



Associazione Turistica Culturale Pro Loco Moncalieri

Unpli Servizio Civile Nazionale 2020/2021

## **RICERCA IDENTITARIA SUL CIBO**

Alice Aprà  
Codice Volontario  
V2020011032

Arianna Pravato  
Codice Volontario  
V2020018625

## INDICE

- 1) *Il Servizio Civile*
  - 1.2 L'unpli
  - 1.3 Le Pro Loco
- 2) *Le volontarie del Servizio Civile*
  - 2.1 Alice Aprà
  - 2.2 Arianna Pravato
- 3) *Il progetto di ricerca identitaria sul cibo*
- 4) *Il Territorio: Mùncalè (Moncalieri)*
- 5) *La Pro Loco di Moncalieri*
  - 4.1 Gli eventi gastronomici
  - 4.2 La Fera Dij Subiet e sua Maestà il Gran Bollito
  - 4.3 Fiera Nazionale della Trippa di Moncalieri
  - 4.4 Evento Diffuso Gastronomico Autunnale Moncalierese
- 6) *La cucina tipica Moncalierese dinanzi al 2020: un nuovo modo di guardare Moncalieri*
  - 5.1 Introduzione
  - 5.2 La Tradizione
  - 5.3 I Prodotti e le ricette tipiche moncalieresi
  - 5.4 Il Cavolfiore di Moncalieri
  - 5.5 Il Ravanello Tabasso
  - 5.6 Il Bollito
  - 5.7 La Trippa
- 7) *Conclusioni*
- 8) *Ringraziamenti*
- 9) *Bibliografia e Sitografia*

## IL SERVIZIO CIVILE NAZIONALE

Il **Servizio Civile Nazionale** offre la possibilità a circa mille volontari ogni anno di prestare servizio presso le sedi di Pro Loco dislocate in tutta Italia. I giovani, dai 18 ai 28 anni, svolgono progetti inerenti la promozione dei territori, della salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, della tutela del paesaggio e delle tipicità regionali. Un'attività che garantisce ai giovani una forte valenza educativa e formativa, un'occasione di crescita personale, un'opportunità di educazione alla cittadinanza attiva, contribuendo allo sviluppo sociale, culturale ed economico del nostro Paese.

L'**UNPLI** è L'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia con circa 6.000 Pro Loco iscritte costituisce l'unico punto di riferimento a livello nazionale di queste associazioni che vantano un totale di circa 600.000 soci. L'UNPLI è iscritta nel registro nazionale delle Associazioni di Promozione Sociale, è stata fondata nel 1962. È strutturata in Comitati regionali e provinciali ed è diretta da un Consiglio nazionale composto da 30 Componenti in rappresentanza delle Pro Loco di ogni regione italiana. Le motivazioni che guidano tale associazione sono da ricercare da un lato nei grandi valori storici del movimento delle Pro Loco e dall'altro nella capacità manageriale di crescere e rinnovarsi per dare risposte adeguate alle singole Comunità nel "villaggio globale" moderno e mutevole nel tempo. Il successo è una conseguenza, non un obiettivo; L'UNPLI è l'unica associazione che riunisce le Pro Loco d'Italia, vere sentinelle della cultura e dei valori del nostro popolo, profondamente radicate nella provincia Italiana in cui prevalentemente operano.

Le **Pro Loco** sono organizzazioni di volontariato, composte da persone di diversa estrazione sociale che dedicano parte del loro tempo libero per cercare di organizzare manifestazioni, promuovere iniziative turistiche e culturali nel territorio, mantenere contatti con le associazioni e le autorità cittadine.

Le sagre e le fiere che vengono promosse dalle Pro Loco hanno l'obiettivo a tutti gli effetti di salvaguardare l'autenticità e la tradizione, promuovendo i prodotti tipici del territorio.

*Dal latino, "pro loco" significa letteralmente "a favore del luogo".*

Essa viene riconosciuta come un'associazione che si occupa della valorizzazione del territorio locale. Riveste un ruolo importante per lo sviluppo delle attività turistiche e in modo specifico per i prodotti tipici dell'enogastronomia e dell'artigianato locale, le tradizioni popolari e la tutela e salvaguardia dei patrimoni storico-artistici, architettonici, culturali e ambientali.

Essendo un'associazione, significa che il lavoro di cui questo tipo di realtà si occupano è realizzato da molte persone, che volontariamente si riuniscono per uno stesso scopo: i soci, infatti, hanno il compito di collaborare per valorizzare, organizzare, sostenere e promuovere tutto ciò che fa parte del territorio.

## **LE VOLONTARIE DEL SERVIZIO CIVILE 2020/2021**

### **Alice Aprà**

Ciao a tutti i lettori! Mi chiamo Alice e ho 23 anni, mi sono laureata in Comunicazione Interculturale durante il mio anno di Servizio Civile.

Per me la comunicazione è il passaggio fondamentale per poter creare legami che restino nel tempo.

La mia tesi di laurea si concentrava sulla dimensione culturale del cibo, da qui ho pensato di poter elaborare una tesi sperimentale partecipando al Servizio Civile con il progetto di ricerca identitaria sul cibo.

Il cibo unisce da sempre cultura e tradizione, configurandosi come elemento cardine dello sviluppo di una comunità.

E' stato bello poter approfondire e scoprire longeve e importanti ricette della nostra Moncalieri. La città promuove con entusiasmo le iniziative che testimoniano le sinergie fra le istituzioni, le realtà territoriali e le specialità moncalieresesi, con l'obiettivo di stimolarne un'attenta e capillare promozione.

Questo progetto mi è stato utile al fine di completare la mia tesi di laurea ma allo stesso tempo mi ha lasciato dentro tanto: la bellezza di voler tutelare e mantenere vive tradizioni importanti di una comunità.

### **Arianna Pravato**

Salve a tutti, sono una studentessa del DAMS (Discipline delle arti, della musica e dello spettacolo) all'Università di Torino e ho 23 anni. Ho deciso di partecipare a questo progetto perché da sempre

sono un'amante della cucina e mi sarebbe piaciuto fare un'esperienza di

questo tipo, sia per crescere come persona, sia per cominciare a essere un po' più indipendente. Nonostante

l'anno trascorso sia stato limitante sotto molti aspetti, io e la mia collega siamo comunque riuscite a partecipare attivamente a un evento organizzato

dalla nostra Pro Loco alle Vallere, un parco storico di Moncalieri, ed è stata una magnifica esperienza. Sono convinta che, nonostante l'anno sia stato colmo di difficoltà, siamo riuscite, noi come volontarie e noi come Pro Loco, a dare il meglio per cercare di ridare alla nostra città un pizzico di normalità che tanto ci è mancata.

