



[Zandegù]



CONSERVATORIA
DELLE CUCINE
MEDITERRANEE

FONDAZIONE CRT

GEMME del GUSTO

Giovani produttori piemontesi d'eccellenza si confessano

Publicazione finanziata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Torino all'interno del progetto "Giovani Eccellenze al Mercato" ideato e realizzato dalla Conservatoria delle Cucine Mediterranee.

© 2014 Zandegù di Marianna Martino

ISBN 978-88-89831-43-4

Copertina e grafiche di Davide Canesi

Le foto sono di Sara Tescari&Paolo Arcuno, Mariachiara Montera,
Corrado Morando, Sandra Salerno.

Altre foto di Aurelio Ceresa, Alice Cerutti, Laura Ravetto e Emiliano Sciandra.

www.zandegu.it

info@zandegu.it

facebook.com/zandegu

[@Zandegueditore](https://twitter.com/Zandegueditore)

instagram.com/zandegueditore/

**Gemme del gusto
Giovani produttori piemontesi
d'eccellenza si confessano**

Autori Vari

[Zandegù]

Giovani Eccellenze al Mercato

Uno degli ambiti di ricerca e lavoro della Conservatoria delle Cucine Mediterranee è, già da alcuni anni, quello delle piccole o piccolissime imprese agroalimentari (molte delle quali a gestione familiare e, sempre più spesso, in mano a giovani coraggiosi e determinati) che tentano faticosamente di portare avanti in modo armonico un disegno di gestione del territorio e di presenza di attività antropiche che non siano in contrasto con la difesa dell'ambiente e del suolo accanto a un'attenzione verso una produzione di qualità sempre più alta.

L'altro grande tema, di cui la Conservatoria si è molto occupata in questi anni, è quello dei mercati, visti non solo come luoghi dove reperire merci di vario tipo, ma anche come luoghi di aggregazione sociale e sostenibilità ambientale. Attraverso la progettazione e realizzazione d'importanti progetti europei quali Med Emporion e Central Markets si è lavorato per la loro riqualificazione e rivitalizzazione anche attraverso l'esame dei punti di forza e di debolezza, al fine di migliorarne l'attrattività.

Il progetto Giovani Eccellenze al Mercato, sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, coniugando i due temi centrali dell'attività della Conservatoria, ha inteso far conoscere la realtà di giovani produttori e, nel contempo, stimolare la qualificazione dell'offerta proposta dai mercati urbani dando occasione d'incontro fra gli operatori (ambulanti, ma anche negozianti con esercizi sulla piazza del mercato o nelle zone limitrofe) con queste piccole realtà imprenditoriali, consapevoli e attente alla qualità, ma spesso in grande difficoltà nel trovare canali distributivi adeguati.

La Conservatoria ha dunque individuato otto aziende selezionate in base agli elementi d'innovazione, ma anche alla storia personale d'imprenditori che con passione, coraggio e originalità, hanno saputo raccontare, attraverso i loro prodotti, la storia e la cultura del territorio. Ha organizzato poi otto incontri presso Bottega Gastronomica a Porta Palazzo, durante i quali i produttori hanno raccontato le loro storie di vita, le scelte, le difficoltà incontrate e i successi ottenuti. Durante otto showcooking hanno poi avuto la possibilità di presentare al meglio i loro prodotti.

I produttori selezionati sono stati infine «adottati» da quattro food blogger: avevano il compito di scriverne le storie creando una galleria di ritratti che presentiamo in questo ebook edito dalla casa editrice torinese e digitale Zandegù.

La responsabile del progetto Giovani Eccellenze al Mercato è Paola Baravalle.

ARGALÀ



Argalà di Anna Buganè

Chiudete gli occhi, una brezza leggera vi accarezza la pelle, il profumo di salsedine è intenso e qualche spruzzo di mare trasportato dal vento vi rinfresca il volto. Il sole sta ormai tramontando. Passeggiate in compagnia di amici, avete sete ed è l'ora dell'aperitivo. Siete a Marsiglia oppure in un paesino della Costa Azzurra, un nome solo per un rito irrinunciabile: pastis.

La parola pastis sta ancora facendo un'eco nella vostra testa quando, improvvisamente, il caldo tepore del mare si affievolisce, gli spruzzi d'acqua diventano schiaffi di freddo, c'è profumo di bosco e di aria pulita, di salsedine neanche l'ombra. Per fortuna, almeno gli amici sono sempre al vostro fianco. Siete a Roccavione, o in uno dei tanti paesini che punteggiano le montagne intorno a Cuneo; siete ai piedi delle Alpi Marittime in terra occitana, avete sete ed è l'ora dell'aperitivo, un nome solo per un rito irrinunciabile: pastis.

A questo punto potreste sentirvi persi, a forza di salti temporali e repentini cambi di temperatura, ma fidatevi: tutto in questa storia filerà liscio, perché quello che sto per raccontare è impregnato di magia. Sedetevi dunque al vostro tavolo, ovunque voi siate, prendete un bicchiere, versate il pastis e poi l'acqua e, mentre il liquido ambrato diventa lattiginoso, ascoltate la storia di Argalà, il pastis artigianale del Piemonte.



La storia di Argalà è quella di due bambini, Enrico e Piero, che hanno frequentato lo stesso asilo, anche se in classi diverse. Dalle elementari in avanti non si sono più lasciati: scuola, amicizia, musica, feste, voglia di sperimentare e un cortile, sotto la casa della nonna di Piero, dove passare il tempo a giocare, pensare, sognare e crescere insieme.

Il primo guizzo imprenditoriale non tarda ad arrivare: i due, ancora bambini, propongono alle rispettive famiglie di gestire un allevamento di porcellini d'India. Un progetto ambizioso, ma ahimè, bocciato.

Poteva finire tutto contro il muro di questa prima grande delusione, invece la storia continua. I due bimbi crescono e leggono, tantissimo, fino a ritrovarsi tra le mani un libro scritto negli anni '70, una lettura che diventerà il loro Vangelo: *Guida all'autosufficienza* di John Seymour.

Un libro di pura avanguardia, scritto da chi aveva già capito, in tempi non sospetti, che la strada giusta da percorrere è quella che passa per la coltivazione del proprio orto, l'allevamento degli animali, il nutrimento sano, la scelta di una vita sostenibile e senza sprechi.

Il libro scatena la fantasia dei due ragazzi: inizia un periodo di esperimenti e di autoproduzioni che dura fino ai giorni nostri. Ogni cucina e ogni cantina diventa un laboratorio per mescolare e preparare intrugli, dal vino alla birra, senza fermarsi più. Il seme della creatività e della voglia di lavorare con le proprie mani è stato seminato.



L'idea del pastis non c'era però nel libro di Seymour. Enrico e Piero si fanno ispirare dalle abitudini di chi vive intorno a loro. Tutto parla di pastis, una bevanda che a Roccavione e dintorni ha lo stesso valore del vino per un langarolo. Da «loro», il pastis lo bevi al bar, lo assaggi fin da piccolo, ti accompagna da ragazzo e poi nell'età adulta, per non lasciarti mai, neanche quando le rughe fanno capolino. È una cosa seria, insomma.



Roccavione è in una terra di confine, in quella striscia che collega il Piemonte con la Francia. Le terre di confine, si sa, sono fatte di contaminazioni, così il pastis, dalla soleggiata e marittima Marsiglia, è arrivato fino alle montagne e non se n'è più andato, adottato dagli anziani che la sera, giusto prima dell'imbrunire, si riuniscono al bar per quattro chiacchiere e poi uno, due, tre bicchieri profumati di anice.

Il pastis a Roccavione e dintorni, dicevo, è una cosa seria. Enrico e Piero si mettono all'opera e cominciano a sperimentare: ogni tentativo prevede un assaggio, prima agli amici più stretti, poi alla famiglia. Ogni volta la ricetta sembra più buona. Ogni sera, dopo il lavoro, quella miscela fatta passare in una pentola a pressione modificata, ha un gusto più convincente e il colore verdastro dei primi tentativi vira sull'ambrato.

È il 2007 e Argalà inizia a prendere forma e sostanza: siamo agli albori del primo pastis artigianale prodotto in Italia. Con il passare dei mesi, la passione e il tempo da dedicare a questa nuova sfida aumentano: Enrico e Piero studiano, leggono, assaggiano. Tutto per centrare la ricetta e il gusto perfetti. Arrivano i primi apprezzamenti e le prime richieste: quella che sembrava una semplice passione diventa una febbre incontrollabile, i passi piccoli e impacciati degli inizi sono più sicuri e veloci.

Nel 2011, il passo in più. Piero ha un contratto a tempo indeterminato come educatore professionale

e il suo lavoro gli piace tanto, lo appassiona e riempie di soddisfazioni. Enrico è un tecnico agronomo, innamorato della sua professione. Cosa li spinge, quindi, a lasciare il posto sicuro e le soddisfazioni dei rispettivi lavori?

La motivazione principale è vedere che effetto fa trasformare quello che è stato un gioco, un esperimento, in un progetto di vita. Ma incide anche l'amore per il cammino percorso fino a quel momento e la curiosità di guardare oltre.

Enrico e Piero sanno di avere tra le mani un buon prodotto, che piace ed è richiesto. E sanno di essere i primi, in Italia, a essersi buttati nell'avventura del pastis artigianale. Forti di tutte queste convinzioni, e dotati di uno spirito allegro e caparbio, fanno quel passo in più, che non è mai il più difficile, perché porta insieme a sé entusiasmo, aspettative e illusioni. Immediatamente dopo ci sono i passi che servono per dare concretezza a un progetto, ed è qui che i nostri artigiani si scontrano con le difficoltà di una burocrazia lenta e poco preparata, che lascia spazio all'improvvisazione. Code, timbri, fogli e moduli fiaccano i nostri eroi, ma non li piegano, perché hanno imparato da tempo l'arte della condivisione di gioie e fatiche.

In breve tempo il ritmo dei passi aumenta, facendosi sempre più veloce, il precedente incalzato dal successivo. Inizia così per Enrico e Piero un periodo di fiere, fiere e ancora, indovinate?, fiere: da quella di paese, passando per quella della trota salmonata fino a quella di Pamparato. Dal pastis servito al bicchiere alle feste, fino alla vendita porta a porta delle bottiglie di Argalà, sempre più apprezzate anche dai ristoratori.

Enrico e Piero mettono loro stessi per intero, in quella bottiglia: entusiasmo, ingredienti di qualità, le loro facce, le loro mani.

Proprio quelle mani che mescolano, raccolgono erbe, imbottigliano, confezionano, vendono, raccontano, comunicano.

Il prodotto, l'ho detto, piace e si diffonde grazie al passaparola di chi lo assaggia e poi non vuole bere altro. Argalà ha un sapore diverso dai prodotti industriali e si scontra con le cattive abitudini di chi ha sempre preferito un gusto standardizzato: gli anziani del paese e dei dintorni sono diffidenti, non lo vogliono assaggiare, quello che fanno Enrico e Piero, dicono, non è il pastis, non è quello che conoscono e che bevono da una vita. Piano piano però qualcuno, quasi di nascosto, lo prova e lo apprezza, addirittura inizia a preferirlo al solito, vecchio pastis.

Le due stanze, proprio sopra il cortile in cui giocavano da bambini, sono oggi il laboratorio di Argalà. Due stanze che sembrano non avere muri. Le idee che affollano le menti di questi due artigiani oltrepassano qualsiasi confine, sono destinate a diffondersi, a espandersi e a diventare contagiose.

Enrico e Piero hanno abbracciato in tutto e per tutto l'idea del fare rete: le erbe del pastis provengono da un'azienda biologica di Valgrana, mentre collaborazioni nascono spontanee con birrifici artigianali, artisti, fotografi, il Liceo artistico di Cuneo, l'Istituto alberghiero di Dronero e il Liceo musicale di Cuneo. Collaborazioni che si concretizzano in numerose iniziative sul territorio e in un festival, Argalart, che mette insieme tutto lo spirito di Argalà: musica, arte, enogastronomia, festa e cultura.



Aprendo una bottiglia di Argalà si riesce a cogliere l'emozione di Enrico e Piero, che ancora oggi si sorprendono quando qualcuno apprezza il loro lavoro. Versando poi il pastis nel bicchiere si sente la fatica e l'energia di due ragazzi che gestiscono da soli tutta la lavorazione di Argalà, dalla produzione al marketing. Gustandone il sapore si sentono i passi che piano piano li hanno portati fin qua, un cammino che li anima e non li fa star fermi, mai.

Mentre il pastis scende nella gola, si riescono a immaginare i sapori con i quali si potrebbe sposare, i nuovi prodotti che sono in cantiere.

Enrico e Piero stanno creando la loro nicchia di clientela e stanno gettando le basi per diventare grandi senza tradire il loro spirito artigiano: sperano di poter dare un giorno lavoro a qualche giovane ma per ora, ed è già un gran risultato, stanno in piedi con le loro forze, non hanno debiti con nessuno, reinvestono continuamente il guadagno nella loro attività. Sanno di essere stati fortunati e di aver af-

frontato al meglio i bivi che li hanno portati al punto in cui si trovano oggi.

Pastis, in occitano significa miscuglio; *argalà*, in occitano significa soddisfatto, in pace con i sensi. *Argalà* vuol dire essere felici. È il segreto di questa storia, la magia del successo che le facce e le vite di Enrico e Piero si portano dietro, porta a porta, festa dopo festa, fiera dopo fiera, *pastis* dopo *pastis*.

~ Il prodotto in cucina

Risotto alla salsiccia, funghi e *Argalà*

Ingredienti per 4 persone

300 gr di riso

40 gr di burro

50 gr di funghi

100 gr di salsiccia

30 gr di Parmigiano grattugiato

1 cipolla piccola

1 spicchio d'aglio

1/2 bicchiere di Argalà pastis artigianale

1 lt di brodo

Prezzemolo, sale e pepe

Preparazione

In un tegame fate rosolare la cipolla fino a farla imbiondire.

