

PRIMO PIANO

cellenze più identitarie, proposta attraverso «un palcoscenico popolare e culturale del sapore e della convivialità».

Le sagre e le fiere vanno lette come punto d'incontro tra tradizione ed economia. Per molti piccoli centri rappresentano sicuramente un'occasione per riempire piazze e strade, ma anche dare visibilità alle produzioni locali e intercettare quel turismo enogastronomico sempre più interessato alle esperienze autentiche. Come quella, ad esempio, del bosco, che è l'habitat dove si generano tartufi e funghi. Entrambi limitati dai vincoli della stagionalità e della quantità di «buttata», imprevedibile se non «leggendolo» le condizioni meteo. Gli uni legati a un mondo dove la valenza economica ha già un enorme peso, al di là del folklore che li circonda. Gli altri ancora ristretti a una micro-economia prevalentemente di montagna, anche se

la loro commercializzazione alimenta un mercato che coinvolge raccoglitori, commercianti, ristoratori e imprese di trasformazione.

L'autunno in terra cuneese si conferma una stagione in cui il gusto diventa promozione, accoglienza e sviluppo: una festa per il palato, ma anche un'opportunità per tutto il territorio. «Peccati di gola» a Mondovì, ad esempio (30 ottobre-1° novembre), è un evento che presenta prodotti tipici piemontesi, gioielli dell'enogastronomia e tipicità De.Co. (Denominazione Comunale) del territorio. Un patrimonio che non si limita alla tavola: dietro ogni prodotto ci sono agricoltori, allevatori, raccoglitori, trasformatori e commercianti, mentre intorno alle manifestazioni si muove una filiera più ampia che coinvolge ristorazione, ospitalità, commercio e servizi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pronto il Festival nazionale della salsiccia
Spazio anche a formaggio, pane e riso

La proposta a Bra's capace di generare 15 milioni di indotto

LASTORIA/1

Oltre 150mila persone in tre giorni. Sono i visitatori che Bra si prepara ad accogliere durante Bra's, il Festival nazionale della Salsiccia, del Formaggio, del Pane e del Riso di Bra, in programma da venerdì a domenica, con apertura ufficiale e cena di gala previste già per giovedì sera e affidate allo Chef Ambassador Massimo Camia, del ristorante Massimo Camia di Novello. Durante il weekend la città della Zizzola diventerà un grande palcoscenico diffuso dedicato alle eccellenze enogastronomiche, alla cultura, alla musica, al turismo e alla convivialità, con un programma pensato per raccontare l'identità braidese e proiettarla verso un pubblico sempre più ampio.

Al centro del festival ci saranno la Salsiccia di Bra, prodotto simbolo della città e patrimonio gastronomico unico, il Formaggio Bra Dop, il Pane di Bra e il Riso di Bra: quattro protagonisti di un racconto che intreccia tradizione artigianale, qualità delle materie prime, cultura del territorio e capacità di fare sistema. Ma che è anche in grado di muovere una vera e propria economia. «Abbiamo fatto un calcolo approssimativo per misurare l'impatto del Festival e prevediamo l'arrivo a Bra di 150-180 mila visitatori, quasi il doppio dell'ul-

tima edizione andata in scena due anni fa», anticipa Luigi Barbero, direttore di Ascom Bra.

I contenuti e gli ospiti attesi sono di forte richiamo: il programma animerà piazze, vie e luoghi simbolo della città con appuntamenti gastronomici, show cooking, masterclass, degustazioni, spazi dedicati alle famiglie, iniziative culturali, concerti gratuiti. «Le prenotazioni finora registrate negli alberghi e nelle strutture ricettive, così come nei ristoranti, sono di ottimo auspicio – dice ancora Barbero –.



La promozione della salsiccia a "Bra's"

Prevediamo che Bra's genererà un indotto di oltre 15 milioni di euro, con l'ambizione di confermarsi tra gli appuntamenti più rappresentativi dell'Italia del gusto. Oggi l'enogastronomia rappresenta uno dei più potenti elementi di attrazione turistica. Sono convinto che valorizzare in modo intelligente le nostre tradizioni non significhi semplicemente conservare il passato: significa trasformare la nostra identità in una risorsa e porre le basi per generare il futuro». R. F. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In arrivo la 65ª Mostra internazionale
Nel weekend dalla micologia alla cucina