## **PROGETTO DI RICERCA IDENTITARIA SUL CIBO**

Quest'anno in modo particolare, il Servizio Civile Nazionale, per quanto riguarda le Pro Loco del Piemonte, ha dato avvio ad un progetto che riguarda una ricerca identitaria sul cibo. Il settore di ricerca riguarda il patrimonio storico, artistico e culturale e l'area di intervento fa parte della valorizzazione di storie e culture locali. Lo scopo di questo progetto è di compiere una ricerca per rivalutare l'identità individuale ma anche regionale, attraverso la riscoperta di antiche ricette culinarie piemontesi, che rappresentano la storia e cultura della regione. Quello che viene chiesto di fare ai volontari è di incrementare il materiale informativo cartaceo sulle ricette tipiche piemontesi e i percorsi gastronomici presenti sul territorio, e ampliare le attività di conoscenza, propagazione e promozione delle ricette tipiche del luogo. Per esempio, con la creazione di brochure o dépliant (cartacei e digitali) sulle ricette tipiche e tramite il montaggio di un video-documentario sul sito della Pro Loco in cui si presta servizio.

La ricerca richiede necessariamente la collaborazione con altri soggetti operanti sul territorio, come amministrazioni comunali o enti pubblici o privati, ma anche altre associazioni.

L'autenticità e la tradizione vengono nuovamente messi al primo posto, poiché è proprio dove c'è la tradizione che si forma un punto di incontro con le vecchie e le nuove generazioni che devono sentirsi, ora più che mai, partecipanti di qualcosa. Con l'attuale emergenza sanitaria a causa del Corona Virus (Covid-19) gli Italiani sono stati invitati a dover stare in casa per circa due mesi. L'arte culinaria è subito emersa: se prima non c'era tempo per dedicarsi a preparare ricette, ad oggi molte famiglie si sono così riunite davanti ad un tavolo a impastare, creare e sperimentare nuove ricette.

Si può così affermare che il cibo congiunge, ci ricorda che abbiamo un'identità e che nel momento del bisogno questa emerge, per aiutarci e farci sentire meno soli.

Questo progetto diventa ancora più importante visto l'andamento dell'anno, non la consideriamo un'occasione persa, poiché le fiere e sagre non sono state protagoniste di una divulgazione enogastronomica, ma anzi, siamo riusciti ad entrare direttamente nelle case dei cittadini portando il buon cibo e la tradizione direttamente nelle loro tavole con un evento del tutto nuovo, cercando di adattarci al periodo attuale.

## PRO LOCO DI MONCALIERI

Gli obiettivi primari della Pro Loco Moncalieri sono la valorizzazione delle potenzialità turistiche, l'incremento e la diffusione di attività culturali e l'aggregazione dei moncalieresi in una visione Europea.

Nel 2019 ha festeggiato i suoi 50 anni dalla sua nascita e vanta di essere attualmente tra le prime dieci Pro Loco per rilevanza proprio le attività che esegue annualmente.

Il direttivo è composto da:

Presidente: Ezio Bertello

Vice Presidente: Marino Mascarino

Tesoriere: Salvatore Cisano

Segretario: Antonella Garofano

Consiglieri: Luigi Bimonte, Luciano

Cometto, Lucio Feletti, Augusto Mellina e Maurizio Parola

Revisori dei conti: Bartolomeo Casetta e Guido Gazzera.

La Pro Loco di Moncalieri organizza annualmente molti eventi e fiere. Vanta perciò di prendere parte o essere prima protagonista di numerose manifestazioni, come:

-Il Carnevale

-il raduno d'auto d'epoca e Ferrari

-i soggiorni marini e termali per gli anziani

-il gemellaggio con Baden Baden

-il supporto alla festa Patronale

-la cena per la terza età

-la giornata dello Sport

-il Coldiretti al Castello di Moncalieri

-l'evento Aspettando il Natale

-la gestione del Teatro Matteotti.

## IL TERRITORIO: MUNCALE' (MONCALIERI)

Nonostante l'antichità del luogo, la prima testimonianza che attesta l'esistenza del borgo di Testona è contenuta in un documento della metà dell'XI secolo. In tale carta il vescovo di Torino Landolfo dichiarava di aver cinto di solide mura il castello, di aver edificato una torre e due chiese per la comunità canonica.

La vicina cittadina di Chieri, che nel 1168 ottenne la sostanziale autonomia del potere vescovile, doveva essere stata d'esempio a Testona che, a sua volta, nei primi mesi del 1170 si rese autonoma e strinse relazioni con Asti e con Chieri. Questa alleanza portò a ribellarsi al vescovo torinese, scatenando una serie di conflitti conclusi con la pace di Mairano nel 1199, da cui Testona usciva più forte e legittimata.

Nel 1204 Torino, Chieri e Testona strinsero un patto che prevedeva il governo congiunto e guidato da un solo podestà.

Mentre Torino negli anni successivi mantenne buone relazioni con Testona, le relazioni con i chieresi si incrinarono con il passare del tempo, a cause delle uguali mire espansionistiche sulle aree circostanti di Trofarello e Celle.

Il piccolo ma battagliero comune testonese riuscì nel 1228 a fare il suo ingresso nella seconda Lega Lombarda.

La creazione di Moncalieri è ascrivibile ad un lento processo d'aggregazione degli abitanti degli insediamenti circostanti come Mairano o Carpice, attirati nel nuovo luogo dai vantaggi di cui si godeva. Così l'11 novembre 1230 a Moncalieri sotto il portico comunale troviamo la prima assemblea di governo locale chiamato credenza, riunita dal podestà Guido di Subinago nell'atto di contrarre un mutuo con un prestatore torinese. Questo è il primo documento fino a oggi conosciuto, con cui il Comune di Moncalieri fa il suo ingresso nella storia.

Ci sono molte ipotesi sull'origine del nome della città, la più probabile riconduce al suo nome latino, Calierus, ovvero "quaglia", da cui la tradizione popolare lo riconduce poi al piemontese mon dle quaje, ovvero "monte delle quaglie", anche se è più probabile che, piuttosto che agli uccelli, sia riferito al nome di prediali, gli antenati degli attuali cognomi Cagliero o Quaglia, ma anche delle antiche famiglie romane De Caleris, Scaleri o Scaleris. Un'ulteriore opinione, ritiene che derivi da Monte dei Cavalieri, in quanto l'antico ponte su Po fu dei Cavalieri Templari prima e Gerosomiliani dopo. Altre ipotesi ancora, ricondurrebbero il nome all'espressione piemontese monta e cala (sali e scendi), per via dell'irregolare profilo collinare del luogo.