Aggiungete la salsiccia sbriciolata grossolanamente e fatela rosolare fino a quando prende colore.

Versate poi mezza dose di Argalà e fate evaporare.

Aggiungete il riso e fatelo tostare mescolando il tutto di tanto in tanto. A doratura raggiunta versate l'Argalà rimanente e fate evaporare.

Aggiungete il brodo fino a coprire tutto il riso, mescolate e continuate ad aggiungere il brodo fino a portare il riso a cottura.

Nel frattempo, in un tegame a parte, fate rosolare e imbiondire una cipolla piccola. Poi versate i funghi tagliati fini e rimestate facendo consumare la loro acqua. A fine cottura aggiungete il prez-

zemolo e una spruzzatina di Argalà a piacere.

Togliete il riso dal fuoco e mantecate con il resto del burro e il formaggio grattugiato. Aggiungete i funghi e lasciate riposare per tre minuti.

Servite caldo.

COOPERATIVA LOU BARMASET /

CONSORZIO L'ESCAROUN /

ECOMUSEO della PASTORIZIA

COMUNITÀ MONTANA VALLE STURA



**Comunità Montana Valle Stura,
Consorzio l'Escaroun, Cooperativa «Lou Barmaset»
ed Ecomuseo della Pastorizia
di Mariachiara Montera**

Quella dell'agnello sambucano è una storia di pecore e di pecore nere, e dura venticinque anni, il tempo di rimettere al mondo una razza in via di estinzione e di farla diventare presidio Slow Food – e poi salame, ma ci arriviamo alla fine.

Il paese dove incontro Antonio, Stefano, Chiara, Giulia, Cesco e Gianluca è Pontebernardo, Valle Stura, in provincia di Cuneo: le montagne circondano la piccolissima frazione di Pietraporzio e nascondono, in inverno, dietro le proprie cime, il sole (il fenomeno, che ha anche un nome – *Tarluc* –, è un'occasione per una festa popolare che si svolge tra dicembre e gennaio).

In sei fanno una buona fetta della popolazione del paese, che nel tempo è stato colpito dalla migrazione, prima verso la Francia e poi verso Torino e Cuneo: ora che il lavoro per le macchine non è più quello di una volta saranno gli ovini a dare un futuro a questi luoghi. O almeno la scommessa è questa.



Quella dell'agnello sambucano è una storia agricola e culturale, legale e ristorativa il cui protagonista principale, per me – e lo dico subito –, è Antonio Brignone, che dal 1978 lavora come tecnico all'Ufficio Agrario della Comunità Montana Valle Stura.

A lui si deve il primo tarlo, quando nel 1985 ha cominciato a effettuare un censimento degli allevamenti di pecore in Valle Stura alla ricerca di allevatori che non avessero mai incrociato la razza sambucana.*

*Due agili note linguistiche: la razza sambucana viene anche chiamata razza demontina, e incrociare una razza vuol dire che la pecora di razza x sfarfalleggia con l'ariete di razza y , g e pure con suo cugino se necessario.

All'inizio degli anni Ottanta, Antonio si trovò ad accompagnare una professoressa da Torino che stava effettuando un lavoro di ricerca sulle razze in via di estinzione: a quei tempi lavorava con i bovini e non si sapeva molto della sambucana. Quando l'articolo uscì, qualche mese dopo, la professoressa aveva scritto su carta: *razza demontina / sambucana difficilmente recuperabile*.

Leggere quell'articolo scatenò l'effetto farfalla che oggi ha prodotto l'ecosistema umano, animale ed economico che ruota intorno all'agnello sambucano: Antonio decise di tentare un recupero della razza e intraprese questa missione con un gruppo di funzionari. Impiegò diverse serate e parecchi chilometri per scoprire due allevatori con un'ottantina di pecore che non avevano mai incrociato la razza.

[Il motivo per cui una razza viene incrociata, oltre alla sfarfallonaggine di cui sopra, è la volontà di ottenere agnelli più adatti al mercato. Un po' come se un commerciante vi proponesse un partner con determinati criteri per avere figli adatti a un certo mercato delle passioni: l'*appeal* è forte, perché saprete che vostro figlio avrà un futuro sicuro – nel caso dell'agnello, che verrà venduto per essere macellato – ma nel frattempo state mandando in malora il vostro patrimonio genetico].

Lo abbiamo detto all'inizio: non è solo una storia agricola, e proverò a tracciarla brevemente per raccontare il resto. Venne creato quasi subito un Consorzio, l'Escaroun, che raggruppasse tutti gli allevatori di pecore della Valle Stura – e visto che i numeri piacciono, sottolineo che in sei mesi si passò da nove a cento. Venne creato un centro di selezione degli arieti, proprio a Pontebernardo, che furono distribuiti negli allevamenti per dare gioia e geni alle pecore: ci sono voluti vent'anni di incroci di ritorno per recuperare la razza sambucana (*e vissero felici e monogami*).

Il valore genetico spesso è nulla senza quello commerciale, e quindi venne creata nel 1990 la Cooperativa Lou Barmaset – *Barmaset* in occitano sta per *Riparo nella roccia*, qui inteso come riparo dalle insidie del mercato. Una Cooperativa che all'inizio contava il solo lavoro di Antonio – cosa vi avevo detto sul vero protagonista? –, che per costruire una rete commerciale di macellai e ristoratori ha vissuto momenti bui e di enorme fatica.

Ora l'agnello sambucano viene venduto solo su ordinazione, la Cooperativa ha personale e mezzi di trasporto, e il mercato è fatto di macellai e ristoratori che hanno stretto una convenzione col Consorzio e la Cooperativa. È stato creato un marchio che tutela il prodotto e ogni agnello ha un certificato di accompagnamento, fa parte del PAT - Prodotto Agricolo Tradizionale della Regione Piemonte, e dal 2001 è Presidio Slow Food.



Prima di dare valore a un animale devi darlo alla persona che lo accudisce: in primo piano è sempre stato messo l'allevatore, più che il fattore immediatamente economico – gli arieti che sono stati distribuiti all'inizio del lavoro per il recupero della razza, per esempio, sono stati scelti anche in base ai gusti degli allevatori.

Le difficoltà sono state innumerevoli, soprattutto quando si è trattato di commercializzare l'agnello sambucano (non sono mancati il boicottaggio dei commercianti locali e un processo) ma Antonio era motivato dall'amicizia con gli allevatori: se decidi che quella razza deve resistere e riprendere a vivere, non puoi basarti solo su un sogno eugenetico. Devi poter assegnare un valore, commerciale e compreso da tutti: se quella scommessa implica un investimento da parte di una comunità intera, come in questo caso, non puoi deluderli.

Qual è la storia non agricola? Cosa è successo parallelamente nel ventennio di recupero della razza a Pontebernardo? Quando le iniziative tecniche si sono incrociate con quelle culturali?

Qui entra in scena Stefano Martini, dell'Ufficio Cultura della Comunità Montana Valle Stura, che nel 2000 ha inaugurato l'Ecomuseo proprio qui a Pontebernardo, frutto di un lavoro legato alla pastorizia

che andava avanti dal 1982 – anno in cui nasce un ufficio per mettere in risalto la cultura locale: è stato lo studio della tradizione della transumanza, spesso condotto in collaborazione con le università francesi, a spingere verso la valorizzazione del patrimonio legato alla pastorizia – e agli ovini.

Il percorso museale dell'Ecomuseo ha un nome – *Na draio per vioure* – che vuol dire *Un sentiero per vivere*: gli oggetti, i video e tutto l'allestimento del museo indicano che l'allevamento ovino ha sempre permesso alle persone di questa zona di vivere con i prodotti della pecora (carne, formaggio, latte, lana).

Può farlo anche ora? Può un'economia basata sugli ovini rivitalizzare una comunità?

I quattro giovani della Cooperativa Il Covo della Pecora – li abbiamo nominati all'inizio: Chiara, Giulia, Cesco e Gianluca – sembrano confermare l'ipotesi.

I quattro (125 anni in tutto) si occupano dell'accoglienza all'Ecomuseo, creano laboratori didattici, lavorano il feltro e gestiscono l'osteria La Pecora Nera (le ragazze in sala, i ragazzi in cucina) e sono due coppie. Nessuno di loro è nativo di queste zone: vengono da Brescia, Torino e Spagna.

Nel 2012 si è aperto il bando di gestione del ristorante e dell'Ecomuseo: Chiara e Cesco lavoravano già qui come dipendenti dell'osteria, insieme agli altri due ragazzi si sono fondati come Cooperativa e hanno vinto il bando, presentando un progetto legato alla valorizzazione delle risorse locali.

[Si vocifera che altri progetti si basassero sulle piadine. In Valle Stura.

Ma noi che siamo *smart* non commenteremo].

Uno dei motivi per cui sono rimasti è la possibilità di lavorare e cucinare con gli ottimi prodotti locali e l'ipotesi di valorizzare ulteriormente la carne dell'agnello sambucano trasformandola in salumi – al prosciutto di pecora, però, ci arriviamo dopo.

I piatti dell'osteria sono saporiti e utilizzano diversi ingredienti del luogo tra cui *in primis* l'agnello: le cotture sono espresse e la carne sambucana è deliziosa.

Finora l'agnello sambucano è stato: riscoperto, valorizzato, messo in un museo, tosato, cucinato. La domanda a questo punto è legittima: questo agnello ha forse dei superpoteri? O almeno: cosa ha di speciale questa razza?

La sambucana è una razza rustica, adatta a camminare tra i pascoli pieni di roccia di queste zone, ha un'ossatura molto sottile e molto resistente, è agile ma nello stesso tempo robusta. Il risultato è una carne particolarmente fine, gustosa, con un lievissimo sentore di selvatico: grazie alla muscolatura

compatta, ha poco grasso intramuscolare.

[Voi che mangiate una mela a pranzo: non dite che non ve l'avevo detto].



L'ultima nota tecnica prima della parte più **umana** di questa storia.

[Occorre sdrammatizzare il fatto che stiamo per affrontare il momento in cui il dolce agnellino viene trasformato nel vostro pranzo].

L'agnello viene commercializzato dai 18 kg in su: dai 26 ai 50 kg si chiama agnellone e altro non è che il *tardun*. È l'agnello che nasce in primavera e che quindi cresce in alpeggio e non può essere macellato prima. Ha una carne più saporita perché non si è nutrita solo di fieno locale.

A raccontare il lavoro e il carattere che sta dietro le pecore c'è Daniele, trentotto anni, pastore: con la sua famiglia ha un gregge di duecento pecore, e gestirle è un lavoro che non ha orari – tocca mungere le pecore due volte al giorno, dare il latte col biberon agli agnellini, occuparsi della casa, mettere la paglia per fare il letto, dare il fieno e produrre il formaggio (sono l'unica famiglia che in questa zona lo produce e lo vende).

«Devi amare questo lavoro, sennò non riesci a farlo, ma è un lavoro che dà tantissima soddisfazione: come tu conosci le pecore, loro conoscono te. La pecora è un animale affettuoso, docile, intelligente, vivace».

Per appassionarsi a questo lavoro bisogna provarlo, a dispetto di alcuni genitori che spingono i figli verso un percorso universitario al grido di «Dovete studiare!»: cosa succede però se la formazione non garantisce più un lavoro? Se la passione di una vita non sono i libri ma la natura?

Sì, diventare pastori si può. E ce n'è pure bisogno.



Questi venticinque anni di percorso dell'agnello sambucano stanno ora imboccando una nuova strada, quella del salumificio (sembra truce, lo so), costruito proprio nei locali sotto l'osteria, di fianco alla sala di produzione e vendita dei formaggi. A fare i salumi ci sarà Gianluca, che ha fatto un corso di formazione e trasformazione della carne, e a breve uno stage.

I macchinari e le celle sono pronte, e qui verrà lavorata la pecora per fare salumi di vario genere, dal salame crudo al violino: l'agnello sambucano è una razza che nella ristorazione ha una buona resa perché ha poco scarto e si presta a diventare un ricercato prodotto di nicchia.

Ora bisognerà capire come andranno le cose a livello burocratico, prima di procedere con la produzione e la commercializzazione – vi abbiamo trasmesso due righe di: *Mistero*.

Dal tarlo di venticinque anni fa è stata recuperata una razza, ricreata una seppur piccola economia, dei giovani sono venuti a vivere qui e presumibilmente i turisti si fermeranno a breve per acquistare formaggio e salame di pecora. Intanto una sosta all'osteria è d'obbligo.

La valorizzazione della zona passa quindi da quella degli ovini, laddove la passione per questi animali ha accomunato agricoltura, gastronomia e territorio e, sembra, indichi anche la strada verso il futuro.

~ Il prodotto in cucina

Carrè e filetto disossati di agnello sambucano profumati al rosmarino

Ingredienti per 4 persone

3 pezzi di carrè di agnello sambucano con filetto

2/3 rametti di rosmarino

Olio extra vergine di oliva q.b.

