



MONCALIERI CITTA' DEL PROCLAMA

# G.U.S.T.O.

## Genuine Usanze Sulla Tavola Oggi

A Moncalieri oltre l'arco  
...a tavola con le stagioni



Foto MATTHEW MOLCHEN

MOSTRA MERCATO SULLA CULTURA ALIMENTARE

MONCALIERI 21 – 22 – 23 MAGGIO 2010

# **G.U.S.T.O.**

## **Genuine Usanze Sulla Tavola Oggi**

### **SCHEMA PROGETTO**

<b>Nome progetto:</b>	<b>G.U.S.T.O.-Genuine Usanze Sulla Tavola Oggi</b>
<b>Proponente:</b>	ASCOM PROVINCIALE TORINO Organizzazione imprenditoriale di categoria C.F. 80082340011 Via Massena, 20 – 10128 Torino Tel 0115516237 Fax 0115516247 e-mail <a href="mailto:direzione@ascomtorino.it">direzione@ascomtorino.it</a>
<b>Referente Ascom</b>	Matteo Angileri Funzionario responsabile di zona Tel 0116402218 Fax 0116407256 e-mail <a href="mailto:mangileri@unaservizi.it">mangileri@unaservizi.it</a>
<b>Organizzazione:</b>	ASCOM provinciale, Felicità Bono, Dorianò Busso, Michele Caristia, Vittoria D'Antonio
<b>Referenti Organizzazione</b>	Felicità Bono 333 31 32 990 011 640 83 07 Vittoria D'Antonio 338 92 21 193 <a href="mailto:vittoria.dan@tele2.it">vittoria.dan@tele2.it</a> Michele Caristia 339 86 50 954 <a href="mailto:caristia45@libero.it">caristia45@libero.it</a>
<b>Comitato tecnico:</b>	Vittoria d'Antonio, Food Consultant. Carol Povigna, dr.ssa in Scienze Gastronomiche Università di Pollenzo, pres. A.S.D.- Osservatorio Gastronomico delle Colline Torinesi. Anna Marlena Buscemi, dr.ssa in Scienze Gastronomiche Università di Pollenzo. Luca Rostagno, enotecnico responsabile Cantina Matteo Correggia. Dorianò Busso, Imprenditore Agricolo iscritto al Collegio Professionale Periti Agrari Prov. Di Torino e Valle d'Aosta
<b>Patrocino:</b>	Comune di Moncalieri, Provincia di Torino, Regione Piemonte, CCIAA di Torino
<b>Data manifestazione:</b>	21-22-23 maggio 2010
<b>Edizione dell'iniziativa:</b>	prima

<b>Sede di svolgimento:</b>	Moncalieri – centro storico
<b>Soggetti partecipanti:</b>	<p>Osservatorio Gastronomico delle Colline Torinesi, in qualità di soggetto collaboratore nell’ambito dei laboratori del gusto.</p> <p>Piemonte Movie in qualità di soggetto collaboratore nell’ambito dell’organizzazione della rassegna cinematografica.</p> <p>A.GI.MUS. in qualità di soggetto collaboratore nell’ambito dell’organizzazione degli eventi musicali.</p> <p>Slow Food Piemonte e Valle d’Aosta in qualità di soggetto collaboratore nei Laboratori del Gusto.</p> <p>A.I.C. Associazione Italiana Celiachia</p>
<b>Partner e Sponsor:</b>	<p>Monetti spa, azienda leader nel settore della conservazione e nella produzione del sistema di vendita ecocompatibile per i mercati locali e del biologico.</p> <p>“Il Mercoledì” di Moncalieri in qualità di patrocinatore della manifestazione.</p> <p>Città di Moncalieri in qualità di soggetto Patrocinatore e sostenitore.</p>
<b>Obiettivi e benefici attesi:</b>	<p>Valorizzazione delle produzioni agroalimentari del Piemonte mediante l’incontro tra produttori e consumatori. Promozione di pratiche alimentari consapevoli orientate allo sviluppo sostenibile dell’agricoltura e del territorio.</p> <p>Educazione alimentare ed educazione al gusto</p> <p>Valorizzazione del territorio di Moncalieri, sotto il profilo turistico/culturale, e delle sue numerose attività commerciali.</p>

## 1. Presentazione

**T**utti gli uomini si nutrono ma pochi sanno distinguere i sapori.

Le parole di Confucio testimoniano come da sempre l'uomo si interroghi sul cibo.