**Aggiunta monumenti (?)**

## GLI EVENTI GASTRONOMICI A MONCALIERI

Gli eventi gastronomici a Moncalieri vedono protagonista il periodo autunnale. Tra le fiere più importanti ritroviamo La Fera dij Subiet e di sua Maestà il Gran Bollito che si svolge tutti gli anni la terza domenica del mese di ottobre.

### ***LA FERA DIJ SUBIET E SUA MAESTA' IL GRAN BOLLITO***

**STORIA:** Nel 344 venne regolarizzata con l'esenzione di gabelle e pedaggi di transito sui ponti per tutta la durata della manifestazione che si svolgeva a fine ottobre. Vi erano bancarelle colme di beni per i popolani che venivano a far provvista per l'inverno, giochi, balli e soprattutto i famosi subietà (fischietti) di terracotta con cui si improvvisavano concerti all'arrivo del re e della sua corte.

Tutto continuò nei secoli fino al 1865 quando Torino dovette abbandonare il ruolo di capitale del neonato Regno d'Italia e Moncalieri cessò di essere residenza estiva dei Savoia, quell'anno scoppiarono tumulti ed i subietà suonarono in segno di disapprovazione e protesta.

Poi gli animi si calmarono ma pian piano la fiera diminuì di importanza e poi non fu più organizzata, rimasero però nella memoria popolare e nella tradizione di Moncalieri i subietà di terracotta. Presso il circolo Saturnio esiste un museo del fischietto con una raccolta di circa 1000 esemplari di ogni foggia, colore e materiale provenienti da vari paesi del mondo e di varie epoche.

Nel 1997 la *Pro Loco* ha deciso di far rivivere la tradizione della Fera organizzando per la terza domenica di ottobre in concomitanza con l'esposizione straordinaria di fischietti provenienti da tutta Italia allestita dal Circolo Saturnio, una giornata di festa, allestendo nel centro storico una fiera con costumi d'epoca e la partecipazione di gruppi storici che fanno rivivere l'atmosfera della corte sabauda nel 1700 e 1800. In questa giornata di festa si aggrega anche il consueto banchetto che propone il bollito a tutti coloro che partecipano alla fiera.

Sua Maestà il Bollito promuove la carne in vendita nelle macellerie aderenti all'Associazione Macellai di Moncalieri. Nel pentolone sono cucinati circa 1.500 kg di ottimi tagli di carne per bollito, bovina (punta, scaramella, muscoli, cappello del prete, testina, lingua) e suina (cotechino); il tutto accompagnato da "bagnetto",

insalata, pane, dolce e vino. E nella piazza centrale di Borgo Navile sono presenti anche altri stand con prelibate specialità gastronomiche.

### ***LA TRIPPA DI MONCALIERI***

La trippa è un alimento del patrimonio enogastronomico di tutta la penisola italiana fin dai tempi dell'Antica Roma.

Anche se nel recente passato era un alimento considerato “povero”, in quanto poco costoso ma al contempo base per ricche e gustose pietanze, oggi la trippa fa parte della cultura culinaria italiana ed annovera moltissime ricette in ogni regione d'Italia, con molteplici ingredienti e per tutti i palati.

Con l'anno passato si è festeggiato il decimo anniversario della fiera della Trippa che si compie il primo weekend di ottobre.

Patrocinato dalla Regione Piemonte e dal Comune di Moncalieri, l'Associazione Luca Casto Onlus presenta in Piazza Mercato un fitto programma di appuntamenti volti ad omaggiare il celebre piatto locale e l'eccellenza dei prodotti enogastronomici italiani.

Una manifestazione dedicata al celebre piatto piemontese, diventato famoso in tutto il mondo, con ricette diverse e sfiziose, per svecchiare la tradizionale preparazione e ridare alla trippa un volto nuovo e “giovane”.

L'attrazione principale della manifestazione, che raccoglie ad ogni edizione un pubblico sempre più vasto e stimato intorno alle 20.000 presenze, è sicuramente, lui, “il Pentolone da Guinness dei Primati” posto al Centro della Piazza (2800 Kg di peso).

Ricordiamo anche la Trippa d'Moncalè è presente con il suo stand in alcune fiere selezionate enogastronomiche come:

- ✓ Fiera Nazionale della Trippa (Moncalieri);
- ✓ Sagra del Ciapinabò (Carignano);
- ✓ Fiera dij Subiet e Sua Maestà il Bollito (Moncalieri);
- ✓ Fiera Nazionale del Peperone (Carmagnola);
- ✓ Albaromatica ad Alba (Cuneo)

- ✓ La Tripa ‘d Muncalè è anche presente a Slow Food Torino e con postazioni itineranti all’interno dei supermercati e ipermercati, dove sono proposti in degustazione i suoi prodotti.

La Città di Moncalieri ha ospitato nei weekend del 7/8, 14/15 e 21/22 novembre l’**Evento Diffuso Gastronomico Autunnale Moncalierese**: un appuntamento volto a promuovere le eccellenze gastronomiche del territorio, in una formula rispettosa delle normative igienicosanitarie vigenti per il Covid-19.

Il panorama fieristico autunnale della Città, infatti, è da molti anni dedito alla promozione delle specialità culinarie che caratterizzano il territorio.

Nella prima domenica di ottobre è ormai consolidata la Fiera Nazionale della Trippa di Moncalieri, con la cucina di quintali di trippa nel tradizionale pentolone, stand di qualità, artigianato e numerosi eventi di contorno per tutte le età.

La terza domenica di ottobre, invece, si celebrano altre due eccellenze con la Fëra dij Subièt e Sua Maestà il Bollito: tradizione ed enogastronomia si muovono all’unisono, con svariati momenti culturali e di svago.

Nel 2020, a causa del Covid-19, con la collaborazione di Pro Loco Moncalieri si è voluto proporre un’alternativa che conservasse l’intento della Città e la dedizione che riserva alle sue eccellenze, seppur in diverse modalità.

L’evento si è svolto nei ristoranti aderenti all’iniziativa, che hanno proposto gustosi menù a base di Salame di Trippa di Moncalieri, Trippa, Lardo di Moncalieri e Gran Bollito Misto.

*La cucina tipica Moncalierese dinanzi al 2020:  
un nuovo modo di guardare Moncalieri.*

## INTRODUZIONE

Il progetto di quest'anno ci ha viste protagoniste di una categoria sfavorita a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19. È giusto menzionare nel percorso che finora abbiamo fatto come abbiamo vissuto e come siamo riuscite a svolgere la nostra ricerca nonostante tutte le difficoltà affrontate quest'anno.

Non è stato semplice reperire materiale ma soprattutto è mancata una pratica fondamentale per la nostra ricerca: la pratica orale.