Un bicchierino di cognac

Una noce di burro

Un cucchiaino di fondo bruno o di salsa d'arrosto (facoltativo)

Sale in scaglie

Preparazione

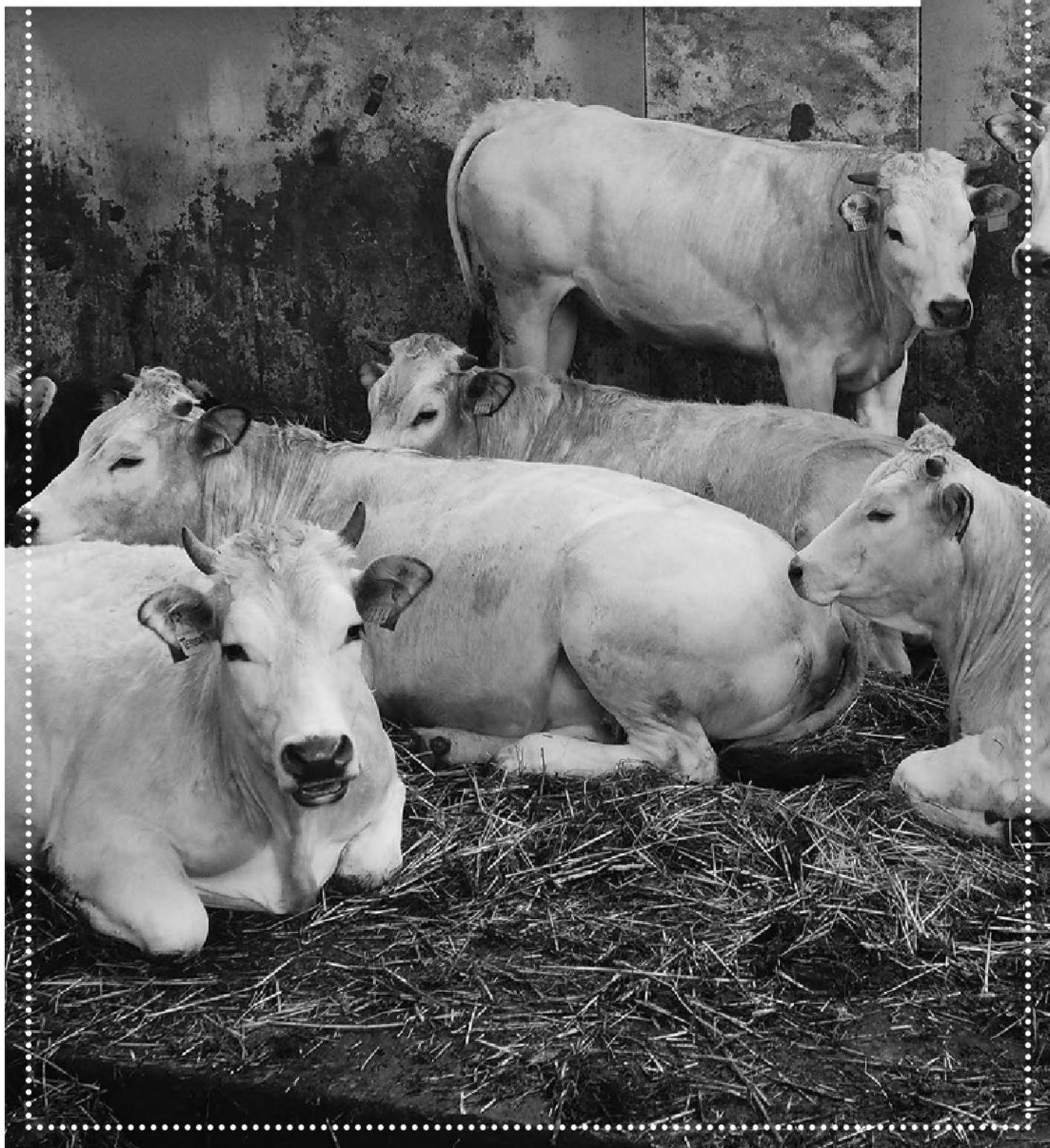
Iniziate disossando il carrè e il filetto in modo da ottenere due pezzi interi di carne. Una volta disossati, mettete a marinare per almeno 24 ore i carrè e i filetti con olio extra vergine di oliva e rosmarino. Per questa operazione l'ideale sarebbe utilizzare dei sacchetti sottovuoto, in modo tale da lasciare la carne con olio e rosmarino a macerare senza ossigeno; in alternativa, è possibile disporre il tutto in un recipiente stretto e alto, facendo attenzione che l'olio ricopra completamente la carne, e chiudendo il recipiente con della pellicola alimentare che tocchi la superficie dell'olio in modo da non far passare l'ossigeno. Dopo un giorno di marinatura, procedete con la cottura.

Preriscaldate una padella con due abbondanti cucchiaini di olio extra vergine di oliva; quando l'olio è ben caldo rosolate la carne precedentemente macerata da tutti e due i lati a fuoco medio, per 3-4 minuti. Date le caratteristiche dell'agnello sambucano, dalla consistenza tenera e dal sapore particolarmente delicato, il piatto è adatto a essere servito al sangue; per ottenere una maggiore cottura, si consiglia di allungare i tempi della rosolatura in padella abbassando leggermente il fuoco.

A questo punto, fiammegiate la carne con un bicchierino di cognac e, quando la fiamma si è spenta, togliete la carne facendo attenzione a porla in un luogo caldo (per esempio in forno, o vicino ai fornelli) in modo che non si raffreddi. Continuate la cottura per ridurre la salsa aggiungendo una noce di burro e, volendo, un cucchiaino di fondo bruno o di sugo d'arrosto per esaltare il sapore (facoltativo).

Ridotta la salsa, tagliate la carne a fettine sottili un 1-2 cm circa, disponendole poi su un piatto leggermente caldo. Condite con un po' di sale in scaglie, olio extra vergine di oliva e aggiungete la riduzione di salsa. Servite caldo accompagnato da un'insalata fresca o da un purè di patate.

Azienda Agricola LA CASCINASSA



La Cascinassa

di Sandra Salerno

In una fredda mattina di febbraio, sotto un vero e proprio diluvio, ci siamo diretti verso Pavone Canavese, piccolo comune a una cinquantina di chilometri da Torino, noto soprattutto per l'imponente castello medievale che domina il centro abitato dalla cima di una collina. Io che speravo in un piccolo miracolo di vento e di sole, per poter godere appieno di una giornata all'aria aperta, in mezzo alla natura eporediese. E invece ci siamo dovuti accontentare: cappello antipioggia, impermeabile e galosce, con il sole nel cuore.

La prima azienda da visitare per il progetto della Conservatoria delle Cucine Mediterranee era l'Azienda Agricola La Cascinassa.

Nata da pochi anni, dalla volontà di due giovanissimi imprenditori, Roberto Adda e sua sorella Morena. Dopo aver frequentato l'Institut Agricole Régional di Aosta e in seguito ad alcuni stage di perfezionamento in Francia e Canada, hanno deciso di dar vita alla loro azienda, sogno di due bambini che si trasformava in realtà.



La Cascinassa ha come attività principale la produzione di salumi, carni bovine (vendute nella loro macelleria), formaggi caprini e un nuovo settore che è in espansione, quello dell'agripasticceria, che viene realizzato quasi esclusivamente con prodotti dell'azienda.

Visto il tempo infelice, Roberto Adda ci invita a prendere un caffè al caldo, all'interno di un piccolo ufficio, circondati dalle creazioni di *cake design* della moglie e inizia a raccontarci le loro attività: «Frequentiamo Il mercato del territorio di Ivrea, due volte al mese – ogni primo e terzo sabato (per tutto l'anno) –, per vendere i prodotti della Cascina e a volte anche i prodotti di altri produttori/contadini, soprattutto vino e polenta. Un bello scambio, perché loro comprano il salame da noi e noi acquistiamo tutto quello che non è nella nostra linea produttiva. È importante fare rete anche tra di noi aziende agricole».

Chiedo a Roberto com'è vivere e lavorare qui, località famosa per una delle più grandi aziende degli anni '60, l'Olivetti: «Questa zona è stata molto industriale fino a circa trent'anni fa. Qui c'era solo l'Olivetti che dava da mangiare al territorio: ognuno in casa aveva almeno una persona che lavorava in Olivetti, che poteva contare sul famoso e tanto agognato stipendio fisso che manteneva tutta la famiglia. E non c'era necessità di altro. Poi i tempi sono cambiati e abbiamo iniziato ad avere bisogno di altre cose, di un lavoro nostro, di tornare a una cultura contadina, di lavorare la terra come i nostri nonni. Ricordare le nostre origini e allevare gli animali che potessero darci il giusto sostentamento».



Un giovane che voglia intraprendere questo tipo di attività, cosa si deve aspettare? Le difficoltà immagino siano tante: «Di questi tempi non è facile iniziare un'attività nel settore agroalimentare, è un lavoro faticoso, e non tutti i giovani hanno la voglia, ma soprattutto la volontà per intraprendere un'avventura come questa. È dispendioso, si dovrebbero avere i terreni di proprietà, gli animali, la struttura per poter iniziare.

«Noi siamo anche riusciti ad accedere a un fondo dell'Unione Europea nel quadro della PAC¹. Ab-

¹ La PAC, è la Politica Agricola Comune dell'Unione Europea, che si pone numerosi obiettivi, tra cui: aiutare gli agricoltori

biamo scritto il progetto, con l'aiuto di un ufficio tecnico di Pinerolo e, con i soldi del finanziamento, siamo stati in grado di costruire una seconda stalla, che altrimenti non ci saremmo potuti permettere. Ovviamente bisogna avere la fortuna di avere i genitori che possono darti una mano (perché avere del denaro in prestito di questi tempi non è facile): se cominci da zero è davvero complicato, le porte rimangono chiuse. A volte poi ci sono aziende di proprietà, che potrebbero avere delle buone possibilità, ma che non proseguono l'attività perché i figli non vogliono in nessun modo prendere in mano le redini dell'azienda di famiglia e così si perdono le tradizioni, si rischia di non portare avanti un progetto e restare disoccupati per molto tempo, pur di non fare il lavoro dei genitori. Per me questa è un'occupazione bellissima, mi permette di stare a contatto con la natura e gli animali, far crescere sani e felici i miei bambini. Cosa volere di più?».

Alla Cascinassa Roberto e Morena Adda (26 anni lui, la sorella 23) si occupano dell'allevamento dei bovini, dei suini e delle capre da latte, che servono principalmente alla produzione dei formaggi freschi e stagionati. L'azienda conta un centinaio di fattrici piemontesi allevate allo stato semi brado e una quarantina di capre.



Il nonno era macellaio e ha insegnato ai nipoti il mestiere, nonno che è mancato solo pochi mesi fa, e che ha sempre controllato con occhio vigile e attento l'operato dei nipoti.

non soltanto a produrre alimenti, ma anche a proteggere l'ambiente, migliorare il benessere degli animali e mantenere economicamente vive le comunità rurali. Per il periodo di programmazione 2014-2020, la PAC prevede contributi pari a 52 miliardi di euro per l'Italia.

Il laboratorio di agripasticceria è nato da poco, solo due anni, realizzato all'interno della cascina e l'attività è gestita dalla moglie di Roberto, Francesca Molon. Francesca (29 anni) ha frequentato dei corsi professionali di pasticceria e *cake design* e ora realizza delle vere e proprie creazioni, ha partecipato a molti concorsi, vincendo parecchi premi. Per questa curiosa attività è stata invitata in Rai nel 2013, nel programma *Geo & Geo*, per raccontare la sua esperienza ai giovani.



L'agripasticceria è la parte innovativa dell'attività della Cascinassa. Alla Cascinassa hanno saputo guardare avanti, non fermarsi solo all'allevamento di bovini e suini per la produzione di carne e salumi di qualità, seguendo le orme del nonno di Roberto e Morena, ma sono riusciti a inventarsi qualcosa di nuovo e originale, grazie al lavoro di Francesca.

La clientela proviene tutta dalla zona di Ivrea e paesi limitrofi, e ha colto con vivo interesse questa golosa novità.

Oltre all'agripasticceria, alla Cascinassa si organizzano, soprattutto nella stagione estiva, *agricompleanni*, dove i bambini possono trascorrere un'intera giornata all'aria aperta, in compagnia degli animali, giocare e mangiare i prodotti della pasticceria (torte, *cupcakes* e salatini) preparati appositamente per loro da Francesca, che si occupa di tutta la parte relativa alla gestione e all'organizzazione degli eventi per i bambini, ma anche per gli adulti. Tutto realizzato a chilometri zero, partendo da quello che alla Cascinassa si produce ogni giorno: latte, burro, uova, farine e salumi.

La produzione di salumi è uno dei fiori all'occhiello dell'azienda: il tipico salame canavesano, l'antico e sempre molto apprezzato salame di patata, il cotechino, lardo, salsicce, pancetta.

Alcuni piatti tipici da cuocere come le *frissee* (piatto tradizionale del Carnevale), che sono quasi in-

trovabili ormai, preparate con frattaglie, carne magra e salsiccia, oppure le *grive*, preparate con carne di coscia di maiale e fegato dell'animale.

L'alta qualità dei prodotti realizzati alla Cascinassa non ha mancato di attrarre premi e riconoscimenti. L'azienda rientra infatti da diversi anni tra i Maestri del Gusto, progetto realizzato dalla Camera di Commercio di Torino, da Slow Food e dal Laboratorio Chimico camerale. La Cascinassa si è inoltre classificata terza al premio Nuovi fattori di successo 2013, promosso dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il premio in palio era la realizzazione di un docu-film sull'azienda, visibile a questo link.

Infine, è arrivato il riconoscimento di «Locale del Buon Formaggio 2013» ricevuto in occasione di Cheese, manifestazione di Slow Food.

La bella stagione è alle porte, approfittate di una giornata di sole per un'escursione a Pavone Canavese.

~ Il prodotto in cucina

Sformatino di ortiche con fonduta di toma di capra e croccante di miassa²

Ingredienti per 4 persone

Sformatino:

200 gr di ortiche

150 ml di besciamella preparata con latte di capra

1 uovo

Sale e pepe q.b.

(Farina e burro per imburrare gli stampini)

Fonduta:

200 gr di toma di capra

100 ml di panna

² Le miasse, tipiche del canavese e delle aree montane del biellese, sono sottili e croccanti rettangoli di farina di granoturco che di solito vengono cotte su apposite piastre, lungamente riscaldate sul fuoco. La ricetta prevede l'utilizzo di: farina di granoturco, farina di grano, acqua, olio, uova e sale. Le quantità dei singoli ingredienti possono variare, da zona a zona, secondo la tradizione locale.

Croccante di miassa:

Farina per miasse

Acqua q.b.

Un uovo

Sale q.b.

