolgere anche gli interlocutori che si approcciano al tema affrontato, al fine di stimolare la sensibilità nei confronti del territorio di appartenenza e dei soggetti meno fortunati che saranno aiutati dal ricavato delle offerte che si potranno raccogliere.

Vincenzo Fedele