



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.

Lo spirito di solidarietà con cui viene realizzata l'opera intende coinvolgere anche gli interlocutori che si avvicinano 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 eventualmente raccolte.

EXPO Milano 2015 è un'Esposizione Universale con caratteristiche assolutamente inedite e innovative. Non solo una rassegna espositiva, ma anche un processo partecipativo che intende coinvolgere attivamente numerosi soggetti attorno a un tema decisivo: **Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita**.

Un evento unico che incarna un nuovo concept di Expo: tematico, sostenibile, tecnologico e incentrato sul visitatore.

Le organizzazioni della **Società Civile** svolgono un ruolo di primo piano all'interno di **Expo Milano 2015**. Non è possibile affrontare un Tema tanto centrale per il futuro dell'umanità come **Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita** senza la partecipazione e il contributo della **Società Civile**.



Civil Society Participant



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

Lions Clubs International è Civil Society Participant a Expo Milano 2015



Lions Club Pinerolo Acaja

Ideazione e realizzazione Lions Club Pinerolo Acaja
Progetto grafico e fotografie Remo Caffaro
Testi Vincenzo Fedele, Claudia Varalda, Annamaria Agrò
Consulenza scientifica Museo del Gusto



I Lions a Expo Milano 2015 in veste di "Partecipanti della Società Civile"

Pinerolo TORTA ZURIGO

dalla **Nostra Terra**
Prodotti e ricette della tradizione
PINEROLESE



Civil Society Participant



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



LIONS Club Pinerolo Acaja



www.museodelgusto.it

Due tradizioni a Pinerolo la Cavalleria e la Torta Zurigo, strettamente legate tra di loro. Infatti, la Torta Zurigo è nata proprio all'ombra dei maneggi militari pinerolesi nel periodo della Belle Époque.

La tradizione vuole che, verso l'inizio degli anni '30, il Mastro Pasticcere Castino abbia ideato la Torta Zurigo, su richiesta della Principessa Jolanda di Savoia, assidua frequentatrice della "Città della Cavalleria".

Nel 1979 il laboratorio *Il Pasticcere* di Monaco Maria eredita la ricetta originale da un ex collaboratore diretto del Mastro Pasticcere Castino, di cui *Il Pasticcere* ha rilevato anche l'attività e la pasticceria.

Da allora, *Il Pasticcere* si è fatto carico di riscoprire e rilanciare la Torta Zurigo, studiando un logo di certificazione e provvedendo altresì ad assicurare la registrazione del marchio Torta Zurigo Pinerolo, per tutelare ogni sua imitazione.



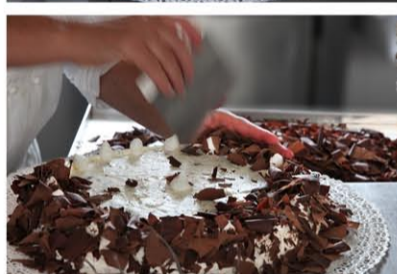
La Principessa Jolanda di Savoia, sposata con il Conte Giorgio Calvi di Bergolo, comandante della Scuola di Cavalleria in Pinerolo.



RICETTA

La base è una doppia ciarda di frolla al cacao. Abbondante farcitura è un tripudio di crema chantilly, con all'interno torrone e cioccolato. Il tutto viene ricoperto da una pioggia di scaglie di cioccolato fondente e rifinita con le ciliegine, conservate sotto alcool e ricoperte di glassa.

Come gustosa decorazione finale un invitante dischetto di cioccolato bianco con impresso l'esclusivo logo a conferma dell'originalità del prodotto.



Maria Monaco



Cavour CARNI PIEMONTESI

dalla **Nostra Terra**
Prodotti e ricette della tradizione
PINEROLESE



Civil Society Participant



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



LIONS Club Pinerolo Acacia



www.museodelgusto.it

La carne del bovino di razza Piemontese è riconosciuta tra le migliori sul mercato. Cavour rappresenta un luogo fulcro dell'allevamento di Piemontese e, al contempo, un luogo che ha fatto della gastronomia un punto di forza. L'obiettivo è: • sviluppare il concetto della carne di qualità, • creare una sinergia tra le parti quale volano per avere un'identità che accomuni il territorio. L'allevamento la produzione bovina di Cavour è uno degli assi portanti dell'economia locale. Con oltre 100 aziende (la maggior parte a conduzione familiare, di piccola o media grandezza) e una filiera corta segnata dal passaggio diretto dall'allevamento alle macellerie e alla ristorazione locale, Cavour è il primo comune della provincia di Torino per numero di aziende e numero di capi allevati. Animali di taglia media. Hanno mantello fromentino chiaro, talvolta sfumato verso il bianco. Nei tori vi sono zone di grigio nel collo, nelle spalle, nelle cosce. Musello, lingua, palato, aperture naturali, ecc. sono neri. Testa quadrata con corna medie, dirette in avanti e di lato; collo corto e muscoloso, con giogaia ben sviluppata. Tronco cilindrico, spesso insellato; arti lunghi. I vitelli alla nascita hanno mantello di colore fromentino carico. Carne di ottima qualità.



