



CULTURA E TRADIZIONE DEL CIBO E DELLA BUONA TAVOLA IN PIEMONTE

Relazione finale di progetto del
Servizio Civile Universale 2021 – 2022
Presso A.T.C. Pro Loco di Moncalieri (TO)

Operatore Locale di Progetto

Parola Maurizio

Operatori Volontari

Ellena Federica (V2021046907)
Lomonaco Carlotta (V2021039515)

INDICE

1. “Cultura e tradizione del cibo e della buona tavola in Piemonte”: il nostro progetto	5
2. Instagram: il social network per valorizzare il territorio	5
3. Moncalieri tra arte, cultura e tradizione: la brochure per la valorizzazione del territorio	10
4. La Fëra Dij Subièt & Sua Maestà il Bollito: il cibo come convivialità	11
5. L’Evento Diffuso Gastronomico Moncalierese: la tradizione e i prodotti tipici	12
5.1. Il Cavolfiore di Moncalieri	13
5.2. Il Ravanello Tabasso	14
5.3. La Trippa e il salame di Trippa	15
5.4. Il Lardo di Moncalieri	16
6. Il progetto con le scuole: la sensibilizzazione delle nuove generazioni	17
7. UNPLI Piemonte per la promozione dei prodotti enogastronomici del territorio	21
8. Conclusioni	22
Ringraziamenti	23

1. “Cultura e tradizione del cibo e della buona tavola in Piemonte”: il nostro progetto

“Cultura e tradizione del cibo e della buona tavola in Piemonte” è il progetto che vede protagonista la proposta culinaria del nostro territorio.

Un territorio, il Piemonte, la cui particolare morfologia geografica, che spazia dalle Alpi alla Pianura Padana, vanta un'ampia varietà di prodotti enogastronomici. È per questa ragione che il progetto intende migliorare la conoscenza e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico piemontese tramite la sensibilizzazione dei cittadini e delle nuove generazioni. Infatti, valorizzazione del patrimonio enogastronomico è sinonimo di tutela dell'identità territoriale, che necessita di essere preservata durante il corso degli anni.

Per raggiungere tale obiettivo, noi volontarie del Servizio Civile Universale abbiamo prestato servizio presso la Pro Loco di Moncalieri, un terreno fertile nel quale poter attuare progetti a beneficio del territorio, in quanto il termine “Pro Loco”, derivante dal latino, significa letteralmente “a favore del luogo”.

2. Instagram: il *social network* per valorizzare il territorio

In particolare, uno degli obiettivi da raggiungere era la sopracitata sensibilizzazione delle nuove generazioni, perciò, abbiamo pensato che valorizzare la nostra Città su una piattaforma digitale, e non solo nella maniera tradizionale, potesse aiutarci a raggiungere un pubblico più giovane. Pertanto, abbiamo creato una pagina sull'ormai noto *social network* Instagram, che ci ha permesso di valorizzare tutti quegli aspetti sociali, culturali e artistici del nostro territorio. Infatti, i dati statistici relativi agli utenti della pagina (chiamata appunto “Pro Loco Moncalieri”) rivelano una maggioranza di pubblico con età compresa tra i 25 e i 34 anni (precisamente il 22.8% sul totale dei 1.349 followers)¹ e provenienti dalla stessa Moncalieri (figura 1).

Pertanto, tali statistiche hanno confermato il nostro intento di intercettare il giusto target di riferimento.

1 Dato aggiornato al 13.05.2022

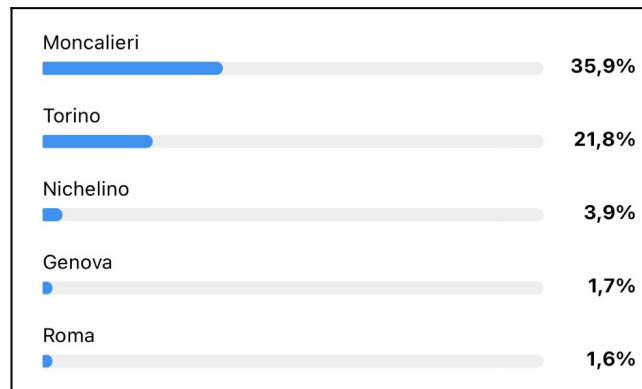


Figura 1. Luoghi di provenienza dei followers della pagina Instagram "Pro Loco Moncalieri"