Sarebbe stato importante entrare a contatto con cittadini autoctoni, i quali avrebbero potuto aiutarci a migliorare le nostre conoscenze sulla città di Moncalieri e nello specifico riguardo alle ricette tipiche.

La tradizione che veniva richiesta di far emergere nel progetto, a causa del disastroso anno in corso che vede protagonista un virus, è riuscita a venir fuori spontaneamente grazie al rallentamento di una vita del tutto ormai *fast*. A causa della velocità prima attrice nella vita delle persone, non esiste più il tempo di sedersi a tavola in famiglia e godersi il pranzo o la cena. I ritmi lavorativi hanno completamente cambiato le abitudini alimentari. Nel corso del tempo ci si è resi conto di questa corsa e molte aziende si sono schierate a favore di un cibo più "lento". La tutela dei prodotti locali, la valorizzazione sono stati gli elementi chiave di un cambio di rotta necessario per avere un incontro con la tradizione.

Con il lockdown di questa primavera abbiamo riscoperto la bellezza di stare a casa con la famiglia e la prima attività che è emersa è stata la cucina.

Da qui il nostro punto di partenza, il cibo è importante per una società perché come abbiamo dimostrato unisce e ci fa sentire appartenenti ad un gruppo.

Il progetto ci ha messo davanti ad un interrogativo importante: in una società globalizzata come la nostra è giusto restare fermi alla tradizione o si può accogliere il mutamento? La risposta ci siamo riuscite a darci è che il mutamento è ormai parte della nostra società e va assecondato e non ostacolato. La tradizione e cambiamento possono coesistere perché non esisterebbe mutamento senza delle basi solide come quelle che pone la tradizione. Infatti, la nostra ricerca è bivalente: abbiamo cercato di valorizzare i prodotti locali già conosciuti ma anche di far emergere delle vecchie tradizioni con l'intento di promuoverle, mantenerle nel tempo ma anche perché no, contaminarle per dare vita a nuove pietanze.

## LA TRADIZIONE

La bellezza che si cela dietro la tradizione ha un fascino che consiste proprio nel fatto che un cibo spesso ci ricorda molto altro, al di là del sapore, ha il potere di far affiorare emozioni, esperienze e affetti familiari.

I ricordi legati al cibo sono delle memorie incancellabili che riconvocano alla mente e al cuore delle esperienze o situazioni parecchio intense vissute soprattutto nell'età dell'infanzia.

Sono proprio le emozioni legate al cibo che rendono queste memorie molto preziose. Si tratta in particolare dei cibi che ora non hanno più le caratteristiche di una volta o che non sono più presenti nella nostra alimentazione quotidiana. Spesso è anche in relazione alla famiglia: ad esempio un piatto tipico della nonna, o quelle rare concessioni che ci venivano date da bambini di poter mangiare dei dolci. Tutto questo suscita in noi un attaccamento per la tradizione poiché è in gran parte sostenuta dal sentimento di nostalgia per un periodo passato della vita, inevitabilmente perduto. Ci sono delle forti motivazioni sociali che esplicitano l'interesse per la tradizione. Ad esempio, la velocità del mondo moderno, che è oggi protagonista del mutamento, enfatizza la nostalgia del passato.

## I PRODOTTI E LE RICETTE TIPICHE MONCALIERESI

I prodotti tipici di Moncalieri sono molteplici e ne andremo ad elencare i più importanti, riportando anche alcune ricette proposte dalla tradizione.

- ❖ *Il salame di trippa di Moncalieri* → è un prodotto unico al mondo ed è inserito nei P.A.T. (Prodotti Agro Alimentari Tradizionali): dal sapore leggero e gustoso, è un ottimo affettato (condito con olio, limone e pepe), un fresco spuntino e una base per deliziosi piatti caldi.
- ❖ *La trippa* → è un alimento tradizionale della cucina italiana, con poche calorie e un alto valore nutrizionale: proprio per queste sue caratteristiche può essere consumata a tutte le età ed è adatta anche agli sportivi (per l'elevata concentrazione di proteine) e ai celiaci per la totale assenza di glutine.
- ❖ *Il Gran Bollito Misto di Moncalieri* → è tipico della cucina piemontese ed è un secondo piatto molto nutriente; preparare questa pietanza è un vero e proprio rito, con la lenta cottura dei vari tagli di carne bovina e suina, fatti bollire insieme alle verdure e serviti caldi o freddi, con l'aggiunta delle immancabili salse.

- ❖ *Il lardo di Moncalieri* → è prodotto secondo un'antica ricetta in due diversi formati: quello semplice, il classico spallotto del suino, e quello doppio, che sovrappone e lega fra loro due pezzi semplici, ottenendo così una vena di magro centrale all'interno di due parti bianche; questo insaccato, solitamente proposto al naturale, alle erbe o al peperoncino, è caratterizzato da una delicata consistenza e dalla ricchezza degli aromi che ne esaltano il gusto.
- ❖ *Il Cavolfiore di Moncalieri* → Si trova a ridosso delle colline a Sud di Torino, era un ortaggio molto famoso fino agli anni 70' per poi scomparire a causa della crisi con il sopravvento dell'agricoltura industriale. Negli anni 2000 viene inserito nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino e nell'elenco PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). Anche SlowFood per tutelare i prodotti tipici e tradizionali dei singoli comuni ha indotto un presidio per riunire un gruppo di piccoli produttori che coltivano il Cavolfiore di Moncalieri, per poter divulgare e mantenere viva la tradizione. Il loro scopo è di recuperare il prodotto coinvolgendo sempre più coltivatori e valorizzarlo e farlo conoscere ai consumatori e ristoratori
- ❖ *Il Ravanello Tabasso*

Qui di seguito proporremo delle ricette possibili con alcuni prodotti tipici. Inizieremo analizzando la storia del Cavolfiore e del Ravanello. Due ortaggi molto importanti di Moncalieri.

## II CAVOLFIORE DI MONCALIERI

**Storia:** La coltivazione del Cavolfiore di Moncalieri ha origini antiche.

Fino agli anni 70' la cultivar era notevolmente diffusa nella zona compresa tra i comuni di Moncalieri, Nichelino,

Trofarello e Santena, poi con la diffusione dei nuovi ibridi e, secondo alcuni produttori, a

causa di una mancanza di cura nella fase di toelettatura, è andato incontro ad una rapida riduzione degli ettari, verso la quasi scomparsa dal mercato.

In passato, infatti, i cavolfiori di Moncalieri venivano raccolti e venduti con una porzione di fusto e con tutte le foglie. Secondo alcuni questo fu proprio il problema, in quanto lo scarto era talmente elevato da non risultare convenienti la vendita e l'acquisto, a maggior ragione con l'avvento dei nuovi ibridi.