Olio

Preparazione

Per lo sformatino:

Mondate e lessate le ortiche. Frullatele e lasciatele raffreddare. Preparate la besciamella portando a bollore 150 ml di latte e, a parte, soffriggete 15 gr di burro con 15 gr di farina. Versate il latte sopra il composto e mescolate fino al raggiungimento di una consistenza cremosa. Aggiungete sale, pepe e noce moscata. Mescolate la besciamella ottenuta con le ortiche frullate e l'uovo, salate e pepate a piacere.

Preparate gli stampini (classici da muffin) imburrateli e infarinateli; versate il composto riempiendo circa due terzi dello stampo e infornateli a 180 gradi per 20 minuti a bagnomaria.

Per la fonduta:

Tagliate a cubetti piccoli la toma e mettetela in un pentolino con la panna finché raggiunge una consistenza cremosa. Togliete dal fuoco e servite tiepida sugli sformatini.

Per il croccante di miassa:

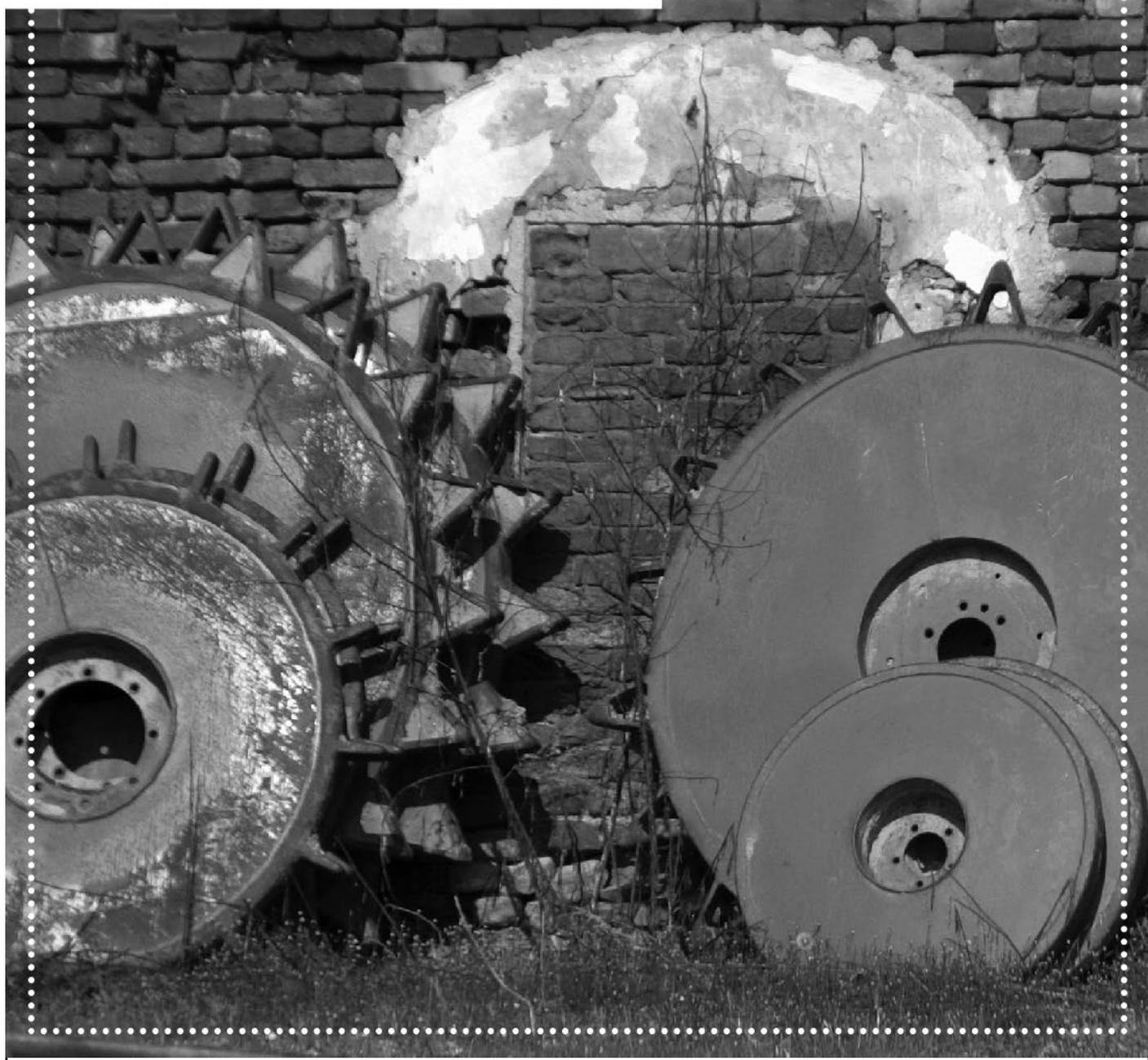
In una ciotola versate la farina per miasse, aggiungete l'uovo e mescolate bene il tutto con un cucchiaio di legno; salate generosamente.

Incorporate l'olio a filo e la quantità di acqua necessaria a ottenere un impasto elastico e perfettamente omogeneo. Coprite con un canovaccio e fate riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

Distribuite sugli appositi ferri per miasse (in alternativa in una padellina antiaderente) uno strato sottile di impasto e cuocete poi su fuoco vivace, ottenendo una cialda croccante e ben dorata.

Azienda Agricola ALICE CERUTTI

CASCINA OSCHIENA



Azienda Agricola Alice Cerutti

Cascina Oschiena

di Sara Tescari e Paolo Arcuno

Una cascina con una storia lunga così...

La storia di Cascina Oschiena parte da molto lontano: il primo insediamento dei monaci benedettini è infatti datato a cavallo tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600, ma il massimo sviluppo e splendore si raggiunge intorno ai primi anni del '900, quando, nel periodo di monda, arriva a ospitare anche cinquecento persone.

Alice Cerutti, giovane e volitiva torinese e attuale proprietaria, cerca di ricostruire la storia della sua cascina fra documenti ritrovati e ricerche negli archivi storici della zona, catalogando e indagando fra le tante famiglie che si sono alternate fino agli anni '50, quando suo nonno ha acquistato l'appezzamento.



Nonno Mario, padre di Maria Consolata, la mamma di Alice, è impiegato nel settore farmaceutico, abita con la famiglia a Torino ed è un grande appassionato di natura e di vita all'aria aperta. Cascina Oschiena è un investimento: l'azienda viene data in affitto, con lo scopo di proseguire le attività di coltivazione del riso.

Ma Cascina Oschiena è anche un bel sogno realizzato che soddisfa soprattutto la voglia del nonno di ritagliarsi un piccolo angolo di campagna in cui rifugiarsi durante il fine settimana.

Nel 1981, quando Mario viene a mancare, Maria Consolata, già insegnante d'inglese nel capoluogo, non riesce a voltare le spalle alla campagna tanto amata dal padre.

E prende una decisione importante: la cascina deve tornare a essere sua.

I contratti agricoli di un tempo hanno tantissimi obblighi e Maria Consolata non ha vita facile: le manca persino il titolo di studio giusto per vantare dei diritti, ma è caparbia e non si ferma neppure quando nasce la piccola Alice, nel 1982. Inizia a frequentare una scuola per perito agrario, ma appena può scappa da Torino e raggiunge la tanto amata campagna, per carpire tutti i segreti della coltivazione del riso.

Finalmente, il sogno di riappropriarsi di Cascina Oschiena si concretizza agli inizi degli anni Novanta: non avendo la possibilità di farlo in prima persona, Maria Consolata cerca un terzista che possa svolgere i lavori nei campi, prende in mano tutti gli affari e continua a fare la pendolare fra Torino e Crova.

Quando la passione dorme sotto le ceneri

La piccola Alice intanto cresce: da bambina ad adolescente, fino a diventare una giovane e intraprendente ragazza. I suoi percorsi di studi in Economia, la portano a maturare esperienze all'estero, a New York e in Belgio.

Proprio nella Grande Mela, dove vive per un anno, fra il 2006 e il 2007, lavora per la Camera di Commercio italiana, seguendo studi legati alla correlazione fra popolazioni e scelte alimentari.

Al suo ritorno a Torino inizia uno stage da Eataly e, dopo la laurea, viene assunta da Ferrero ad Alba presso l'ufficio marketing.

La vita di Alice sembra essersi incanalata verso una direzione precisa ma, proprio quando tutto sembra perfetto, ecco una voce lontana che risuona nella sua mente.

Con l'insostituibile appoggio del fidanzato Simone Pavan, chimico specializzato nelle bonifiche ambientali, Alice torna a Cascina Oschiena sempre più spesso. La passione di nonno Mario si sta facendo strada in lei.

Galeotta fu la riunione

Verso l'inizio del 2009, Alice si licenzia dal suo lavoro e subentra alla mamma nelle attività della cascina.

La decisione la prende in una sera: una riunione con Confagricoltura a Vercelli le apre gli occhi su di un mondo che non immaginava. Attorno a un tavolo, tanti giovani, ma poche idee, energia e intra-

prendenza.

Quella stessa sera viene invitata a partecipare alla riunione dell'ANGA (Associazione Nazionale Giovani Agricoltori) ed ecco la svolta: Alice decide di raccogliere l'eredità di nonno Mario.

Frequenta dapprima un corso serale di risicoltura, finanziato dalla Regione Piemonte, corso che le dà la qualifica di Tecnico superiore di risicoltura, per l'INPS equiparata al perito agrario.

Poi il trasferimento a Crova: è curiosa di imparare ogni aspetto del processo produttivo, soprattutto i segreti per la gestione dell'acqua, una delle attività più importanti per ogni risaiolo.

Nel 2010 il grande passo: la scelta di coltivare direttamente le sue terre, senza ricorrere all'aiuto di un terzista.

L'avventura parte ufficialmente con l'acquisto del trattore e dell'attrezzatura necessaria e l'assunzione di un giovane aiutante. Alice inizia così a occuparsi in modo diretto delle terre della Cascina, che ammontano a 275 giornate (105 ettari).

La mamma Maria Consolata continua ad aiutare come coadiuvante nell'azienda, e vede realizzato il suo sogno, negli occhi della figlia.



La cittadina, figlia della cittadina, che vuol far la contadina

Le difficoltà emergono quasi subito: l'essere donna e per di più cittadina, non la fa certo vedere di buon occhio da gran parte dei «colleghi» risaioli.

Alice non demorde, conquista la loro stima a colpi di levatacce alle cinque del mattino e duro lavoro nei campi con il trattore.

Ha le idee ben chiare sul tipo di attività che intende fare: la coltivazione segue le direttive indicate dal Piano di Sviluppo Rurale della Regione Piemonte, che prevedono il rispetto di norme e tecniche di produzione integrata, definite dalla Regione in conformità alle specifiche linee guida nazionali e comunitarie, in tema di controllo nell'utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci e della riduzione delle asciutte (periodi in cui i campi di riso rimangono non allagati) a favore della biodiversità acquatica.

Ecco perché la semina viene effettuata a fine aprile-inizio maggio a seconda delle varietà, con la tecnica detta «a spaglio» (cioè gettando il seme in modo sparso, senza distribuirlo per file), in risaia allagata. Il raccolto avviene mediante l'utilizzo di una mietitrebbiatrice, tra settembre e ottobre. Successivamente, il risone (il riso grezzo appena raccolto, dai granelli color marrone chiaro ricoperti da un guscio duro e ruvido) viene fatto essiccare, raggiungendo il 12-13% di umidità, e viene stoccato in silos di lamiera.

In seguito, il risone viene sottoposto a una prima pulitura e poi sgusciato (questa fase viene detta «sbramatura»). Al termine, la «sbiancata» asporta gli strati più esterni, affinando ulteriormente il chicco.

La produzione di riso si assesta sui 6.800 quintali all'anno ed è suddivisa in quattro principali varietà: Riso Carnaroli, Riso Apollo (basmati all'italiana), Riso Carnaroli integrale e Riso tondo da sushi.



La vera innovazione in Cascina Oschiena è il rispetto per l'ambiente

Nel 2011, l'azienda aderisce al progetto europeo Ecorice, finanziato nell'ambito del programma europeo Natura 2000-Life, che ha come obiettivo salvaguardare l'ambiente e la biodiversità, ricreando il paesaggio rurale antico. Il territorio dell'azienda agricola è inserito nella rete ecologica Zona di Pro-

tezione Speciale «Risaie Vercellesi».

Grazie ai fondi del programma, vengono piantati 1.500 alberi sugli argini, per un totale di 1,8 km, soprattutto attorno alla piccola chiesetta dedicata alla Madonna del Tabalino, costruita all'interno della proprietà. Con la piantumazione degli alberi si intende restituire al paesaggio delle risaie l'aspetto di un tempo, ripristinare l'habitat e favorire la riqualificazione forestale della zona.

Nelle risaie della cascina, inoltre, nidifica la pittima reale, raro uccello migratore dal becco lungo e affusolato (scelto anche come simbolo del logo aziendale): appassionati *bird-watchers* si ritrovano spesso vicino all'azienda per poterla osservare.



La vera innovazione è proprio questa: attenzione e valorizzazione dell'ambiente, sostenibilità delle scelte, riduzione dei consumi.

La tecnologia viene certamente utilizzata, ma con il giusto equilibrio e solo dove serve, tenendo fede ai principi e ai valori che ormai sono propri di Cascina Oschiena.

Alice e il resto del mondo

Alice partecipa attivamente all'Associazione Nazionale Giovani Agricoltori, che rappresenta i giovani agricoltori italiani a Bruxelles e di cui è oggi Presidente Regionale.

La forza dell'associazione traspare in tutte le parole di Alice: chi non fa rete è perdente in partenza.

La collaborazione con gli enti territoriali è forte e importante, soprattutto con la Provincia di Vercelli e con la Regione Piemonte.