Dunque, abbiamo utilizzato il *social network* come mezzo principale per sensibilizzare il pubblico anche sul patrimonio enogastronomico del nostro territorio. Per farlo, abbiamo ideato una rubrica bisettimanale chiamata “*Moncal’ieri&oggi*” (figura 2), il cui principale obiettivo è quello di presentare ricette della tradizione moncalierese e piemontese e la loro evoluzione attraverso gli anni. Infatti, come si può intuire dal nome, quelle presentate sono tutte ricette antiche che tutt’oggi sono presenti sulle nostre tavole.



Figura 2. Esempio ricetta “Lasagne di sangue” (Moncal’ieri&oggi) – prima pagina

A ciascuna ricetta, abbiamo dedicato una prima pagina contenente il nome della pietanza accompagnata dal logo da noi creato (figura 2); una seconda pagina con la storia del piatto corredata di immagine (figura 3) e un'ultima pagina con gli ingredienti e i passaggi da eseguire per realizzarla (figura 4). Qui di seguito, un esempio di un piatto molto particolare, le “Lasagne di sangue”:



É un piatto **seicentesco** tipico di **Alba**, che trova le sue origini in tempi di prevalenza nobiliare, quando ai dipendenti dei palazzi signorili si concedeva il libero uso degli scarti animali. La **povertà**, aggravata dalle epidemie, rendeva necessario il ricorso a cibi sostitutivi per l'elaborazione di piatti nutrienti. Fu così che il **sangue del maiale** venne utilizzato per la preparazione di piatti e tra questi nacque la **lasagna di sangue**.

Figura 3. Esempio ricetta “Lasagne di sangue” (Moncal’ieri&oggi) – seconda pagina

Ricetta

- Cipolla
- Rosmarino
- Prezzemolo
- Filoni (250 g)
- Lacetto (250 g)
- Pasta di salsiccia (250 g)
- Ghiandola di maiale (50 g)
- Lasagne fatte a mano (600 g)
- Sangue di maiale (3/4 di litro)
- Latte (1 bicchiere)
- Formaggio Parmigiano grattugiato (q.b.)

Far soffriggere cipolla, rosmarino e qualche foglia di prezzemolo, tritati finissimi.

Aggiungere i filoni, il lacetto (preventivamente bollito), la pasta di salsiccia, la ghiandola di maiale e soffriggerli fino a farli dorare.

In una pentola a parte far cuocere le lasagne fatte a mano, colarle al dente e metterle dentro una casseruola che contenga il sangue di maiale e il bicchiere di latte. A fuoco lento si continua a girare, si aggiunge il condimento, lasciando appena cremare (si ottiene una colorazione marrone). Posizionare in forno a 180°C per la doratura e servirle caldissime, dopo aver aggiunto una spolverata di formaggio parmigiano grattugiato.

Figura 4. Esempio ricetta "Lasagne di sangue" (Moncal'ieri&oggi) – terza pagina

Tale rubrica, che è il risultato di ricerche effettuate su manuali di ricette tradizionali piemontesi, ha permesso a noi stesse di scoprire alcune ricette di una tradizione che rischia di scomparire. È, infatti, fondamentale il ruolo delle nuove generazioni nella tutela del patrimonio enogastronomico: grazie al loro intervento, è possibile tramandare le ricette in modo da poterle preservare nel tempo e nella memoria del luogo.

Oltre al patrimonio enogastronomico, abbiamo voluto valorizzare Moncalieri come città attraverso un metodo che potesse coinvolgere attivamente il nostro pubblico su Instagram. Per questa ragione, abbiamo ideato una rubrica settimanale denominata *Il quiz su Moncalieri – quanto conoscete la vostra Città?*, nella quale ogni venerdì veniva proposto un quiz con risposte a scelta multipla sulla Città riguardante diversi aspetti: dalla geografia, alla cultura, alla storia ecc.