Attualmente, è in atto un processo di ri-valorizzazione di questo ortaggio, facente parte del germoplasma orticolo piemontese, che sta incominciando di nuovo a diffondersi e ad essere apprezzato tra le campagne del basso torinese.

Il cavolfiore di Moncalieri si differenzia dalle altre varietà, oltre che per la forma, innanzitutto per il gusto che risulta essere più morbido e armonico. Ha inoltre una migliore tenuta alla cottura, che lo rende ad esempio ottimo per le insalate. Un fattore molto apprezzabile infine è la quasi totale mancanza di odore durante la cottura.

**Quando si acquista:** Controllare le foglie esterne: devono essere croccanti ed aderenti alla testa, che a sua volta deve essere grossa e priva di macchie scure. Solitamente le foglie sono rivestite da una patina bianca che tende a scomparire via via che il cavolfiore perde freschezza; se il cavolfiore è schiuso, cioè le cimette si sono aperte, è meglio non acquistarlo perché troppo maturo.

**Conservazione** In frigo si mantiene per non più di 4 giorni chiuso in un sacchetto di carta o plastica. Una volta cotto è meglio consumarlo subito. Se lo si vuole congelare, occorre prima lessarlo al dente in acqua acidulata con qualche goccia di limone, scolarlo e dividerlo in cimette: in questo modo potrà essere conservato anche per 1 anno.

**Come trattarlo:** Eliminare le foglie al cavolfiore, e con l'aiuto di un coltello eliminare il torsolo sporgente alla base. Se si decide di cuocere per intero il

cavolfiore praticare un taglio ad X sul torsolo, altrimenti (operazione più opportuna) staccare le cimette una per una partendo dalla base del torsolo.

**Come si utilizza:** In cucina il cavolfiore è consumato crudo, tagliato a rondelle sottili e condito con olio, sale e pepe, ma soprattutto cotto, in innumerevoli tipi di preparazioni. I tempi di cottura variano da 20 – 25 minuti (circa 10 in pentola a pressione) se intero, e 12 minuti (circa 4 nella pentola a pressione) se diviso in cimette.

**Quando può essere utile:** Disintossicante e rimineralizzante è consigliato nei problemi di artrite, diarrea, affaticamento biliare o renale ed anemia. Inoltre, stimola il funzionamento della tiroide ed il suo succo è molto utile in caso di ulcera gastroduodenale e coliti ulcerose. L'acqua di cottura, ricca di zolfo, è ottima per la cura degli eczemi e delle infiammazioni in genere.

### **Alcune ricette con il cavolfiore di Moncalieri:**

- **FRITTELLE DI CAVOLFIOR E AL FORMAGGIO :** Ingredienti (dose per 4 persone): 1 cavolfiore, 2 cucchiaini di farina, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 uovo, 2 cucchiaini di panna, 50 gr. parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale. Separare il cavolfiore in mazzetti e lavarli. Mettere nel cestello di una pentola a vapore i mazzetti puliti e farli cuocere per circa sei minuti, finché sono appena teneri. Raffreddarli sotto l'acqua e sgocciolarli bene. Fare scaldare l'olio a 180° (a questa temperatura un dadino di pane raffermo diventa dorato in un minuto). Salare e pepare il cavolfiore. Mescolare in un piatto la farina e il prezzemolo. Sbattere l'uovo e la panna. Infarinare i mazzetti di cavolfiore uno a uno, passarli nell'uovo, quindi nel formaggio, scuoterli e passarli nel formaggio ancora una volta. Friggere i mazzetti di cavolfiore in piccole quantità, per quattro o cinque minuti, finché diventano dorati e croccanti. Sgocciolare su carta assorbente e servire.
- **CREMA DI CAVOLFIOR E PATATE CON NOCCIOLE:** Ingredienti (dose per 4 persone): un piccolo cavolfiore, una patata, una piccola mela renetta, 2 foglie di alloro, 30 g di nocciole tostate, un porro, uno spicchio di aglio, 1,5 dl di brodo vegetale, 2 dl di latte, 30 g di burro, sale, pepe. Pulire il cavolfiore, eliminare il torsolo centrale e dividere la testa prima in cimette e poi a fettine; pelare e tagliare la patata a dadini. Ripetere l'operazione con la mela. Mondare il porro tagliando via la parte verde e le barbine, tagliarlo a cubetti e farlo soffriggere in una casseruola con l'aglio sbucciato e il burro; unire le foglie di alloro lavate, i dadini di patata e di mela (tenerne da parte qualcuno), il cavolfiore e 20 g di nocciole tritate. Scaldare il latte e il

brodo e versarli, bollenti, sugli ingredienti preparati, poi coprire e cuocere il tutto a fiamma media per 15 minuti, mescolando ogni tanto. Eliminare l'alloro e frullare la minestra; regolare di sale e pepare. Suddividere la crema in tazze o fondine individuali, completare con le nocciole rimaste tritate grossolanamente ed i dadini di mela tenuti da parte e servire.

- **INSALATA DI CAVOLFIORRE, FUNGHI, RADICCHIO E NOCI:**  
Ingredienti (dose per 4 persone): 250 g di champignon, 300 g di cavolfiore, 1 cespo di radicchio rosso, 1 cespo di radicchio verde, 50 g di noci (peso sgusciate), il succo di un limone, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.  
Cuocere a vapore per 5 minuti il cavolfiore tagliato a fettine sottili. Pulire i funghi, tagliarli in fette spesse, pulire i cespi di radicchio, sgrondarli e tagliarli a listarelle. In una ciotola riunire i funghi, il cavolfiore e il radicchio, condirli con olio, limone, sale e pepe, aggiungere i gherigli di noce tostati in un padellino antiaderente senza aggiungere olio.

#### **Aziende produttrici:**

- ❖ **Bosio Giuseppe.** Via circonvallazione, 28. Pecetto Torinese: L'azienda produce da 10 anni il Cavolfiore di Moncalieri. Superficie in Pieno Campo: 0,25 ha. I semi vengono affidati al vivaio per l'ottenimento delle piante per il trapianto. Il trapianto in pieno campo avviene ad inizio luglio; la raccolta comincia a inizio novembre. I cavolfiori vengono venduti ai mercati rionali e presso lo spaccio aziendale.
- ❖ **Ceresole Anna.** Strada Vadò, 5. Moncalieri: L'azienda produce da sempre il Cavolfiore di Moncalieri. Superficie in Pieno Campo: 0,1 ha. Il seme, autoprodotta in azienda, viene conferito al vivaista per la produzione di piante da trapianto. Il trapianto in pieno campo avviene intorno al 10-15 di luglio; la raccolta comincia, di norma, nella prima decade di novembre. I cavolfiori vengono venduti ai mercati generali.
- ❖ **Coggiola Francesco e Paolo.** Via Molino della Splua, 6. Trofarello: L'azienda produce da sempre il Cavolfiore di Moncalieri. Nell'annata 2003 sono presenti in campo 10.000 piante. Il materiale propagativo viene acquistato direttamente in vivaio. Il trapianto in pieno campo avviene a fine giugno. La raccolta prende avvio ad inizio ottobre. I cavolfiori vengono venduti ai mercati generali.