Criticità

La volatilità dei prezzi di vendita del riso nella Borsa del Riso è l'aspetto più critico, anche perché, durante l'anno, le quotazioni possono subire variazioni considerevoli. Spesso questa volatilità è correlata all'import senza controlli e agli accordi bilaterali con i Paesi in via di sviluppo. Il mancato obbligo di etichettatura sui risi importati è una delle battaglie che Alice sostiene con maggior vigore. Sarebbe bello riuscire a vendere il riso al momento giusto, ma non è una cosa prevedibile con facilità.

Gli aiuti economici sono pochi e principalmente derivano dalla PAC, la Politica Agricola Comune dell'Unione Europea, che mira a incrementare la produttività dell'agricoltura; assicurare un tenore di vita equo alla popolazione agricola; stabilizzare i mercati; assicurare prezzi ragionevoli ai consumatori.

L'avvio di un'attività come questa, per gli alti costi di partenza e di infrastruttura, è pressoché impossibile senza la fortuna di partire da basi già gettate.

Come sostiene Alice, la cascina stessa diventa un archivio della memoria e della storia e come tale va rispettata e preservata. La conoscenza di ciò che è stato, della cultura passata, aiuta a comprendere meglio la realtà contemporanea, che viaggia sempre più veloce.

Il coesistere del passato, del presente e del futuro, l'equilibrio fra le nuove tecnologie e i metodi di coltivazione meno intensivi ed esasperati, il mix fra business e sostenibilità: trovare il punto di equilibrio fra questi aspetti è il segreto di Alice, ed è così che Cascina Oschiena continuerà a scrivere la sua storia anche negli anni a venire.

~ Il prodotto in cucina

Riso Ermes gamberoni e zucchini

Ingredienti per 4 persone

350 gr di riso Ermes

300 gr di zucchini

8 gamberoni freschi

2 bicchieri di vino

Brodo vegetale

Olio

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Preparazione

Sgusciate 6 gamberoni e riponete gli scarti in un una pentola contenente un litro e mezzo di brodo vegetale. Portate a ebollizione e mantenete in temperatura per circa 1 ora. Filtrate il contenuto e mantenete in temperatura.

In una padella antiaderente versate 4 cucchiaini d'olio, aggiungete il riso e fatelo soffriggere per 7-8 minuti. Aggiungete 2 bicchieri di vino bianco e sfumate. Dopo altri 15 minuti, aggiungete le zucchini tagliate a julienne e aspettate altri 10 minuti per aggiungere i gamberoni tagliati a pezzetti. Lasciate due gamberoni interi per la presentazione. Aggiungete il brodo durante l'intera cottura. Ultimate la cottura a fuoco lento. Guarnite con prezzemolo.



LA FATTORIA dell'AGLIO

Fattoria dell'Aglio di Anna Buganè

«A Caraj l'an piantà ij aj, l'an nen bagnaj e ij aj son secaj»

(A Caraglio hanno piantato l'aglio, non lo hanno bagnato e l'aglio è seccato).

Tutto a Caraglio sembra profumare di aglio, lo suggerisce persino il nome. Una leggenda narra che una famiglia di contadini, durante la peste, si fosse rifugiata in cantina per mettersi in salvo e, mangiando aglio, fosse sopravvissuta alla morte nera. Pare che, una volta usciti dalla cantina, avessero esclamato: «*Caro allium!*».

Miti e leggende ruotano intorno a una certezza: già nel passato, a Caraglio, paesino in provincia di Cuneo, la maggior parte delle famiglie si dedicava alla coltivazione di aglio, pratica che però è stata a mano a mano abbandonata, a causa dell'emigrazione dei contadini verso le città più industriali.

Si è quindi verificato un destino comune a differenti coltivazioni e differenti zone di montagna, ma qui a Caraglio il finale non è scontato.



La storia della Fattoria dell'Aglio è iniziata sette anni fa con Debora e Sandra sedute intorno a un tavolo durante una cena con le loro famiglie. Un pasto insieme, una serata come tante altre, fino all'arrivo di un inaspettato omaggio: un chilo d'aglio. A Debora e Sandra è venuto subito in mente di piantarlo, una folgorazione che le ha portate a cambiare vita e a percorrere un'avventura costellata di

piccoli segni, fallimenti, esperimenti riusciti, passi falsi, un po' di fortuna e tanto sapore di *aj*.

Il primo raccolto di aglio è stato un trionfo: ha dato trenta volte il peso iniziale, un segno del destino! Di solito, infatti, l'aglio ha una resa di uno a dieci. Con il triplo della resa, il raccolto ha cominciato a essere commercializzato all'interno della manifestazione Aj a caraj, quando la festa sa di aglio.

Nata nel 2003, grazie alla ricerca e agli studi di Lucio Alciati e alla collaborazione con l'Associazione di Promozione Locale «Insieme per Caraglio», la festa ha lo scopo di dare voce e riscoprire l'intimo legame che Caraglio ha con questa pianta.

Dopo la prima esaltante esperienza, Debora e Sandra ci hanno riprovato l'anno successivo, ed è andata bene. Non come all'esordio, ma i risultati sono stati sempre molto incoraggianti: è in quel momento che le due amiche hanno deciso di aprire la loro azienda, la Fattoria dell'Aglio.

Debora prima di allora non aveva mai avuto esperienza con l'agricoltura: studi in conservatorio, un amore per i fiori che la porta a diventare fiorista per sette anni e poi i bambini e la famiglia.

Sandra, perito agrario, ha sempre «masticato» la terra, invece. La sua famiglia possiede una piccola azienda agricola e lei è sposata con un agricoltore, con cui condivide il sogno di una famiglia e la cura dei bambini.

Due donne con un percorso destinato a incrociarsi, due anime che da subito sono unite da passione e grande curiosità, una strada fatta di reciproco sostegno e comprensione, il tutto condito dal supporto dei mariti che, fin dal primo momento – saggiamente! – le hanno incoraggiate e spronate, sostenendole nella loro nuova avventura.



L'idea di piantare l'aglio è scaturita dal desiderio di mettersi in contatto con la terra, sporcarsi le mani, ritrovare la stagionalità perduta e regolare il proprio corpo secondo i ritmi della natura. Da subito la filosofia della Fattoria dell'Aglio è stata chiara: l'attività nasceva sì come un'integrazione al reddito, ma con la volontà di legarsi alle tradizioni locali, riscoprendole. Guardare al passato per attualizzarlo e ritornare a un'idea di agricoltura sostenibile.

Una scelta non semplice, quasi integralista, che porta la Fattoria dell'Aglio a darsi delle regole molto rigide riguardo la coltivazione e a stabilire, grazie all'esperienza di precedenti produzioni e con il contributo di lunghe notti insonni, un disciplinare chiaro e definito, utile a creare un prodotto differente da quanto già esistente sul mercato.

Contestualmente alla creazione del disciplinare di produzione, viene creato il Consorzio di tutela e valorizzazione dell'aglio di Caraglio, per tessere fin da subito una rete di produttori che condividano la loro stessa filosofia.

I produttori che decidono di fare parte del Consorzio accettano di non coltivare più di un ettaro di terreno all'anno (questo perché coltivarne maggiori quantitativi ne abbasserebbe la qualità), di non usare concimi chimici ma solo letame, di far analizzare il proprio aglio da un tecnico specializzato che verifichi l'assenza di sostanze chimiche (pratica in uso anche nelle aziende biologiche certificate) e via di questo passo. La volontà è di mantenere un prodotto di qualità molto alta e, nello stesso tempo, tutelare il consumatore. L'aglio di Caraglio deve essere un'eccellenza di nicchia, e per proteggerlo la nicchia deve rimanere piccola.



Quando Debora e Sandra hanno cominciato a vendere l'aglio, sono state additate come matte e visionarie: la gente era diffidente e addirittura non credeva che la loro produzione fosse di «vero» aglio di Caraglio. Si diceva che lo acquistassero da altre zone per rivenderlo come l'originale.

Forse era comprensibile: all'inizio del loro percorso non se ne vedevano tanti di campi di aglio intorno al paese, ma con il Consorzio che prendeva forma, sempre più produttori ne abbracciavano la filosofia e più aumentavano i campi coltivati. Grazie alle attività del Consorzio si è dato il via a una vera e propria riqualificazione di territori che non erano votati all'agricoltura, perché non irrigui, ma che invece si rivelavano adattissimi alla coltivazione dell'aglio, pianta che non ama particolarmente i ristagni di acqua.

Nel disciplinare di produzione del Consorzio, inoltre, è stata introdotta la rotazione agraria, una pratica nata nel 1700 per permettere al terreno di rigenerarsi in modo naturale, di non venire inquinato e di arricchirsi di sostanze naturali che lo rendono più sano e pulito. La coltivazione con la rotazione agraria prevede che il terreno sia coltivato ad aglio per un anno, a cui seguono quattro anni di pausa. Ai soci del Consorzio sono state suggerite le coltivazioni più adatte a «pulire» il terreno: cereali, legumi, patate, ecc.

L'insaziabile curiosità, la ricerca e lo studio delle epoche passate, hanno portato la Fattoria dell'Aglio a introdurre nella rotazione, la semina del Barbarià.

Il Barbarià è il cereale che deriva dalla coltivazione, nello stesso campo, di grano e segale: la consociazione dei due cereali non è un miscuglio, ma anzi un modo per fortificarli reciprocamente e creare un prodotto unico per resistenza e sapore.

La Fattoria dell'Aglio ha registrato il marchio comunitario Barbarià come proprietà dell'azienda, con l'intento di tutelare il prodotto e bloccare le imitazioni: sono infatti molti coloro che si limitano a creare, dopo il raccolto, una miscela dei due cereali.



Le due donne, instancabili, hanno provato anche a seminare il grano saraceno e le lenticchie, ma senza ottenere ancora i risultati sperati. L'importante è perseverare, no?

Non è stato sempre facile portare avanti la loro scelta di protezione e tutela di un prodotto come l'aglio di Caraglio: le due amiche si sono dovute scontrare più volte con le mentalità antiche di chi vive l'agricoltura unicamente come un sistema per arricchirsi, senza tutelare la terra, che invece loro considerano un bene prezioso e della comunità.

Fortunatamente, hanno incontrato sul loro percorso anche tante persone che si sono appassionate e che, aderendo al Consorzio, hanno creato una rete che è la vera forza dell'aglio di Caraglio.

E se capita che una delle due perda un po' di speranza e di fiducia, basta che l'altra intervenga a sollevarla e incoraggiarla per andare oltre. Debora e Sandra sanno perfettamente che la loro forza è l'unione e la loro visione aziendale.

Ma non si vive di solo aglio. C'è anche la crema all'aglio! Delicata e altamente digeribile, la varietà di Caraglio è unica e durante le fiere, per dimostrare che non stavano mentendo, Debora e Sandra si sono inventate una crema spalmabile all'aglio da fare assaggiare: un articolo che racconta senza filtri la bontà del loro prodotto.

Da un gioco e da una sfida è nata quindi una serie di prodotti legati alle loro coltivazioni: dalle creme, all'olio, al sale. E moltissime sono ancora le novità in arrivo.

Se chiediamo loro come vedono il futuro della Fattoria dell'Aglio non lo sanno immaginare, ma in cantiere ci sono tanti sogni e tanti progetti e, più di ogni altra cosa, c'è l'ostinata ricerca di un modo di vivere la terra in maniera sana e consapevole, che promuova la qualità a discapito della quantità e dia voce alle risorse che non devono scomparire.

La più grande soddisfazione di Debora e Sandra è quella di aver creato un gruppo di agricoltori che abbraccia la filosofia del Consorzio di promozione, valorizzazione e tutela dell'aglio di Caraglio: tutto il loro entusiasmo e il loro rigore hanno fatto sì che a crescere non fosse solo la loro azienda, ma un'intera comunità raccolta a Caraglio, che vive oggi di una nuova visibilità.

Intorno all'aglio hanno fatto rete e sono cresciuti tanti produttori che, con impegno e apertura al confronto, lottano per la stessa causa, quella di preservare con il cuore (e tanto aglio!) un prodotto e un territorio che amano.

~ Il prodotto in cucina

Zuppa di lenticchia tradizionale della Valle Grana e aglio di Caraglio

Ingredienti per 4 persone

500 gr di lenticchia tradizionale della Valle Grana

180 gr di aglio di Caraglio

0,15 lt di olio extra vergine di oliva

0,5/0,8 lt di brodo animale

Sale q.b.

Preparazione

Ammollate le lenticchie per circa 12 ore in acqua fredda, tritate 80 gr di aglio di Caraglio e preparate il brodo animale con sedano, carote, cipolle e alcune ossa (fate bollire circa 1 ora).

Soffriggete 100 gr di aglio con una parte dell'olio extra vergine, aggiungete le lenticchie scolate precedentemente e bagnate con 2 o 3 mestoli di brodo, coprendo le stesse.

Lasciate cuocere circa 1 ora e servite la zuppa con alcune scaglie di aglio di Caraglio e poche gocce di olio.

Ricetta ideata dallo chef Michele Chiapale.



PASTIFICIO ANTILIA

Pastificio Antilia

di Mariachiara Montera

La storia di Fausto Pignatta e Marco Rizzo del Pastificio Antilia assomiglia al prodotto che hanno creato: è una storia rara, attaccata ai luoghi che hanno condiviso durante la loro crescita, resa forte da una comune sensibilità per il loro territorio.

Tutto parte da Busca, in provincia di Cuneo dove, dallo scorso settembre, i due soci trentenni, hanno cominciato a produrre una pasta con il Barbarià: no, se non vivete in queste zone non lo avete mai sentito.

E no, non fa parte della famiglia dei Barbapapà.



Il Barbarià è un cereale, coltivato tra Busca e Caraglio, qui alle porte della Val Maira: nello stesso campo vengono seminati segale e grano tenero, con uguali percentuali, e poi raccolti insieme. Venne introdotto nel 1800 quando, a seguito di una piccola glaciazione, di fianco al grano si cominciò a seminare segale – questa ha infatti la proprietà di proteggere il grano dal freddo. Solo dopo è stato riconosciuto come cereale unico, con proprietà che Fausto e Marco hanno scelto di valorizzare per produrre qualcosa che non è mai esistito: una pasta biologica fatta col Barbarià, artigianale, unica.