Oggi come ieri le modalità di approccio al cibo da parte del consumatore provocano effetti che investono i più disparati aspetti della nostra vita quali economia, salute, ricerca, ambiente, lavoro e relazioni sociali. Il nostro stile di vita è ormai largamente influenzato da tali modalità e i nostri comportamenti alimentari determinano modificazioni sociali di tale rilievo da risultare concausa persino dei movimenti migratori che investono le nazioni più povere.

La riscoperta dei gusti e delle ricette della tradizione inizia da un nuovo modo di scegliere, acquistare e consumare i prodotti. La possibilità di conoscere i produttori e il lavoro che permette ai cibi di arrivare sulle nostre tavole sono solo alcuni vantaggi della filiera corta, stagionalità e biodiversità dei prodotti.

*Il 21, 22 e 23 maggio* la stupenda cornice del Centro Storico di Moncalieri ospiterà la manifestazione **G.U.S.T.O. – Genuine Usanze Sulla Tavola Oggi**.

Una manifestazione che ha lo scopo di favorire la conoscenza delle produzioni agro alimentari del Piemonte e di promuovere l'incontro tra produttori e consumatori, contribuendo così alla diffusione di pratiche alimentari consapevoli, per la salvaguardia dell'ambiente e della salute.

Alla manifestazione parteciperanno solo espositori che garantiscano la territorialità dei prodotti, tipicità e trasparenza del prezzo. I visitatori potranno così assaggiare e acquistare alimenti freschi e genuini e partecipare ad eventi come degustazioni e incontri informativi. La passeggiata tra le vie del centro storico diventa occasione di conoscenza per scoprire, grazie ad accurati percorsi didattico/divulgativi, il mondo della produzione e del nutrimento consapevole. "Tutelare e conoscere" sono le parole d'ordine del programma; tutelare la biodiversità, conoscere e riconoscere i prodotti e la relativa collocazione stagionale sono le fondamenta dell'acquisto rispettoso dell'ambiente e delle tradizioni della nostra regione.

La manifestazione si svolge lungo due direttrici:

**espositiva**, con l'intervento di produttori del Piemonte che esporranno i loro prodotti in postazioni di vendita EcoExpo.

**didattico/divulgativa** in cui verrà posto l'accento sulla funzione di "prevenzione" (sanitaria e ambientale) dei cibi del benessere, delle ricette della tradizione e delle pratiche alimentari ad essi collegate. Saranno inoltre trattati temi di stretta attualità come tracciabilità dei prodotti, biodiversità, prodotti a chilometri zero, filiera corta, sofisticazione dei prodotti alimentari, conservazione dei cibi. La parte divulgativa troverà approfondimento attraverso convegni, proiezione di filmati e interventi di esperti.

**Eventi paralleli** destinati ad accrescere l'appeal della manifestazione quali rassegna di film, concerti tematici, esibizione di artisti circensi, coinvolgimento delle scuole attraverso la realizzazione di manufatti della tradizione contadina.

## 2. Spazi espositivi

Sarà interessata una parte del centro storico di Moncalieri e alcuni spazi all'interno di edifici storici.

L'area espositiva, la cui porta d'ingresso sarà costituita dall'Arco di Porta Navina (addobbato per l'occasione dai florovivaisti della città), si svilupperà lungo l'asse via S. Martino, piazza Vittorio Emanuele e via Santa Croce. Saranno inoltre coinvolte aree di particolare pregio storico e scenografico quali il Giardino delle Rose e il piazzale Aldo Moro.

L'area divulgativa si svolgerà in spazi all'interno di strutture quali, ad esempio, Castello di Moncalieri, parcheggio multipiano e altri.