BOLLITO ALLA PIEMONTESE

Il bollito misto è un ottimo piatto, unico tipico, della gastronomia Piemontese, entrato a far parte anche della tradizione di molte altre regioni Italiane. Realizzare un buon bollito misto richiede una certa cura, una giusta scelta dei tagli di carne, un giusto contorno, le giuste salse d'accompagnamento.

TAGLI DI CARNE: testina, scaramella, punta di petto, lingua, muscolo, sottile, coda, gallina, cotechino, mostardella.

PER IL BRODO: carote, cipolle, sedano, rosmarino, aglio.

SALSE PER ACCOMPAGNARE IL BOLLITO: salsa verde, salsa rossa - rubra, senape, mostarda di verdure, mostarda di frutta.



SPECIALITÀ di MACELLERIA e SALUMERIA

Bue affumicato, Guanciale affumicato, Lardo al rosmarino, Lingua salmistrata, Pancetta piegata, Roastbeef, Salame crudo puro suino, Salame di bue al Barbera, Testina marinata, prodotti pronti a cuocere ed insaccati da cuocere.



Silvio Brarda



CAVOUR, piazza Sforzini e il campanile della chiesa parrocchiale San Lorenzo

Val Chisone, Germanasca e Pellice PATATA di MONTAGNA

dalla **Nostra Terra**
Prodotti e ricette della tradizione
PINEROLESE



Civil Society Participant



MILANO 2015
NUTRIRE E PIANTARE
ENERGIA PER LA VITA



LIONS Club Pinerolo Acaja



MUSEO DEL GUSTO
www.museodelgusto.it

Le patate iniziarono ad essere coltivate in Italia all'inizio dell'Ottocento, soprattutto nei territori prealpini e montani. Ricche di idrati di carbonio, sali minerali, vitamine, acido folico e acido pantotemico, soprattutto per le popolazioni di montagna le patate si rivelarono una risorsa alimentare fondamentale.

Vincenzo Virgilio, avvocato ed agronomo (1752 - 1830), diffuse l'uso alimentare della patata appena introdotta dalle truppe Napoleoniche dopo averne fatta ampia sperimentazione nel suo podere di Pinerolo, in località Bsognette (tra i comuni di Pinerolo e Frossasco).



"Trattato della coltivazione delle patate o sia pomi di terra volgarmente detti tartiffe", data in luce dall'avvocato Vincenzo Virgilio.



VARIETÀ

- le più diffuse sono:
- **"Ratina"**, una patata precoce che fiorisce prima delle altre, a metà-fine giugno, e il suo processo di riproduzione è più breve.
 - **"Lizeta"** è ottima lessa con sale o con maionese; accompagnata con lardo fresco è una vera leccornia.
 - **"Piatina"** ha una pasta tenerissima; è detta "della minestra" poiché cuocendo, tende a disfarsi completamente.
 - **"Monnalisa"** è adatta per la preparazione di gnocchi e ottima per purée. Se la stagione è buona, la resa è ottima.
 - **"Aglia"** è una patata a pasta gialla, ottima per preparare i tipici piatti prageratesi come la *glòre*, la *calhette*, la *piùt*, tutti prelibatissimi, e per delle succulenti e croccanti patatine fritte.
 - **"Bintja"** di origini olandesi fu in tempi passati la regina della produzione in territorio montano; recentemente abbandonata per la scarsa resa.
 - **"Desirée"** di pasta bianca con la caratteristica buccia rossa è ideale per ottime purées e prelibati gnocchi.



ALCUNI PIATTI DELLA TRADIZIONE

- dall'alto in senso orario:
- Patate alla cenere,
 - Patate bollite e mustardela,
 - Piùt (frittelle),
 - Calhette,
 - Glòre,
 - Civet di selvaggina con purè di patate,
 - Gheneffe.



VAL GERMANASCA, Prali a 1450 m. s.l.m., ideale per la patata di montagna