Di seguito, alcuni esempi:



Old Hickory
Brent Bourgeois

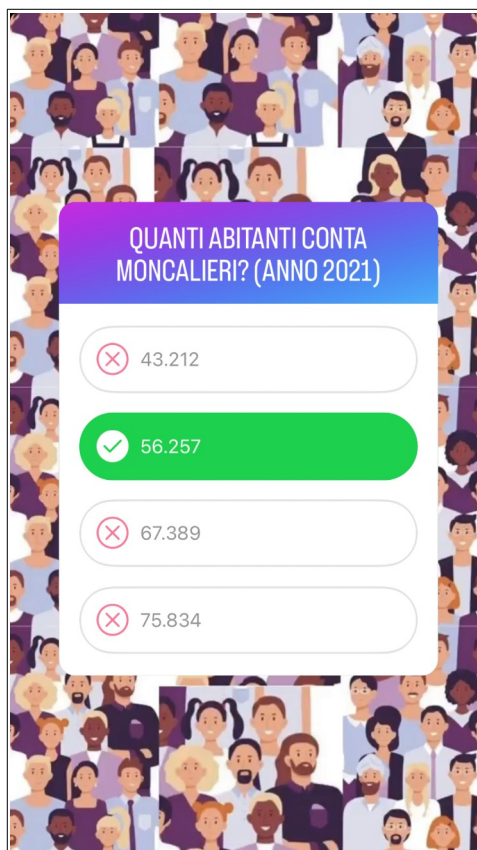
CON QUALE CITTÀ È GEMELLATA MONCALIERI?

- Argiroupoli (Grecia)
- Baden-Baden (Germania)
- Marsiglia (Francia)
- Salamanca (Spagna)



COME SI CHIAMA LA MASCHERA DI CARNEVALE DI MONCALIERI?

- Ragonda
- Giacometta
- Lunetta
- Pulonia



QUANTI ABITANTI CONTA MONCALIERI? (ANNO 2021)

- 43.212
- 56.257
- 67.389
- 75.834



QUANTI CHILI TOTALI CONTIENE IL PENTOLONE DEL BOLLITO?

- 250 kg
- 500 kg
- 800 kg
- 1500 kg

La rubrica ha avuto successo, ottenendo un ottimo riscontro da parte dei *followers*, che hanno risposto alle varie domande divertendosi e imparando sempre qualcosa di nuovo sulla propria città.

3. Moncalieri tra arte, cultura e tradizione: la brochure per la valorizzazione del territorio

Durante la nostra annualità di Servizio Civile, abbiamo deciso di esaltare il patrimonio materiale ed immateriale della Città in una brochure, al fine di offrire a cittadini e turisti una visuale più completa del territorio. Pertanto, la brochure da noi realizzata si compone degli eventi più significativi di Moncalieri, come ad esempio la Fëra dij Subiët che analizzeremo nel dettaglio nel capitolo seguente, e delle sue bellezze architettoniche, come ad esempio il Castello Reale, patrimonio UNESCO dal 1997.

Di seguito, la nostra brochure (figure 5 e 6):

UN TERRITORIO DA SCOPRIRE

La visita alla Città non può che iniziare dall'imponente **Porta Navina**, il principale snodo commerciale fluviale dell'epoca medievale.

Nella piazza sottostante e lungo le vie del Centro Storico, dal 1986, si svolge il consueto appuntamento della prima domenica del mese: **Antiq'aria**, il mercatino dove scoprirete pezzi unici di antiquariato.

Raggiungendo Piazza Vittorio Emanuele II, potrete ammirare il Duomo di Moncalieri: la **Collegiata Santa Maria della Scala**, risalente al XIV secolo.

Nel **Real Collegio Carlo Alberto** potrete immergervi all'interno dell'istituto scolastico che educò i nobili rampolli di Casa Savoia (tra cui il Re stesso). Scoprirete collezioni archeologiche, strumenti scientifici e manoscritti conservati nell'immensa biblioteca che conta 40.000 volumi.

In posizione dominante sulla città si erge il **Castello Reale**, Patrimonio UNESCO dal 1997 e il suo magnifico **Giardino delle Rose**.

Inoltre, il progetto *Moncalieri Città nel Verde* valorizza l'aspetto naturalistico della Città, in particolare presso il **Parco Le Vallere**, nel quale si svolge **Moncalieri Summer Experience**: il palinsesto estivo dedicato alla musica, alla danza, al teatro, alla magia e alla cultura.