## RAVANELLO TABASSO

**Storia:** Il Ravanello Tabasso è frutto di un incrocio fra due varietà di ravanello. Nella prima metà del secolo scorso, nei dintorni della Frazione Testona del comune di Moncalieri, era diffusa la coltivazione di un ortaggio chiamato “Ravanello Torino” selezionato, si dice, dal Sig. Ballor, un agricoltore locale famoso per la sua abilità nel creare nuove varietà tra cui il crisantemo bianco “Super William”. Le caratteristiche di questo “Ravanello Torino” erano la precocità ed il colore della parte edibile metà rosso e metà bianco, ma aveva il difetto di presentare problemi di spugnosità, rivelandosi spesso cavo o addirittura spugnoso all’interno. Il “Ravanello Torino”, successivamente incrociato con una cultivar proveniente dalla Liguria denominata “oliva” per la sua forma allungata e dal colore interamente rosso, ha dato vita al “Ravanello Tabasso”, di forma allungata, rosso e con la punta bianca. Negli anni, la varietà è stata migliorata attraverso una selezione massale operata dagli agricoltori che si sono riprodotti il seme in azienda, lasciando fiorire solo le piante che l’esperienza permetteva di ritenere le migliori.

## CONSIGLI SUL RAVANELLO TABASSO

**Quando si acquista:** È preferibile scegliere i ravanelli piccoli, in quanto quelli più grossi possono risultare spugnosi. Al momento dell’acquisto vanno scartati i ravanelli troppo umidi, perché spesso vecchi e semplicemente rinfrescati con l’acqua, e quelli mollicci. La giusta maturazione del ravanello si constata dalla polpa che deve essere soda e croccante. La parte esterna deve avere il colore tipico della varietà, e la polpa deve essere bianca. Sulla superficie non devono esserci inoltre tagli o ammaccature, mentre le foglie devono essere verde brillante e le radici vigorose.

**Conservazione:** I mazzetti interi si conservano in frigorifero e devono essere consumati prima che le foglie si affloscino. Per una conservazione prolungata i ravanelli andrebbero puliti accuratamente, quindi disposti in frigorifero sopra un vassoio, in modo da favorire l’arieggiamento; nel caso in cui non si abbia a

disposizione tutto questo spazio, i ravanelli posso essere posti in un contenitore, riducendo però il tempo di conservazione da 1 settimana a 2 - 3 giorni al massimo.

**Che cosa contiene:** Il ravanello ha un discreto contenuto di vitamina C e di quelle del gruppo B. È inoltre ricco di un olio essenziale, il rafanolo, contenente zolfo, utile per combattere le impurità della pelle. Buono anche il contenuto di calcio, fosforo, ferro, magnesio e iodio.

**Come si utilizza Alimento:** in genere si consuma crudo, condito con sale e olio extravergine di oliva, da solo o assieme ad altri ortaggi, nella preparazione di gustose insalate e pinzimoni; possono diventare ingredienti e guarnizioni di zuppe e piatti di carne e pesce. Anche le foglie fresche possono essere consumate in insalata o cotte nelle minestre o nelle frittate. Sciroppo: per prepararlo si grattugiano 100 g di ravanelli, si mescolano a 30 g di zucchero e si lascia riposare il tutto per 24 ore.

**Curiosità:** Mentre in genere il ravanello viene utilizzato nelle insalate tagliato a rondelle, nella tradizione piemontese era costume utilizzare i ravanelli interi, schiacciati con il palmo della mano o con un batticarne su un tagliere, per favorire l'emissione del succo cellulare che così insaporisce maggiormente le insalate.

**Quando può essere utile:** Il ravanello gode di proprietà diuretiche e depurative. Secondo la medicina antica, che non conosceva i tranquillanti, i ravanelli avevano la proprietà di favorire il sonno, dovuta alla presenza di vitamina B. Come cosmetico: si utilizzano per preparare maschere indicate per combattere i foruncoli della pelle.

#### **Alcune ricette con il ravanello tabasso:**

- **INSALATA NORVEGESE:** Ingredienti (dose per 6 persone): lattughino g 250 - salmone affumicato a fettine g 250 - gamberetti lessati g 100 - anelli di cipolla g 60 - cetriolo, a rondelle g 60 - 6 ravanelli - salsa Worcester - senape - aceto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe. Preparare l'insalata, mescolando i diversi ingredienti. Condirla con una salsina preparata emulsionando 3 cucchiaini d'aceto, una puntina di senape, uno spruzzo di Worcester, un pizzico di sale e di pepe con 6 cucchiaini d'olio.
- **STUZZICHINI DI GORGONZOLA:** Disporre su cubetti di gorgonzola qualche fettina di ravanello e un gheriglio di noce. Completare con abbondante pepe bianco.

- PINZIMONIO: Secondo l'antica tradizione gastronomica piemontese, il ravanello si consumava crudo, intinto in olio e poco sale, dopo averlo schiacciato con il palmo della mano sul tavolo per romperlo.

### **Aziende produttrici:**

- ❖ *Busso Vittorio Strada San Michele, 5/4 Moncalieri*: La superficie in coltura protetta è pari a 0,15 ha Il Ravanello Tabasso viene coltivato da gennaio a fine giugno. Il seme è autoprodotta in azienda.
- ❖ *Giacomasso Carlo Strada Revigliasco, 58 Moncalieri*: La superficie in coltura protetta è variabile di anno in anno. Vengono effettuati all'incirca 3 cicli in primavera e 2 in autunno. Il seme è autoprodotta in azienda.
- ❖ *Ronco Giacomo Strada Revigliasco, 99 Moncalieri*: L'azienda coltiva da sempre Ravanello Tabasso in pieno campo su una superficie attuale di 0,4 ha. Il periodo utile per la coltivazione in pieno campo inizia ad Aprile e termina ad Ottobre. Il seme è autoprodotta in azienda. Vendita ai mercati generali.

E' arrivato il momento di trattare anche Sua Maestà il Gran Bollito e La Trippa, altre due pietanze fondamentali per la città di Moncalieri.