La segale è squalificata nell'immaginario gastronomico moderno a causa del pane fatto con la sua farina, spesso venduto in blocchetti monolitici che, se non consumati subito, possono essere utilizzati comodamente come sanpietrini: la pasta col Barbarià la valorizza con un gusto diverso, conservandone tutti i vantaggi nutritivi. La pasta ha sei volte più fibra di quella normale, consentendo di assorbire

meno grassi e di spronare l'intestino a lavorare regolarmente.

[Qui è dove passo e chiudo i dettagli sulla vostra regolarità intestinale].

Di pasta Antilia fatta col Barbarià – nello stabilimento è prodotta anche un'altra linea con grano duro – è sufficiente mangiarne poca: la ricetta prevede l'aggiunta di uovo, come collante. Riempie di più, e pesarne sessanta grammi invece dei soliti cento, per pranzo, concederà un attimo di incredulità ai più golosi senza lo spauracchio della fame.



Tutto il processo di produzione è virtuoso: primo, si dà un nuovo valore anche economico e culturale al Barbarià, che finora faceva parte della rotazione temporale necessaria per la produzione dell'aglio di Caraglio; poi i chicchi del cereale vengono portati in un mulino in Alta Langa, dove si produce la farina macinata a pietra e con certificazione bio; infine, a Busca, l'intero stabilimento viene alimentato con fonti di energia rinnovabile.

Fausto e Marco sono cresciuti in famiglie con orti e allevamenti, il primo a Torino e il secondo qui in zona: hanno sempre amato fare la pasta e soprattutto avevano voglia di investire e di creare un prodotto sano, per nutrire correttamente se stessi e le proprie famiglie.

Il risultato è una pasta biologica assolutamente artigianale e se questo può costituire un valore aggiunto in tanti luoghi, qui a Busca, e per molti versi in Italia, somiglia anche a una dannazione: puntare sul biologico e inventare un prodotto che non esiste implica un lavoro che è difficile il doppio, specie se alla base non c'è già una sensibilità verso certi argomenti.

Ai ragazzi capita spesso di sentirsi dire che la loro pasta costa troppo (per i *voyeur* del portafoglio: ogni pacchetto costa all'incirca tre euro e contiene 350 grammi) ma non è una novità: chi non percepisce il valore di un prodotto non ne comprende il costo.

Chi acquista la pasta Antilia sono i loro coetanei, che la trovano buona, le persone di oltre settant'anni, che conoscono il Barbarià, e le mamme, che vogliono nutrire i loro figli con prodotti biologici. Le leve sono diverse e sembrano contare ancora poco gli sforzi per realizzare e comunicare un prodotto naturale e dai valori nutrizionali intatti.

Biologico, giovani, territorio: sui nostri schermi a questo punto partirebbe una *hipster ola* e scroscerebbero gli applausi. L'entusiasmo e la ricerca di determinati prodotti, l'abitudine a cercare alimenti non contaminati, l'ossessione per il buono e il pulito appartengono più alla città che ai paesi alle pendici di zone montane come Busca: tutti hanno un orto qui, che viene definito sano anche se si trova lungo il ciglio della strada.

[È opinione comune che i gas di scarico contribuiscano allo sviluppo del gusto *umami* nelle insalate. Siamo moderni, diamine, seguiamo le tendenze].

Se siamo diventati attenti al biologico è perché abbiamo nostalgia della campagna: qui a Busca la campagna è dovunque, e far comprendere la pasta con il Barbarià è un'operazione lenta e delicata.

Ad aggiungere un ulteriore tocco di stravaganza a questo prodotto già particolare, c'è che la pasta è poco standard pure nell'aspetto: ottenere dieci tonnellate di fusilli regolari è possibile in processi di produzione industriali, dove la mano dell'artigiano scompare e viene sostituita da macchinari esatti e formule algebriche. La pasta col Barbarià non è tutta conforme esteticamente, e questo non incontra il favore di tutti: chi panifica con farine artigianali sa cosa succede e sa che ogni sacchetto di farina potrà essere diverso dall'altro. Si mette quindi l'anima in pace e si predispone ad adattare la ricetta della focaccia o della pizza a quei fattori che per molti sono quasi astrologici: la temperatura, l'umidità, la stagione, il tempo.

Quelli che non sono abituati, pretendono che tutto sia immutabile, che la natura possa essere piegata esattamente a comodi orari da ufficio: sono quelle persone – qui interviene la mia *nonna interiore* – che gettano via le cose senza aggiustarle.

Il raccolto di Barbarià viene macinato un po' alla volta, perché in grani si conserva meglio: in questo

modo la farina cambia a seconda del lotto, e con lei la ricetta per la pasta.

Proprio come il vino dei piccoli produttori, qui ogni impasto ha una nota diversa dall'altro: per alcuni è poesia, per altri è un'estetica poco gradita.

Scegliere la via dell'artigianato può essere una cosa astrusa, anche se da una parte i piccoli numeri nella produzione sono coerenti con la mancata possibilità di investimenti cospicui.

Essere piccoli e unici cambia, e la scommessa si gioca sulla possibilità per questo strano cereale, il cui nome deriva dal suo essere «imbastardito», di venire valorizzato a livello locale non (solo) da chi lo commercializza: la cultura di un prodotto permette di fargli varcare i confini del territorio e di spingere al viaggio, e alla ricerca dell'assaggio, le persone incuriosite da questo Barbarià.

Fausto e Marco ci credono, tanto da aver firmato un accordo di esclusiva di utilizzo del Barbarià: nei prossimi cinque anni, potranno essere gli unici a utilizzare questo cereale per farci la pasta.

Sì, non sarà quella di tutti i giorni, ma funzionerà anche solo come pasta speciale, della domenica, per una cena.



Quanto costa inventare una pasta che non c'era?

[Per i lettori meno attenti: stiamo lasciando le colline coltivate e la poesia del coraggio per sederci di fronte a un abaco].

Il pastificio è il secondo lavoro per Fausto e Marco, che lavorano rispettivamente in una ditta come programmatore di software e come elettricista. Hanno chiesto prestiti, ipotecato case, aperto una s.n.c. e scelto di dedicare il post lavoro e i weekend al Barbarià.

Qualcuno li chiamerebbe pazzi: «Eppure abbiamo investito nel lavoro, mica abbiamo speso soldi a

giocare con le macchinette».

Investire nell'agroalimentare in Italia e nel biologico presuppone capacità di prestidigitazione e di mediazione culturale: per commercializzare una pasta, devi produrre le etichette e, si sa, produrne di più riduce i costi di stampa.

La prima ondata di dodicimila etichette è stata invalidata dalla necessità di apportare modifiche importanti, tra cui eliminare la denominazione «Pasta» [sedetevi comodi e prendete i popcorn, qui inizia il viaggio nel mondo della produzione alimentare in Italia in stile Stregatto]: se, come nella ricetta della pasta al Barbarià, metti dell'uovo nell'impasto, il tuo prodotto diventa, in etichetta, «Pasta all'uovo». Ma per chiamarlo «Pasta all'uovo», è necessario usare quattro uova per chilo di farina e loro ne utilizzano uno solo.

Sempre per denominarla «Pasta», non può esserci più del 4% di grano tenero, e ovviamente qui le proporzioni sono diverse.



La fantasia del genio italiano viene incontro a questi – a loro insaputa – anarchici produttori e regala loro una denominazione che avrete visto in molti luoghi senza mai comprenderla del tutto: «Specialità Alimentari». Le nuove etichette riporteranno quindi questa dicitura e non più quella di «Pasta secca».

Lo stabilimento ha aperto il 26 maggio 2013, ma pochi giorni dopo l'inaugurazione ha ricevuto un controllo dell'ASL in seguito al quale i due soci hanno dovuto effettuare nuovi interventi sullo stabilimento, per poter riaprire solo a settembre 2013. Distrarci tra le indicazioni alimentari ed edili

dell'ASL impone un compromesso con il proprio razioicinio e conduce verso una strada di stop, ripartenze, aggiustamenti e investimenti non programmati.

E una volta che questa pasta l'hai fatta, come la vendi, e a chi?

[Questa domanda, si sappia, non ha ancora una risposta].

Se sei piccolissimo, non conviene entrare nella GDO per la sequela di investimenti che ti tocca fare: sempre nel caso tu sia piccolo, bisogna trovare qualcuno che sappia comunicare il tuo prodotto al consumatore, quindi un commerciante lungimirante e attento.

Fausto e Marco stanno lavorando ora sulla rete commerciale, in Italia ma anche all'estero: è pasta, è italiana, è biologica, e tutto questo, fuori dallo stivale, ha un enorme valore.

Le cose che hanno imparato in questi mesi sono 4.850: la lentezza imposta dalla burocrazia italiana ha concesso loro pause che sono servite per migliorarsi. Ora l'etichetta è pronta e il prodotto li rende pienamente orgogliosi.

Se fino a ieri passavi per Busca, potevi fermarti a prendere i Baci di Busca, memorabili cioccolatini fatti con le nocciole piemontesi: ora, puoi sostare per conoscere il Barbarià e assaggiare la pasta del Pastificio Antilia. Ovvio che non basta questo a fare della città una tappa del turismo gastronomico di queste zone, ma è un pezzetto, a cui ora si è aggiunto un altro pezzetto.

Sì, magari è una visione: partire da un cereale per sviluppare il potenziale di un paese. Ipotecare due case, inventarsi una pasta biologica. Vedere il Barbarià e provare a costruirci un futuro.

Però, è una visione bellissima.

~ **Il prodotto in cucina**

Fusilli di Barbarià in bagna grisa rivisitata

Ingredienti per 4 persone

400 gr di fusilli di Barbarià

200 gr di formaggio nostrale stagionato o toma piemontese

50 gr di burro

2 porri medi

2 bicchieri di latte

1 bicchiere di panna liquida da cucina

Sale, pepe q.b.

Preparazione

Soffriggete nel burro i porri tagliati finemente a rondelle, aggiungete il latte e fate evaporare a fuoco vivo per qualche minuto. Unite il formaggio a pezzetti e la panna e cuocete per qualche altro minuto a fiamma molto bassa mescolando con continuità affinché il formaggio si sciolga completamente. Pepate e aggiustate di sale.

Nel frattempo portate a ebollizione una pentola d'acqua salata. Gettate i fusilli e cuoceteli per 6 minuti.

Scolate la pasta e conditela immediatamente con la bagna grisa.



Azienda Agricola **AURELIO CERESA**



Aurelio Ceresa di Sandra Salerno

Anche quella di Aurelio è una bella storia da raccontare, la storia di un giovane che dopo la scuola superiore ha deciso di cambiare il suo percorso, e non seguire le orme paterne, ma dedicarsi con amore e passione a una attività completamente diversa: la produzione di formaggi di capra e vaccini, vivendo all'aria aperta per buona parte dell'anno, in un luogo magico e unico, quasi fuori dal tempo: il Parco del Gran Paradiso.



Aurelio Ceresa ha iniziato la sua attività professionale cinque anni fa.

Il nonno era originario del canavese, ma poi ha deciso di spostare il suo interesse verso un'attività industriale, la produzione di lamiere e il padre di Aurelio ha seguito le sue orme.

«Finito il liceo ho iniziato la facoltà di Agraria e successivamente ho aperto questa attività, in parallelo con il percorso di studi universitari, all'inizio con una trentina di capre e qualche mucca.

«Durante il periodo invernale ci si appoggiava a una vecchia stalla di proprietà di famiglia mentre la caseificazione si faceva durante l'estate, in montagna. Poi da un anno a questa parte (solo da sei mesi il caseificio) è stata aperta una nuova e moderna struttura, completa di sale di mungitura, dedicata alla stabulazione¹ degli animali (sia mucche che capre) e alla produzione di formaggi freschi in inverno, in

¹ *Stabulazione*: indica un qualunque confinamento di animali in spazi controllati costruiti o ricavati artificialmente, nei quali sono garantite e monitorate le funzioni vitali. Inizialmente era l'atto di portare gli animali nella stalla, in seguito si è esteso a tutti i confinamenti: cavie da laboratorio, allevamenti di mitili, pesci, bovini, rettili, ecc. La stabulazione può essere fissa o libera. Le stalle devono essere adeguatamente ventilate per permettere il ricambio d'aria e sottoposte a ter-

pianura».

Durante il periodo estivo una parte degli animali che sono a None vanno in alpeggio presso l'Alpe Oregge, nel cuore del Parco Nazionale Gran Paradiso. In una delle aree protette più antiche d'Italia, gli animali pascolano in prati che vanno dai 1.400 ai 2.400 metri sul livello del mare. Gli animali sono mantenuti in alpeggio per tutto il periodo estivo, ricavando poi il latte per la produzione casearia.

L'altra parte è invece presa in affitto da piccoli produttori locali che non hanno interesse a portare gli animali in alpeggio da giugno a settembre.