Per mantenere viva la tradizione del dialetto locale, il **Teatro Civico Matteotti** ospita da oltre 30 anni la **Rassegna Dialettale**: concorso nel quale le compagnie teatrali si esibiscono in lingua piemontese.

Infine, se siete amanti del paranormale, il **Castello della Rotta** è famoso per essere uno dei manieri più infestati d'Italia, a causa dei frequenti fenomeni soprannaturali che lo caratterizzano.

“ Un luogo è dotato di qualità quando, in qualche modo appropriato alla persona e alla sua cultura, rende l'individuo consapevole dell'appartenenza ad una comunità, della propria storia, dello svolgersi della vita [...].”
(Kevin Lynch)

0116407428
prolocomoncalieri@gmail.com
www.prolocomoncalieri.com
Pro Loco Moncalieri
proloco_moncalieri
Via San Martino, 48 - Moncalieri

Realizzato da
Carlotta Lomonaco & Federica Ellena
Volontarie Servizio Civile 2021/2022
presso la Pro Loco di Moncalieri

MONCALIERI
TRA ARTE, CULTURA
E TRADIZIONE

Figura 5. Brochure *Moncalieri – tra arte cultura e tradizione* (esterno)



Figura 6. Brochure *Moncalieri – tra arte cultura e tradizione* (interno)

4. La Fëra Dij Subièt & Sua Maestà il Bollito: il cibo come convivialità

La Fëra Dij Subièt & Sua Maestà il Bollito è l'evento gastronomico moncalierese che più di tutti è riuscito a mettere in pratica gli obiettivi del nostro progetto.

La Fëra, infatti, rappresenta un momento di aggregazione offerto dalla Città di Moncalieri da oltre 700 anni e racchiude al suo interno arte, storia, enogastronomia ed artigianato. Tra queste, la componente culinaria assume un ruolo centrale: Sua Maestà il Bollito, infatti, è l'eccellenza gastronomica protagonista dell'evento, composta tradizionalmente da 7 tagli di carne (tenerone, scaramella, muscolo di coscia, muscoletto, spalla, punta, cappello del prete) e 7 ammennicoli (lingua, testina col musetto, coda, zampino, gallina, cotechino, rollata). Ritroviamo il 7 anche nel numero delle salse di accompagnamento: verde rustica, verde ricca, rossa, cren, mostarda,

cugna e al miele.

Malgrado la pandemia Covid-19 ancora in corso al momento della realizzazione dell'evento di Ottobre 2021, migliaia di residenti si sono riversati nel Centro Storico della Città per degustare il Gran Bollito Misto. Oltre ai residenti, anche centinaia di turisti provenienti da tutte le province del Piemonte e dalle regioni limitrofe (in particolare Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna) hanno partecipato attivamente agli appuntamenti proposti. Turisti e autoctoni hanno entrambi dimostrato entusiasmo nel partecipare alla storica fiera e nel gustare questa specialità del territorio moncalierese.

Un aspetto particolare dell'edizione 2021 della Fëra è stata la modalità di consumazione del cibo da parte dei partecipanti. Infatti, a differenza delle edizioni precedenti nelle quali il Gran Bollito veniva servito direttamente dallo storico pentolone da 1500 kg, nell'ottobre 2021 la Pro Loco ha installato una tensostruttura contenente ampi tavoli rotondi apparecchiati elegantemente. I commensali, dunque, hanno potuto degustare i piatti preparati da un rinomato ristoratore locale ed il suo staff, comodamente seduti attorno ai tavoli. E contenendo, i tavoli, fino a dieci persone, gli ospiti hanno preso parte ai pranzi e alle cene insieme ad altri commensali fino a quel momento sconosciuti, permettendo loro di fare nuove conoscenze e di condividere storie e ricordi legati al cibo. Dunque, possiamo affermare che la convivialità è stato il secondo elemento cardine di questo evento, infatti, al termine dei pasti, abbiamo ricevuto molti *feedback* positivi.

5. L'Evento Diffuso Gastronomico Moncalierese: la tradizione e i prodotti tipici

Un altro evento volto alla promozione delle Eccellenze Gastronomiche del nostro territorio è l' "Evento Diffuso Gastronomico Moncalierese" (E.Di.Ga.M.), svolto in collaborazione con la nostra Pro Loco.