## **IL BOLLITO**

Ingredienti per la ricetta:

- ✓ *1000 G Lombata Di Manzo*
- ✓ *1000 G Punta Di Vitello*
- ✓ *1000 G Testina Di Vitello*
- ✓ *1 Lingua Di Vitello Piccola*
- ✓ *1/2 Gallina*
- ✓ *1 Cotechino Piccolo*
- ✓ *1 Costa Sedano*
- ✓ *1 Cipolla*
- ✓ *1 Carota*
- ✓ *Sale*

(Si è inserito nella ricetta negli ultimi anni anche il *Cavolfiore di Moncalieri*)

## Istruzioni:

- ✓ In una pentola piuttosto grande portate a bollore cinque litri d'acqua salata e aromatizzata con sedano, cipolla, carota.
- ✓ Quindi immergetevi il manzo e abbassate la fiamma in modo che il liquido sobbolla.
- ✓ Dopo un'ora aggiungete il vitello, la gallina, la lingua e cuocete per circa 2 ore sempre a calore moderato.
- ✓ Contemporaneamente, in un'altra pentola colma d'acqua fredda immergete il cotechino dopo averne punzecchiata la pelle con un ago e lasciate bollire per circa 2 ore.
- ✓ Spegnete, fatelo riposare 10 minuti nella sua acqua, poi toglietelo e sgocciolatelo bene.
- ✓ Riunite le varie carni su un grande piatto da portata, servitele con un contorno di patate lesse, salsa verde o altre salse.

**La storia:** Viene denominata “Sua Maestà il Bollito” la fiera che annualmente la terza domenica nel mese di ottobre a Moncalieri promuove la carne in vendita nelle macellerie aderenti all’Associazione Macellai di Moncalieri.

La fiera si svolge nella Piazza principale del Comune, A Borgo Navile, in un pentolone vengono cucinati circa 1500 kg di ottimi tagli di carne per il bollito, bovina (punta, scaramella, muscoli, cappello del prete, testina, lingua) e suina (cotechino), il tutto accompagnato da “bagnetto” piemontese, insalata, pane, dolce e vino al prezzo di 10 euro. Saranno anche presenti altri stand con le specialità gastronomiche piemontesi

## LA TRIPPA

### Ingredienti:

- ✓ *TRIPPA 1 KG*
- ✓ *CAROTE N 2*
- ✓ *PATATE N 3*
- ✓ *CIPOLLA N 1*
- ✓ *SEDANO N 2 COSTE*
- ✓ *FAGIOLI ammorbiditi in acqua 100 gr*
- ✓ *AGLIO 1 SPICCHIO*
- ✓ *BURRO 40 GR*
- ✓ *PASSATA DI POMODORO 80 GR*
- ✓ *ROSMARINO, SALVIA, ALLORO*
- ✓ *OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA*
- ✓ *VINO BIANCO SECCO N 1 BICCHIERE*
- ✓ *SALE PEPE*

### Istruzioni:

- ✓ In una pentola con abbondante acqua salata lessare i fagioli, lasciateli poi intiepidire nel loro brodo di cottura.
- ✓ Pulire e lavare le sedano, carote e cipolle e tritarle. Rosolarle con olio e burro, aggiungere l'alloro. Tritare insieme l'aglio il rosmarino e la salvia e aggiungerli al soffritto. Versarvi il pomodoro e cuocere per 5 minuti circa.
- ✓ Piegare la trippa su se stessa più volte e tagliarla a striscioline larghe c.a. mezzo centimetro, quindi versarla nella pentola con il pomodoro e cuocere per 10 minuti.  
Tagliare una patate a fette sottili, aggiungerla alla trippa e bagnare con il vino bianco secco e un po' di brodo. Salare e far cuocere per un'ora circa.
- ✓ Pelare e tagliare le restanti patate a cubetti e unirle alla trippa, lasciate cuocere per altri 40 minuti, quindi aggiungete i fagioli precedentemente lessati e servite ben caldo con una spolverata di pepe.

**La Storia:** Denominata in dialetto come “*Tripa ‘d Moncalé*”, si presenta come un insaccato tipico della regione Piemonte e gode di particolare risalto nel comune Moncalierese. Al termine di tutte le fasi di preparazione viene quindi prodotto un salume di colore rosato, viene consumato come antipasto, tagliato a fette o cubetti e accompagnato da olio EVO, limone e pepe nero.

La preparazione della trippa di Moncalieri consiste nella preparazione dell’insaccato, poi lavato, salato e cotto per ore in acqua bollente, al fine di essere posto in uno stampo per comprimerlo: questa tecnica è ciò che la distingue da altre ricette del Piemonte.

Questa pietanza ha origini molto lontane, risalenti al periodo medievale, la documentazione storica dimostra come la produzione della trippa di Moncalieri fosse già una pratica diffusa nel 1400.

Per celebrare questa tradizione viene annualmente allestita una fiera, *La Fiera Nazionale della Trippa*, durante la quale vengono proposti diversi piatti a base di trippa e dove essa, per un giorno, può di nuovo tornare alla sua gloria di un tempo.

## CONCLUSIONI

Siamo molto grate dell'opportunità che il Servizio Civile ci ha offerto.

Le nostre attività sono state molteplici e differenti.

Abbiamo partecipato attivamente, imparando e conoscendo i nostri enti principali con la quale la Pro Loco collabora da anni e il nostro lavoro in ufficio si è ricondotto spesso nella gestione della casella postale elettronica, accoglienza ai turisti curiosi di visitare la nostra città e la parte organizzativa degli eventi.

Abbiamo avuto l'opportunità di pubblicizzare e promuovere degli eventi della nostra città: infatti, più volte abbiamo contribuito facendo volantinaggio nei luoghi principali e più suggestivi della nostra zona, come il Castello di Moncalieri e piazza Vittorio Emanuele II.

Nonostante l'anno trascorso ci abbia limitati in molti eventi che annualmente la Pro Loco di Moncalieri promuove, quest'estate siamo riusciti rispettando le norme vigenti anti-covid19 a presentare una serie di spettacoli teatrali, di magia e di danza al Parco "Le Vallere", nel quale come volontarie abbiamo potuto toccare con mano cosa vuol dire organizzare un evento, gestire le prenotazioni, e promuovere attivamente creando locandine e volantini per stimolare i cittadini a prendere parte ad un'iniziativa mirata a far tornare il sorriso e la spensieratezza che tanto ci è mancata.

Nelle nostre attività vogliamo menzionare anche l'operato di archiviazione.