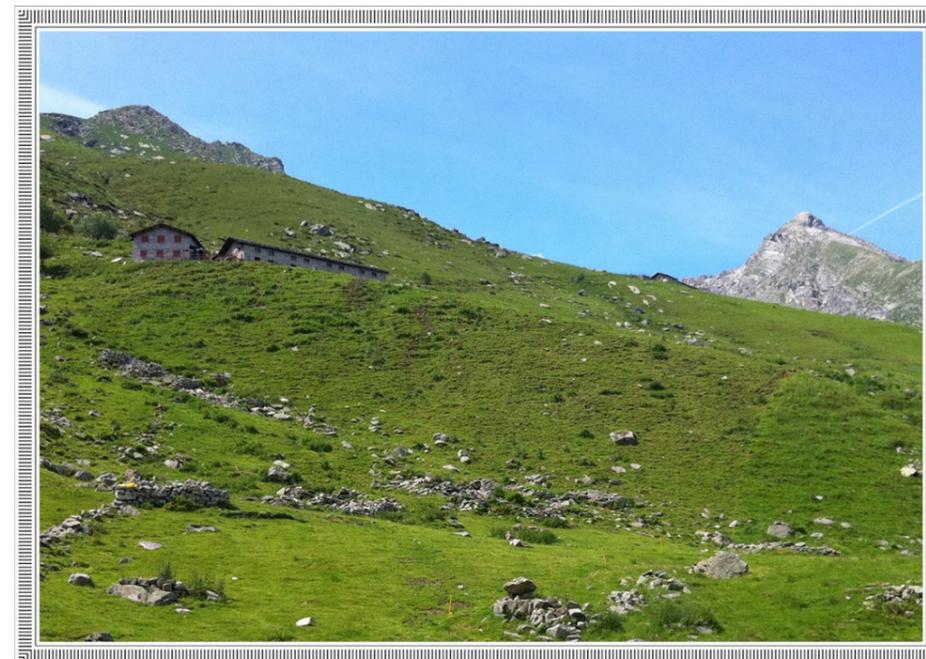


In parallelo, a None è stato aperto un agriturismo, Cascina Ollera, immerso nel verde, con la collaborazione della sorella di Aurelio, Elena Ceresa, che segue il lato della ristorazione, e che organizza banchetti per cerimonie come matrimoni, battesimi, cresime. L'agriturismo non offre pernottamenti, ma si concentra su *catering*, allestimenti e animazioni di eventi negli spazi coperti o nel giardino esterno. L'idea è di offrire una buona parte di quello che è prodotto dall'attività di Aurelio proprio durante i *catering*. Inoltre è possibile anche organizzare pranzi o cene, con degustazione dei prodotti tipici, ovviamente tutto realizzato in azienda, comprese le verdure e la frutta.

Dalla carne bovina, ai piccoli animali da cortile quali polli e conigli. Una filiera corta e controllata, per prodotti dalla qualità certificata. Per quanto riguarda i formaggi di Aurelio Ceresa, essi possiedono la certificazione del Parco Nazionale Gran Paradiso, con il Marchio di Qualità del Parco, oltre a essere

Maestri del Gusto, certificazione rilasciata dalla Camera di Commercio di Torino.

moregolazione per mantenere la temperatura ottimale sia in inverno che in estate. [fonte Wikipedia]



Una buona parte dell'alimentazione degli animali è autoprodotta con foraggi selezionati e prodotti in azienda. Solo l'erba medica o la soia sono acquistate. Inoltre, i capi di bestiame hanno la possibilità di pascolare su terreni di proprietà.

Ho avuto la fortuna di arrivare in azienda da Aurelio durante una giornata particolarmente prolifica di nascite: due vitelli e uno svariato numero di capretti nati quasi sotto i nostri occhi. Per un vitello abbiamo assistito al parto in diretta ed è stata una grande emozione, una nuova vita che pian piano veniva alla luce davanti a noi.

Chiedo ad Aurelio com'è iniziare un'attività come questa da zero, senza nessuna base. Quali difficoltà possono incontrare i giovani che volessero intraprendere il suo percorso formativo e professionale. Aurelio mi risponde, molto sinceramente, che non è facile, che il percorso è lungo, ma che nel suo caso è stato un pochino più semplice avendo a disposizione terreni di proprietà e un capitale di base per dar vita all'azienda e permettersi l'acquisto degli animali. Ma allo stesso tempo, mi dice che i giovani non devono scoraggiarsi, bloccarsi alle prime difficoltà, che devono tenere duro e che le idee interessanti hanno più chance, che chi vuole investire in attività agricole ha qualche possibilità in più. Però bisogna crederci con tutte le proprie forze. Come è stato fatto da Roberto Adda della Cascinassa (che Aurelio conosce), è possibile farsi seguire da agenzie specializzate in grado di predisporre progetti per l'accesso a finanziamenti dell'Unione Europea, parte dei quali a fondo perduto e gli altri a tassi agevolati. Tali fondi, rientranti nella Politica Agricola Comune, consentono ai giovani di avviare o potenziare le proprie attività nel settore agricolo, accedendo a risorse immediatamente spendibili.



A None, Aurelio Ceresa produce principalmente formaggi freschi e di media stagionatura, sia vacchini che caprini: ricotta, stracchino (li abbiamo assaggiati entrambi e sono eccellenti), *seirass del fen*, tome. Tra quelli di latte di capra, la tometta Riburda, in onore di Ribordone, il paese originario della famiglia Ceresa e il blu di capra, che mi dicono essere davvero buonissimo.

Gli animali vengono portati in alpeggio da giugno a settembre, ma quest'anno Aurelio ha deciso che all'Alpe Oregge ci saranno solo le vacche. Le capre resteranno a None, per la produzione di formaggi caprini freschi, iniziata quest'anno e che sta andando molto bene.

È possibile, su prenotazione, visitare l'alpeggio, nel cuore del Gran Paradiso. Dopo aver lasciato la macchina in Frazione Ciantel, poco dopo Ribordone, si prosegue a piedi, con una bellissima passeggiata immersi nella natura, percorrendo una mulattiera.

Giugno si avvicina. E vi assicuro che la meta da raggiungere vale il viaggio.

~ Il prodotto in cucina

Fonduta ai formaggi di Aurelio Ceresa

Ingredienti per 4 persone

250 gr di robiola Ollera

100 gr di toma d'alpeggio

1/2 bicchiere di latte

2 tuorli d'uovo

Per la besciamella:

Latte q.b.

Burro q.b.

Farina q.b.

Preparazione

In un pentolino fate sciogliere la robiola e la toma a bagnomaria a fuoco moderato.

Nel frattempo preparate a parte la besciamella, unendo farina, latte e burro in parti uguali.

Aggiungete la besciamella al formaggio sciolto.

Raggiunta la consistenza ideale, amalgamate il tutto con i tuorli d'uovo.

Aggiungete un pizzico di sale, pepe e servite la fonduta ancora calda.



Azienda Agricola SAMA

“Laboratorio del Gusto”

100
Olio di
Tonda gentile
spremuta
Prodotto e confezionato
“Laboratorio del Gusto”
Via Alessandrina
10121 Roma
www.laboratorio-del-gusto.it

Azienda Agricola SAMA
«Laboratorio del gusto»
di Sara Tescari e Paolo Arcuno

La nostalgia della nocciola «Tonda e Gentile»: come riportare l'olio di nocciole a Refrancore. L'incontro fra Fulvia e Silvia

Questa è una storia avvincente come un romanzo, ma dal finale ancora aperto.

Una storia che inizia nei ricordi di un papà che ha vissuto la guerra, si sviluppa nelle coincidenze che spesso determinano scelte mai casuali e si concretizza nella voglia di mettere radici.

Una storia di due giovani donne che, insieme alle rispettive famiglie, rimettono in sesto un vecchio torchio da cui verrà spremuta un'idea: riportare l'olio di nocciole a Refrancore.

La possibilità diventa tangibile grazie a terreni di famiglia ereditati e non sfruttati e a una buona intuizione imprenditoriale.

Corrono gli anni 2000: Fulvia Maggiore risiede con la famiglia a Formia, dove ha sede l'impresa del marito Massimo; ha una laurea in pedagogia nel cassetto e due figlie da crescere.

Con Massimo matura una scelta: lasciare la loro vita per ritornare alle origini, le origini di Fulvia, quelle dei suoi genitori e, ancor prima, dei suoi nonni. Punto di partenza, la vecchia casa di Refrancore, un piccolo paese vecchio stile dell'astigiano, dove ancora tutti si conoscono per nome.



Lo zampino lo mette anche il destino: la coppia eredita alcuni terreni su cui inizialmente verranno

allevati degli struzzi e dove si trovano, già piantati, alcuni alberi di nocciole, piante che si trovano spesso negli appezzamenti delle Langhe piemontesi.

A Refrancore, invece, ci vive da sempre la famiglia Sannazzaro: Silvia, nonostante la giovane età, già si occupa delle attività agricole di famiglia da qualche tempo. Nei suoi ricordi di bambina, il papà Gualtiero le racconta spesso che, ai tempi della guerra, a Refrancore l'olio non arrivava e quindi gli abitanti si erano organizzati per sfruttare le nocciole, molto presenti in zona, e un vecchio torchio, per produrre olio. Questo metodo era rimasto in uso fino agli anni '50, quando il torchio era caduto in disuso e riposto nella cantina della casa di famiglia, dove si trova ancora oggi.

Fulvia con il marito Massimo, e Silvia con il fratello Romeo si conoscono condividendo la loro prima esperienza di allevamento di struzzi, ed è proprio durante quell'incontro che Silvia si ricorda del papà e dell'olio e nasce un'idea rivelatasi vincente.

Creano la loro società agricola semplice, SAMA, dalla fusione dei loro cognomi (SAnnazzaro + MAggiora), l'allevamento degli struzzi viene presto smantellato, i quattro ettari di terreno agricolo vengono piantumati a nocciole, la Tonda Gentile delle Langhe.

Nel 2003 le piante raggiungono il migliaio. Dopo quattro anni, nel 2007, si produce il primo olio estratto completamente dalle loro nocciole.



Giungere a quella prima goccia d'olio spremuto è solo il termine di un lungo percorso fatto di studio e di ricerca. Grazie anche all'aiuto dell'Università degli Studi di Torino, Fulvia e Silvia iniziano a progettare una macchina in grado di rispettare le proprietà chimiche (oltre a quelle organolettiche) delle

nocciole. La vera sfida sta proprio qui, nel progettare qualcosa che ancora non esiste.

Romeo: il maestro di musica che fa suonare le nocciole

Romeo è il fratello di Silvia, è un maestro di musica, presidente della banda cittadina di Asti.

È lui che, partendo da una pressa, seguendo un'intuizione e aggiungendo un pezzo per volta (come le note di una melodia sullo spartito), progetta la loro prima macchina spremitrice.

Sono anni di ricerca, di passione e di sperimentazione: trovare il tempo corretto e la giusta pressione richiedono sforzo ed energia. La sfida ha il sapore della vittoria quando, verso la fine del 2006, Romeo mette a punto la prima macchina per l'estrazione meccanica a freddo dell'olio di nocciola.

La sfida successiva è trovare il modo per renderla automatica, mentre intorno al 2009, viene costruita una seconda macchina spremitrice.

Dalla nocciola al «NoccioOlio»

Le nocciole provengono dai terreni della loro società agricola e sono certificate bio. Questo frutto è un alimento ricchissimo di «grassi buoni», tra cui Omega-6 e Omega-3, che aiutano a prevenire l'insorgenza di malattie cardio-vascolari e sono ottime per abbassare l'eccesso di colesterolo nel sangue.

La raccolta, che va da luglio a inizio settembre, varia di anno in anno, ma si assesta mediamente sui venticinque quintali l'anno.

Una volta raccolte, le nocciole sono lasciate asciugare in modo naturale all'aria, mentre la sgusciatura e la tostatura sono affidate a terzi, che le restituiscono all'azienda in confezioni sottovuoto.

La produzione dell'olio avviene nel «Laboratorio del gusto» di Refrancore: ogni ciclo di spremitura dura venti minuti circa e si fa con un chilo per volta. Al termine si hanno 450 grammi di olio di nocciole e 450 grammi di nocciole pressate (chiamate «cialda di nocciole»).



La nocciola è spremuta intera e non è sottoposta a nessun genere di manipolazione. Il lavoro è impegnativo, ma dà grande soddisfazione.

L'olio è lasciato decantare per venti giorni in cisterne di acciaio inox, per poi essere filtrato attraverso un sistema composto da strati pressati di cartone: questo particolare tipo di filtraggio permette di ottenere ottimi livelli di purificazione senza alterare le caratteristiche dell'olio stesso. Infine, il prodotto è imbottigliato a mano: Fulvia e Silvia amano definirlo l'olio più naturale che c'è!

Storia dell'olio che voleva fare il giro del mondo...

Nel 2007 NoccioOlio sbarca nella capitale sabauda, Torino, e viene presentato al grande pubblico durante il Salone del Gusto.

Da allora la strada percorsa è stata tanta: forniture sono state spedite negli Stati Uniti, in Canada, in Francia e addirittura in Giappone.

NoccioOlio ha avuto innumerevoli riconoscimenti, ne citiamo giusto un paio: è stato in Tv all'interno delle trasmissioni *Mela verde* (andata in onda su Rete4) e *TG1 Terra&Sapori* (in onda su Rai1) ed è stato inserito nella *Guida Golosa Nazionale* e *Guida del Piemonte 2008*. Inoltre, la Provincia di Asti ha conferito un encomio ufficiale per la promozione delle tradizioni territoriali.

Ne hanno parlato, scritto, trattato e relazionato, tra gli altri: l'Università degli Studi di Torino, l'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, l'Istituto biofisico per lo studio degli olii del bacino del Mediterraneo, il CNR di Palermo e l'Istituto per lo studio dell'alimentazione di Belfast.

Per ultima, l'industria chimica farmaceutica di Bergamo, sta ancora sperimentando l'utilizzo del NoccioOlio come integratore alimentare medico e come base per una dermo-crema.

Questa storia di successo è stata resa possibile anche dall'ottima sinergia che si è venuta a creare con le istituzioni presenti sul territorio, a partire dal Comune di Refrancore e dal Comune e dalla Camera di Commercio di Asti.

...e del suo frenare. Le criticità

Il grande pregio dell'olio di nocciole è il suo stesso limite.

Con un prodotto d'eccellenza come questo è d'obbligo la commercializzazione consapevole: venderlo senza spiegarlo nel modo corretto è quasi impossibile, soprattutto a causa del costo al litro che è di un certo livello.

La relativamente poca diffusione è legata in larga parte alla mancanza di una figura commerciale all'interno dell'azienda, e ciò ha limitato la conoscenza di NoccioOlio da parte del grande pubblico.