Esso consiste in tre fine settimana durante i quali i ristoratori del territorio che aderiscono all'iniziativa si impegnano a preparare menù basati sui prodotti tipici, al fine di permettere ai cittadini, e non solo, di degustare i piatti della tradizione moncalierese. Tra questi, troviamo la Trippa e il Salame di Trippa, il Ravanello Tabasso, il Lardo di Moncalieri, il Cavolfiore e il Gran Bollito Misto – già citato in precedenza – le cui materie prime sono prodotte dalle Aziende agroalimentari di Moncalieri.

In particolare, il Cavolfiore ed il Ravanello sono inseriti all'interno della categoria PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Qui di seguito alcune informazioni in merito a questi due prodotti.

5.1. Il Cavolfiore di Moncalieri



Figura 7. Il Cavolfiore di Moncalieri – prodotto PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)

Le origini del prodotto (figura 7) sono francesi, tuttavia venne introdotto in Italia quando i Savoia si insediarono in Piemonte con al seguito gli ortolani ed i giardinieri che lavoravano per la Casa Reale. Questa varietà viene seminata alla fine di Aprile/Maggio, trapiantata da metà Giugno ad inizio Luglio, per poi fiorire ed essere raccolta verso la fine di Ottobre, fino ad inverno inoltrato. Manifesta una forma appuntita, la colorazione può variare dal bianco al verde ed al giallognolo, rispetto alle altre varianti ha un sapore più sapido e può essere consumato anche crudo. Questo ortaggio ha proprietà disintossicanti e remineralizzanti, inoltre stimola il funzionamento della tiroide. L'acqua di cottura è ricca di zolfo, pertanto può essere utilizzata per lenire le infiammazioni cutanee.

La zona di produzione di questo ortaggio si identifica, prevalentemente, nei comuni di Moncalieri, Santena, Nichelino e Trofarello.

5.2. Il Ravanello Tabasso



Figura 8. Il Ravanello Tabasso – prodotto PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)

Il Ravanello Tabasso (figura 8) è frutto di un incrocio fra due varietà diverse di ravanello. Nella prima metà del Novecento era diffusa la coltivazione del cosiddetto "ravanello Torino". Le caratteristiche di quest'ultimo erano la precocità ed il colore metà rosso e metà bianco, ma aveva il difetto di diventare facilmente vuoto all'interno. Per questo motivo, è stato successivamente incrociato con una cultivar proveniente dalla Liguria e denominata "oliva", per la sua forma allungata. Dall'incrocio è nato il "ravanello Tabasso", di forma allungata, rosso e con la punta bianca. Il ravanello viene seminato a Marzo, le radici vengono trapiantate durante il mese di Aprile, le quali fioriscono verso Maggio/Giugno. Il prodotto viene raccolto tra i mesi di Luglio ed Agosto.

Questa variante presenta piante di vigoria medio-elevata, foglie distese ed erette, radice a forma cilindrica e regolare di colore rosso intenso, con apice sottile e bianco. La parte edibile si distingue per l'ottimo sapore, né amaro né piccante.

Attualmente la produzione del "Ravanello Tabasso" è limitata, in prevalenza, alla collina di Moncalieri (TO).

5.3. La Trippa e il salame di Trippa



Figura 9. Il Salame di Trippa – prodotto PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali)

La Trippa di Moncalieri, in piemontese *Trippa 'd Muncalé* (figura 9), è un insaccato riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.) italiano. La trippa di Moncalieri viene preparata con parti di stomaco suino e bovino e, probabilmente, trae le sue origini dalle usanze galliche tra le quali vi era, appunto, quella di preparare salsicce insaccando varie parti di stomaci animali. L'innovazione, introdotta a Moncalieri fin dal Medioevo, fu quella di comprimere la trippa in modo da ottenere un insaccato decisamente più consistente di una salsiccia ed assimilabile ad un salame di diametro di circa 12 cm e lunghezza di 30 cm. La trippa di Moncalieri viene in genere consumata come antipasto dopo essere stata affettata o, più raramente, porzionata in cubetti. Può essere condita con olio extravergine d'oliva, limone e pepe nero oppure aromatizzata con vari tipi di spezie.