In sintesi l'allocazione degli spazi prevede:

- ✓ **Area esposizione prodotti** in v.le Stazione, Borgo Navile, via S. Martino, piazza Vittorio Emanuele e via Santa Croce
- ✓ **Laboratori del gusto** e ristorazione in Piazza Vittorio Emanuele, piazzetta del Burro e Giardino delle rose
- ✓ **Area convegni** nel salone del Castello di Moncalieri
- ✓ **Enti e associazioni** (NAS, Consumatori, Coldiretti) portico Comune
- ✓ **Eventi musicali** lungo il percorso della mostra
- ✓ **Rassegna film** presso il teatro Matteotti

### 3. **Promozione**

Per sottolineare adeguatamente la portata dell'evento e conseguire una buona visibilità l'organizzazione prevede di ricorrere ai servizi specialistici di un ufficio stampa che si occuperà della promozione articolata su diversi livelli quali:

- ✓ Spazi pubblicitari su quotidiani e riviste del settore
- ✓ Passaggi pubblicitari e informativi su emittenti televisive e radiofoniche: RAI3, GRP, Radio 105, Telecupole, Telesubalpina, ecc.
- ✓ Stampa e distribuzione di cartelloni pubblicitari sul territorio di Moncalieri e Torino; la cartellonistica sarà collocata in aree strategiche di particolare interesse commerciale con particolare riguardo all'area di Moncalieri.
- ✓ Predisposizione e diffusione di depliant pubblicitari
- ✓ Coinvolgimento delle realtà commerciali di Moncalieri che parteciperanno alla manifestazione in qualità di partner in alcune iniziative
- ✓ Conferenza stampa di presentazione

### 4. **Programma della manifestazione**

Per la descrizione degli eventi si veda il documento "Schede eventi".

La manifestazione sarà preceduta, nel corso della settimana precedente, dalla presentazione del Sindaco e degli Assessori di Moncalieri ai media e da una rassegna cinematografica con film a tema al mattino per le scuole e alla sera per tutti.

Le giornate della manifestazione saranno poi articolate come segue.

**Venerdì:** A sera, in una sala del Castello di Moncalieri, avrà luogo l'inaugurazione della manifestazione con la partecipazione di figure istituzionali della Regione Piemonte e del Sindaco di Moncalieri.

Una figura di alto profilo nel campo dell'alimentazione intratterrà i visitatori con una testimonianza sul mondo contadino del Piemonte di ieri.

**Sabato:** La manifestazione entra nel vivo.

Esposizione prodotti e negozi aperti fino alle 23.

Da Borgo Navile a piazza Vittorio Emanuele verrà proposta una selezione dei prodotti dell'agroalimentare piemontese allestita per mezzo di postazioni di vendita EcoExpo dotate di pannelli fotovoltaici; la strada dei vini, lungo via S. Croce, offrirà una

selezione di vini proposta da giovani e intraprendenti produttori.

Nei negozi verranno installati schermi televisivi su cui scorreranno no stop filmati inerenti la produzione alimentare e la conservazione dei cibi.

Nella mattinata si terrà un interessante convegno sulla relazione tra stile di vita alimentare e salute con l'intervento di esperti della materia.

Nel pomeriggio esibizione gruppi musicali itineranti lungo il percorso della manifestazione. Al teatro Matteotti saranno proiettati dei cartoni animati per i bambini; alcuni gruppi musicali all'aperto allietteranno la giornata.

A sera i ristoranti della città proporranno menù a tema. Un concerto in piazza Vittorio Emanuele concluderà la giornata.

Domenica:

La domenica sarà scandita da eventi e attrazioni sulla falsariga del sabato e seguirà gli stessi ritmi. Al mattino si potrà partecipare ad un convegno avente per oggetto il Make up del cibo ovvero etichette e packaging dei prodotti alimentari e conservazione dei cibi.

Sabato e domenica:

una serie di eventi faranno da cornice alla manifestazione per accrescerne il fascino.

Il visitatore potrà così fare colazione in piazza Vittorio Emanuele o degustare i cibi di strada della tradizione piemontese con la "Piola Vagabonda", sorridere con gli spaventapasseri allestiti per l'occasione dalle scuole del territorio, osservare gli astri grazie ad un telescopio dell'osservatorio astronomico, partecipare ai laboratori del gusto allestiti da esperti del settore con la partecipazione di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta. I laboratori guideranno il visitatore in un viaggio attraverso il cibo verso una maggiore consapevolezza delle scelte alimentari e della cultura gastronomica.

Nel Giardino delle Rose si potrà consumare in allegria la tradizionale merenda sinoira.

\*\*\*\*\*