Dal 2007 Fulvia e Silvia cercano un partner che possa promuovere il loro olio come merita, una realtà esterna che creda nel progetto, e che faccia loro spiccare il volo, ma fino a oggi non l'hanno ancora trovata.

Inoltre, per questo tipo di attività, i contributi economici sono spesso difficili se non impossibili da ottenere: impensabile poter avviare un'attività come la loro senza disporre di buona parte di capitale proprio.



La maggior parte della produzione avviene su commessa: i principali clienti sono grandi utilizzatori (chef, ristoranti, pasticceri), botteghe e agenti commerciali di eccellenze e privati, che giungono attraverso i canali tradizionali o tramite il loro sito web.

Fulvia e Silvia pongono molta attenzione alla comunicazione web e social: oltre al sito, seguono la pagina Facebook, spesso arricchita da ricette e suggerimenti sull'utilizzo del loro prodotto.

Per concludere...

In SAMA Fulvia e Silvia hanno saputo valorizzare le loro passioni, grazie a scelte coraggiose e analisi imprenditoriali puntuali.

Una buona dose di intraprendenza e di curiosità ha fatto sì che venisse riconsegnato dalle memorie di un paese intero un olio d'eccellenza che parla della storia e del territorio; la loro determinazione ha permesso di recuperare, dalla tradizione contadina, un prodotto naturale e prestigioso che onora il made in Italy.

~ Il prodotto in cucina

Millefoglie al formaggio di capra e crudité di carciofi

Ingredienti per 4 persone

12 dischi di pasta sfoglia di 6/7 cm di diametro

300 gr di formaggio di capra fresco

100 gr di panna fresca

70 gr di Nocciocialda tostata e tritata

60 gr di olio di nocciole crudo

2 carciofi spinosi

80 gr di formaggio di capra stagionato

Olio di nocciole tostate

Sale e pepe nero

Preparazione

Con il coppapasta ricavate i dischi di pasta sfoglia da un quadro precedentemente cotto in forno con una leggera spennellata d'uovo.

In una ciotola, fate una crema col formaggio di capra fresco, la panna, la Nocciocialda, l'olio di nocciole crudo, sale e pepe. Con un sac à poche a punta rigata farcite i dischi di pasta sfoglia formando il millefoglie.

Mondate e lavate i carciofi in acqua acidulata, affettateli sottili e conditeli con sale, pepe, olio di nocciole tostate e caprino stagionato a lamelle. Componete il piatto e servite.

Ricetta ideata dallo chef Luigi Pero.

La Conservatoria delle Cucine Mediterranee

La cucina è intimamente connessa con il territorio e ne esprime i «sapori e saperi» che si sono accumulati nel corso dei secoli nei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, creando identità, cultura e tradizioni che hanno influenzato anche le comunità delle zone interne. Un patrimonio prezioso, veicolo di pace minacciato dalla globalizzazione, all'interno del quale la Conservatoria compie studi e ricerche finalizzate alla valorizzazione, alla difesa e alla conoscenza.

Questa è la missione della Conservatoria delle Cucine Mediterranee. Nata non a caso a Torino, «Città delle Alpi», ma anche «Porta del Mediterraneo», capoluogo di una regione «cerniera» tra l'area alpina-continentale e mediterranea, luogo di grande tradizione culinaria e d'incontro di culture gastronomiche diverse del Nord e Sud d'Italia, Nord e Sud del mondo.

La Conservatoria delle Cucine Mediterranee è un'associazione culturale senza scopo di lucro che ricerca e cura la valorizzazione dei prodotti del territorio, i mestieri dell'agricoltura, i mercati, la cucina di qualità e più in generale il patrimonio culinario, turistico e culturale dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo. Concentra le sue attività sulla valorizzazione e la promozione dei prodotti alimentari tipici, con particolare attenzione ai territori di montagna; e su progetti e ricerche volti alla rivitalizzazione e all'ammodernamento dei mercati urbani.

La Conservatoria si finanzia attraverso la realizzazione di progetti locali ed europei, attività che le ha permesso di crescere e radicarsi sia a Torino e in Piemonte sia all'interno d'importanti network internazionali.

I principali progetti

Valorizzazione e promozione dei prodotti alimentari tipici

TOUR DEI SAPERI E DEI SAPORI DELLA MONTAGNA Interreg Italia - Francia. Il progetto ha realizzato, fra il 2006 e il 2008, attività di ricerca, sensibilizzazione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico dei territori delle vallate alpine di Torino e Cuneo e delle zone delle Hautes Alpes, delle Alpes de Haute Provence e di Gap.

PROMO TERROIR Interreg Italia - Francia. Realizzato fra il 2008 e il 2010, per valorizzare la filiera al-

imentare e le tradizioni socio-culturali a essa legate che rappresentano un'importante risorsa per l'economia dei territori interessati, per esempio prevenendo l'esodo e l'abbandono del territorio montano, e in particolare per un turismo sempre più attento alla qualità dei servizi e delle offerte che gravitano attorno all'universo del cibo e dei prodotti del territorio.

Progetti e ricerche volti alla rivitalizzazione e all'ammodernamento dei mercati urbani

TORINO FOOD MARKET FESTIVAL, evento internazionale dedicato alla promozione e valorizzazione del mondo dei mercati. Sei edizioni dal 2005 al 2011.

PER UNA POLITICA REGIONALE DEI MERCATI, ricerca per conto dell'Assessorato al Commercio della Regione Piemonte (2009/2010).

MEDEMPORION, progetto europeo MED (2009/2011). In partenariato con l'Istituto Municipale dei Mercati di Barcellona, il Conservatoire des Cuisines Méditerranéennes di Marsiglia, le Città di Genova e di Torino: si sono realizzate ricerche e azioni volte a rafforzare l'importanza dei mercati locali da un punto di vista economico, culturale, sociale e turistico.

CENTRAL MARKETS, progetto europeo Central Europe con capofila la Città di Venezia e nove partner, tra cui le Città di Torino, Cracovia, Bratislava. Il progetto ha come obiettivo generale quello di migliorare i mercati tradizionali ottimizzando il loro sistema gestionale. Nello specifico intende sviluppare strategie e linee guida per la rinascita dei mercati come motore per lo sviluppo dei distretti urbani.

URBACT MARKETS, la Conservatoria collabora con il Comune di Torino al progetto che ha come capofila la Città di Barcellona e si propone di esplorare il potenziale dei mercati locali come *driver* per lo sviluppo economico locale e la rigenerazione delle città.

Pubblicazioni

- *Tenere banco in Piemonte*, 2010. Disponibile online qui.
- *La montagna insegna*, Ed. Piazza, 2009.
- *Luce su Porta Palazzo: il mercato che non si spegne mai*, Tipografia AGS – Trino (Vc), II, 2013.

Tutti i materiali di ricerca sono disponibili online sul sito della Conservatoria.

Contatti

Conservatoria delle Cucine Mediterranee

Via San Giovanni Battista la Salle, 17 - 10152 Torino

www.cucinemediterranee.net

conservatoria@cucinemediterranee.net

tel: +39 011 5229827

I produttori

Argalà – www.argalart.it

Azienda che produce un ottimo pastis artigianale, unico in Piemonte, fondata da due giovani imprenditori di Roccavione (Cn) che hanno saputo coniugare la passione per la tradizione con quella per l'arte, organizzando ogni anno il Festival Argalart. Per contatti: argalart@gmail.com

La Fattoria dell'Aglio – www.fattoriadellaglio.it

Produttori di aglio di Caraglio (Cn). Trasformano l'aglio nella crema *Aj love you* e producono farina Barbarià. Fondatori del Consorzio per la promozione, valorizzazione e tutela dell'aglio *Aj d'Caraj*. Per contatti: info@fattoriadellaglio.it

Pastificio Antilia – www.pastificioantilia.it

I due giovani imprenditori di Busca (Cn) presentano un prodotto artigianale e biologico. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione sono certificati e provengono da agricoltura e allevamenti biologici. Il loro laboratorio è dotato di un impianto fotovoltaico per la fornitura dell'energia necessaria alla produzione. Il pastificio ha ottenuto nel dicembre 2013 la certificazione biologica dall'ente CCPB. Per contatti: info@pastificioantilia.it

Ceresa – www.aurelioceresa.it

Aurelio Ceresa, giovane casaro, dopo studi in Agraria è tornato sulle orme del nonno riprendendo in mano l'attività agricola. Quattro anni fa ha iniziato l'attività con una quarantina di capre. Oggi l'azienda di None (To) conta cento caprini, trecento ovini e venti bovini. Da giugno a settembre i capi pascolano a Ribordore, all'Alpe Oregge, nel cuore del Parco Nazionale Gran Paradiso. L'azienda è Maestro del Gusto. I suoi prodotti di alpeggio hanno il marchio di qualità del Gran Paradiso. Per contatti: aurelio.ceresa@libero.it

Azienda Agricola Alice Cerutti, Cascina Oschiena – www.cascinaoschiena.it

Produttrice di riso di Crova (Vc), partecipa al progetto Ecorice nell'ambito del programma europeo Natura 2000-Life. Il territorio dell'azienda agricola è inserito nella rete ecologica Zona di Protezione Speciale

«Risaie Vercellesi». Per contatti: alicecerutti@cascinaoschiena.it

Azienda Agricola SAMA «Laboratorio del Gusto» – www.nocciolio.it

Due giovani imprenditrici del Monferrato, di Refrancore (At), partendo dalla produzione tradizionale delle nocciole IGP, hanno introdotto tecniche innovative nella trasformazione del prodotto e creato il primo olio di nocciole realizzato con spremitura a freddo. Per contatti: info@nocciolio.it

Azienda Agricola «La Cascinassa» – www.lacascinassa.it

Sita nell'anfiteatro morenico a Pavone Canavese (To), l'azienda alleva capre di razza Camosciata delle Alpi, suini e bovini di razza piemontese. I giovani produttori hanno saputo coniugare tradizione familiare, studi ed esperienze all'estero e garantiscono al consumatore la tracciabilità di tutti i loro prodotti. La Cascinassa ha ricevuto il riconoscimento di Maestro del Gusto. Per contatti: info@lacascinassa.it e lacascinassa@hotmail.com

Consorzio l'Escaroun e Cooperativa «Lou Barmaset» – www.vallestura.net

Il Consorzio, supportato dalla Comunità Montana Valle Stura di Demonte e collegato all'Ecomuseo della Pastorizia di Pontebernardo (Cn), alleva, trasforma e commercializza lane, latte, formaggi e carni di agnello sambucano, un prodotto PAT. Per contatti: segreteria@vallestura.cn.it

Gli autori

Anna Buganè. Ho ventotto anni e sono una precaria di natura, per inclinazione, per vocazione e di fatto. Faccio cose sparse, vedo genti differenti, vivo gioie e drammi, soprattutto in cucina o a tavola. Appena capisco cosa mi piacerebbe fare da grande cambio idea o il destino mi mette su una strada diversa. Ho fatto molti lavori, dalla venditrice di collant all'agente di viaggi, passando per la receptionist per finire in una segreteria.

Per fortuna il cibo, la scrittura e la condivisione sono costanti della mia vita straordinariamente precaria. Nel tempo che mi rimane tra un progetto e l'altro, mangio, cucino per me e il mio compagno, cucino a domicilio, preparo torte di compleanno, incontro produttori, racconto la mia storia, racconto le storie degli altri, organizzo corsi di cucina e condivisione, organizzo momenti di socialità e convivialità legati alle buone pratiche alimentari. Il mio blog si chiama Cucina Precaria.



Mariachiara Montera. Dopo Salerno, Bologna e Milano, nel 2012 Mariachiara è approdata a Torino per amore dei gianduiotti. Dal 2006 ha un food blog senza ricette dove scrive di opinioni e recensioni gastronomiche: www.thechefsonthetable.it

Si occupa di Digital Pr e collabora con diverse testate food tra cui il Cucchiaino.it e il canale cucina del Corriere della sera: passa dalla scrittura di un comunicato a quella di un libro con leggerezza, spesso mangiando pane burro e alici. Organizza eventi in giro per l'Italia, come le Foodie Geek Dinner, e ama fare network. Il lato foodie di Mariachiara ha una vita tutta sua e si chiama @Maricler. Il suo blog è The chef is on the table.



Sandra Salerno, classe 1967, food writer, food blogger e consulente enogastronomica. Il suo blog *Un tocco di zenzero*, che prende in prestito il nome da quello dell'omonimo film greco di Tassos Boulmetis, è nato dalla passione di Sandra per la cucina, e raccoglie più di mille ricette: dagli *appetizer*, alle paste fresche, dal *finger food* ai menu delle feste.

Una piccola enciclopedia culinaria, dunque, da cui attingere per creare menu inediti per pranzi e cene adatti a tutte le occasioni. Oltre al blog, che si è aggiudicato nel 2009 il prestigioso primo premio nella categoria *food & wine* dei Macchianera Blog Awards, Sandra cura consulenze per produttori piccoli e grandi, collabora alla pubblicazione di libri e scrive per portali web.

Da circa tre anni Sandra ha sviluppato la sezione Travel, dedicata ai viaggi del gusto. Il suo blog è *Un tocco di zenzero*.



Sara Tescari e Paolo Arcuno. Sara: mamma equilibrata fra due bimbe – Vittoria una cinquenne tutta pepe e Caterina un anno e mezzo di energia pura –, casa e lavoro, *food addicted*, amo scrivere, sognare e viaggiare.

Paolo: papà e altra metà del blog, appassionato di fotografia e sommelier in erba.

In arte @ficoeuva, siamo blogger da gennaio 2008: in casa nostra non ci si annoia mai, manca il tempo per farlo, ma tutto avviene con il sorriso!

Nella vita siamo entrambi impiegati in banca, ma nel nostro tempo libero amiamo cucinare, curare il blog e vivere sempre nuove esperienze. Un blog che amiamo definire a gestione familiare dove tutti danno il loro contributo, Babette la bassotta compresa. Il blog si chiama Fico e Uva.