La nostra Pro Loco dispone di un archivio che contiene documenti dagli anni '70 fino ai primi anni 2000 ed uno dei nostri compiti è stato proprio quello di riesumere, analizzare, smistare e riordinare tutta la documentazione presente nell'archivio.

Non è mancata la consueta formazione mirata ad accrescere le conoscenze del volontario, anche se fatti su piattaforma online, sono stati momenti di crescita e di ampliamento delle nostre conoscenze in materia di beni materiali ed immateriali ma anche sulla sicurezza sul lavoro e altri argomenti interessanti sempre inerenti al nostro percorso.

Abbiamo lavorato attivamente al progetto di ricerca identitaria sul cibo, informandoci quanto possibile su tutti i prodotti di cui abbiamo parlato poco prima. Abbiamo così organizzato le schede culinarie e cercato di scoprire lati nuovi che ancora non erano emersi dalla tradizione.

Infine, per poter lasciare anche qualcosa ai prossimi volontari, un punto di partenza, abbiamo pensato di svolgere un questionario mirato ai soci della nostra Pro Loco.

Il nostro obiettivo è quello di portare alla luce i punti di forza della nostra città chiedendo proprio a chi attivamente partecipa da anni a questa realtà di valorizzazione, tutela e promozione del territorio.

Il questionario l'abbiamo strutturato nel seguente modo:

# QUESTIONARIO PER IL PROGETTO “RICERCA IDENTITARIA SUL CIBO” DEL SERVIZIO CIVILE 2020

Socio/a da ..... anni

1. *Perché mi sono interessato all’ambiente della Pro Loco*

- Il lavoro di volontariato mi è sempre interessato
- Mi piace far parte di un’associazione che promuove eventi e fiere
- Sono una persona molto interessata all’aspetto culturale del mio paese

2. *Quanto pensi sia importante l’aspetto del cibo per un paese?*

- Molto
- Abbastanza
- Poco

3. *Moncalieri presenta dei prodotti orticoli importanti come il **cavolfiore** e il **ravanello**. Secondo te i cittadini ne sono a conoscenza?*

- Sì
- No

4. *Quale Evento secondo te è il più importante per la città di Moncalieri?*

- Carnevale
- Festa Patronale / Gemellaggio
- Eventi estivi
- Fera dij Subiet
- Cena Medievale
- Altro : .....

5. Ricordi un anno nello specifico in cui l'evento segnato da te sopra è stato particolarmente suggestivo? E Perché lo è stato?

- .....

6. Quale sarebbe il luogo ideale per fare una fiera sul cibo principale di Moncalieri?

- Il Castello di Moncalieri
- La Cascina "Le Vallere"
- Centro Polifunzionale Santa Maria
- Le piazze principali (Borgo Navile e Piazza Vittorio Emanuele II)
- Altro: .....

7. Quale dei seguenti piatti piemontesi pensi che mantenga maggiormente le origini della nostra cultura culinaria?

- Agnolotti piemontesi
- Il Bollito misto con le sue salse
- Fritto misto alla piemontese
- Tajarin
- Bicerin
- Bonet
- Altro: .....

8. Esiste una ricetta che ti ricordi che ad oggi non si consuma più?

- Sì, .....
- No

9. Preferiresti si promuovessero più eventi su:

- Cibo
- Arte e Spettacoli
- Altro .....

*10. Saresti d'accordo a promuovere un nuovo tipo di ricetta tradizionale piemontese? Oppure preferisci rimanere fermo sulla tradizione e quindi non aggiungere nuove ricette?*

- *Sono aperto al mutamento culinario*
- *Resto fermo alla tradizione*

*Alice e Arianna volontarie del Servizio Civile Nazionale operanti presso la Pro Loco di Moncalieri vi ringraziano per le vostre risposte e il vostro tempo dedicato al questionario.*

*Grazie!*

Ciò che è emerso da questo sondaggio e che può essere un punto di partenza per i prossimi volontari ma anche per la Pro Loco stessa, è che effettivamente la maggior parte dei soci attivi della nostra sede, pensa che i cittadini di Moncalieri non siano a conoscenza del fatto che il Cavolfiore e il Ravanello sono ortaggi tipici della nostra città. Quindi sarebbe efficace che in futuro si promuovessero maggiormente per poter portare alla luce la tradizione agricola Moncalierese e magari scoprire anche altri prodotti.

Le preferenze esposte dai nostri soci attivi in base alle loro risposte al nostro questionario fanno emergere che:

- L'evento di maggiore importanza è l'annuale Fera Dij Subiet.
- Il luogo ideale per svolgere una fiera sul cibo è stato da molti condiviso che potrebbe essere il suggestivo Castello di Moncalieri.
- I piatti piemontesi che mantengono maggiormente le origini della nostra cultura culinaria sono il Bollito Misto con le sue salse e il Fritto Misto alla Piemontese.
- I nostri soci concordano che si dovrebbero promuovere ed organizzare più eventi e fiere riguardanti la sfera enogastronomica.

Sorprendentemente abbiamo riscontrato che nonostante i nostri soci attivi siano dei veterani della Pro Loco, sono aperti al mutamento culinario e quindi propositivi alla promozione di un nuovo tipo di ricetta tradizionale piemontese.

Il nostro finale obiettivo era proprio quello di far emergere l'aspetto del cibo secondo la nostra Pro Loco e incoraggiare il più possibile quelli che sono i pensieri e le idee dei soci più attivi.

Insieme possiamo accogliere il mutamento culinario senza dimenticarci della tradizione, la quale è la base fondamentale per evolverci nel modo giusto.

## RINGRAZIAMENTI

Durante l'anno abbiamo avuto l'opportunità di conoscere persone con degli ideali sul volontariato molto forti. Persone all'interno della Pro Loco che sono profondamente interessati all'aspetto culturale della città e appagati di far parte di un'associazione che promuove eventi e fiere al fine di valorizzare il territorio.

Ringraziamo fortemente il Presidente Ezio Bertello, che permette ogni anno ai giovani di prendere parte alla sua Associazione, dando loro possibilità di crescita lavorativa ma soprattutto personale.

Esprimiamo molta gratitudine nei confronti della nostra OLP Antonella Garofano che ha saputo gestire al meglio le nostre attività e ci ha insegnato il valore del volontariato.

Siamo riconoscenti nei confronti di tutti i soci volontari che abbiamo incontrato nel nostro percorso, in particolar modo ai soci Mario e Lucio che ci hanno fatto sentire a casa nelle nostre ore di operato in ufficio.

Infine, ma non meno importante ringraziamo tutti coloro che fanno parte dell'UNPLI Piemonte. Senza di voi il Servizio Civile non sarebbe lo stesso.

Moncalieri,

Alice e Arianna