5.4. Il Lardo di Moncalieri



Figura 10. Il Lardo di Moncalieri

Il Lardo di Moncalieri, in piemontese *Lard 'd Muncalé*, (figura 10) è tutt'ora prodotto artigianalmente secondo una vecchia ricetta utilizzando solo spallotti di suino di razza italiana del peso di circa 180-200 kg.

Infatti, solo questo tipo di suino, detto “suino pesante”, fa sì che lo spessore del Lardo di Moncalieri sia sempre superiore ai 4-6 cm. L'antica ricetta prevede una prima rifilatura del Lardo per renderlo quanto più possibile squadrato e ripulito dalla sugna; viene poi preparata una sorta di salamoia con sale marino ed erbe naturali che viene posta in vasche nelle quali verrà adagiato il Lardo che rimarrà in stagionatura per circa due mesi. Al termine del periodo di stagionatura in salamoia, ogni pezzo di Lardo verrà poi appeso e lasciato a “riposo” una settimana per asciugarsi completamente. Successivamente, verrà lavorato nuovamente per poi passare ad una stagionatura detta “a secco”.

6. Il progetto con le scuole: la sensibilizzazione delle nuove generazioni

Facendo riferimento al nostro bando di progetto, durante l'annualità del Servizio Civile Universale avremmo dovuto organizzare una giornata di laboratorio didattico all'interno delle scuole e, successivamente, una visita guidata con gli stessi studenti presso le aziende agroalimentari locali.

L'obiettivo di queste due attività era quello di sensibilizzare gli studenti delle Scuole Secondarie di I grado su temi quali la produzione, l'agricoltura e la valorizzazione del patrimonio ambientale e gastronomico dell'area progettuale.

Noi volontarie ci siamo attivate per ricercare sul nostro territorio le fattorie didattiche dove poter attuare tale progetto e, insieme ad esse, abbiamo concordato un programma di temi ed attività da affrontare insieme ai ragazzi. In particolare, abbiamo ritenuto importante sensibilizzare gli studenti sul ciclo vitale delle piante, sulla cura e salvaguardia del bosco, l'uso delle piante officinali, l'allevamento responsabile, il ruolo fondamentale delle api nell'ecologia mondiale e l'instaurazione di una maggiore consapevolezza sull'importanza del riciclo al fine di evitare l'inquinamento e gli sprechi.

Inoltre, per instaurare un rapporto più informale con gli alunni, abbiamo creato un questionario da somministrare loro al fine di valutare le loro conoscenze di base su due dei prodotti tipici di Moncalieri: il ravanello ed il cavolfiore (figure 11, 12, 13).

Laboratorio didattico

1) Secondo te, quali sono i cibi tipici di Moncalieri?



2) Come sono fatti i ravanelli e i cavolfiori? Prova a disegnarli!

A large empty rectangular box for drawing.

Figura 11. Il questionario conoscitivo per gli studenti
(pagina 1)

3) Dove cresce il ravanello?

- Sull'albero Sotto terra Su una pianta

4) E dove cresce il cavolfiore?

- Sull'albero Sotto terra Su una pianta

5) Tu li hai mai assaggiati?

- Ho assaggiato il cavolfiore
 Ho assaggiato il ravanello
 Ho assaggiato entrambi
 Non ho assaggiato nessuno dei due



Raccontaci se ti sono piaciuti o se non ti sono piaciuti e perché

Figura 12. Il questionario conoscitivo per gli studenti (pagina 2)

Ogni quanto li mangi?

6) Secondo te, quanto può costare 1 cavolfiore?

7) E invece 1 ravanello?



8) Conosci una ricetta con uno di questi due ingredienti? Se sì, quale?

Figura 13. Il questionario conoscitivo per gli studenti
(pagina 3)

Nonostante il progetto fosse pronto per essere realizzato sotto tutti gli aspetti organizzativi, esso non si è potuto realizzare a causa di fattori organizzativi esterni.

7. UNPLI Piemonte per la promozione dei prodotti enogastronomici del territorio



Figura 14. Stand UNPLI Regionale Piemonte in occasione dell'evento Mordi il Giro a Rivarolo Canavese (TO)

Nel mese di maggio 2022, in occasione della tappa del Giro d'Italia Santena – Torino, passante per Rivarolo Canavese (TO), l'UNPLI regionale ha allestito uno stand (figura 14) nella piazza principale della Città al fine di promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio piemontese.

Noi volontarie abbiamo partecipato all'iniziativa, dalla predisposizione dello stand allestito con la finalità di valorizzare le bellezze artistiche di ciascuna provincia del Piemonte, alla vendita dei prodotti. In particolare, i prodotti sono stati presentati alla vendita divisi per ciascuna delle otto provincie piemontesi: dai vini delle aziende agricole del territorio, ai dolci tipici provinciali, alle diverse qualità di riso, a molti altri prodotti certificati chilometro zero.

Oltre allo stand piemontese, erano presenti diverse Pro Loco di altre regioni italiane; in questo modo, si è riusciti a creare una sinergia atta alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche regionali, al fine di sensibilizzare il pubblico alla salvaguardia dei prodotti tipici del territorio italiano.

Per ufficializzare l'evento con il tradizionale taglio del nastro tricolore (figura 15), sono intervenuti Alberto Rostagno, Sindaco di Rivarolo Canavese, Fabrizio Ricciardi, Presidente di UNPLI Piemonte e Marina Vittone, Presidente UNPLI Provinciale Torino, con la partecipazione di altre figure di rilievo che hanno contribuito alla realizzazione della giornata.



Figura 15. taglio del nastro tricolore in occasione dell'evento Mordi il Giro a Rivarolo Canavese (TO)

8. Conclusioni

In conclusione, durante questo anno, abbiamo constatato che il cibo è da sempre sinonimo di convivialità ed unione, ed è stato un'ottima occasione per ritrovarsi dopo la pandemia Covid-19 che ha aumentato le distanze fisiche ed emotive tra le persone. In particolare, abbiamo valorizzato il cibo utilizzando mezzi differenti: sia attraverso le modalità tradizionali (durante i pranzi e le cene della Fëra dij Subiët o l'esposizione degli stand di UNPLI Piemonte) sia attraverso i *new media* (con *Il quiz su Moncalieri – quanto conoscete la vostra Città?* o con la rubrica *Moncal'ieri&oggi*), raggiungendo, in questo modo, target di pubblico differenti.

Prestare Servizio Civile Universale presso la Pro Loco di Moncalieri è stata un'esperienza di crescita formativa e professionale, in quanto abbiamo acquisito varie conoscenze sotto diversi ambiti: il rapporto con il pubblico, l'organizzazione e la gestione di eventi, l'acquisizione di nuove competenze digitali e comunicative ed il funzionamento del mondo del lavoro. Questo inserimento è stato facilitato dall'affiancamento e dal supporto di persone competenti e disponibili che ci hanno insegnato l'importanza del volontariato, accogliendoci e facendoci sentire come in una grande famiglia.

A Ezio, per la fiducia che ci hai mostrato sin da subito, per aver sempre accolto con molto entusiasmo le nostre proposte e per l'affetto dimostratoci con i fatti e con le parole; lo ricambiamo immensamente. Ti vogliamo bene.

*A Maurizio, perché non potevamo desiderare un OLP migliore. Grazie ai i tuoi preziosi consigli e alla tua empatia, abbiamo potuto dare sfogo alla nostra creatività e siamo cresciute giorno per giorno.
P.S.: ora siamo delle hacker professioniste!*

Ad Antonella, perché ci sei sempre stata. Grazie alle tue preziose indicazioni ci hai permesso di svolgere al meglio il nostro lavoro e di crescere professionalmente.

*A Lia, con la tua vitalità ed energia, hai rallegtrato l'ufficio. Grazie alla tua caparbia abbiamo risolto diversi problemi insieme (sei una vera problem-solver!).
P.S.: ti auguriamo di non avere più a che fare con una seconda Sig.ra Merlini!*

A Mario e Lucio, per averci raccontato sempre nuovi aneddoti, per la vostra grande compagnia e per averci fatto sentire a casa.

A Lilly e Simonetta, per la vostra dolcezza e per il vostro affetto e a Marino e Salvatore, per la vostra simpatia e per la vostra stima.

Un grazie va anche a tutti coloro che costituiscono i "tasselli" fondamentali di questo grande puzzle che è la Pro Loco.