Ceva scommette sul piano che lancia l'economia del fungo

LASTORIA/2

ZAIIRA MUREDDU
CEVA

Da 65 anni Ceva viene considerata fra le capitali italiane della micologia. Accade da quando alcuni amici diedero vita alla Mostra del Fungo: un avvio in sordina, con pochi esemplari esposti in uno spaccato di sottobosco ricostruito sotto l'ala del municipio, al quale è seguito uno sviluppo esponenziale della manifestazione. Che quest'anno può vantare, per la prima volta, il titolo di «internazionale». Il clou ci sarà sabato e domenica, con l'allestimento dell'esposizione scientifica sotto i portici di via Marengo (è l'asse portante della rassegna, a cura dei volontari del Gruppo Micologico Cebano), il mercato del fungo, l'area food dove a farla da protagonista sarà anche il «re del bosco». Con altre iniziative di contorno, iniziate ieri. Ad esempio le cene di stasera e domani a tema fungo: «Radici a tavola», con i piatti delle chef Clelia Salvetti e Roberta Adami.

L'obiettivo di Ceva è quello di fare del «prodotto fungo» non solo un motivo di richiamo turistico e gastronomico, ma anche un volano dell'economia, che vada dalla lavorazione alla commercializzazione. «Il fungo, infatti, è molto più di un prodotto della nostra terra – dice il sindaco, Fabio Mottinelli –: è un emblema del territorio, capace di raccontar-

ne ricchezza ambientale, biodiversità, cultura e rapporto profondo tra uomo e natura». L'assessore agli Eventi, Luca Prato: «Le giornate più significative della Mostra internazionale sono due, ma tante le direzioni: dimensione scientifica e divulgativa, enogastronomia e cultura, scoperta e divertimento, centro cittadino e territorio».

Ma l'impegno a rendere il fungo un simbolo a 360 gradi non è solo nel weekend della Mostra. «Avviene anche nelle attività che portiamo avanti tutto l'anno – rimarca Giorgio Raviolo, presidente del Gruppo Micologico –: dalle lezioni



Una precedente edizione della Mostra

nelle scuole agli orti coltivati con i bambini, dal bosco didattico alla cura del giardino botanico, dalla presenza negli eventi, ai quali siamo invitati in molte città e paesi, fino al costituendo Museo del Fungo, che passo dopo passo sta diventando realtà». La pioggia dei giorni scorsi, se ci sarà il rialzo delle temperature, potrebbe rilanciare la crescita per appassionati cercatori e buongustai, andando anche a colmare gli espositori nei negozi di frutta e verdura (dove la merce ora è ancora scarsa per indicare un prezzo medio della stagione). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È un progetto nato dalla collaborazione tra l'Asl Cn1 e Slow Food Fossano

Un orto sul tetto dell'ospedale Santissima Trinità La natura entra nelle cure in Neuroriabilitazione

IL CASO

BARBARA MORRA
FOSSANO

Un orto sul tetto dell'ospedale Santissima Trinità, da dove la vista del Monviso è spettacolare, per ritrovare, passo dopo passo, autonomia, relazioni e benessere. A Fossano la natura entra nel percorso di cu-

ra dei pazienti della Neuroriabilitazione grazie al nuovo «Orto di Slow Food Terapeutico», progetto nato dalla collaborazione tra l'Asl Cn1 e Slow Food Fossano.

L'iniziativa è rivolta alle persone ricoverate con esiti di grave cerebrolesione acquisita e punta a integrare l'ortoterapia nel percorso riabilitativo. Il contatto con piante, terra e attività di giardinaggio può infatti stimolare manualità, memo-

ria e attenzione, favorendo al tempo stesso il benessere emotivo e contribuendo a ridurre stress e disagio durante un ricovero spesso lungo e complesso.

L'orto sarà soprattutto uno spazio di cura e relazione: potrà essere vissuto anche semplicemente attraverso la presenza e l'osservazione, oppure, quando le condizioni cliniche lo consentiranno, attraverso un coinvolgimento diretto dei pazienti

nelle attività. Il progetto prevede inoltre la collaborazione tra persone ricoverate, operatori sanitari e volontari, con l'obiettivo di rafforzare le relazioni e il legame tra ospedale e territorio.

«La realizzazione di questo progetto è possibile grazie al prezioso contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano – spiega Marco Barberis di Slow Food –. Slow Food potrà acquistare delle postazioni per

l'orticoltura dedicate alle persone con disabilità, che verranno installate nei prossimi giorni. L'allestimento delle strutture, utilizzabili anche da chi si sposta in carrozzina, è cominciato. Probabilmente le attività inizieranno entro fine ottobre. Il personale di Slow Food, oltre a fornire il materiale necessario per l'orto, affiancherà gli operatori dell'Asl nelle attività previste».

Le postazioni saranno quindi pensate per rendere l'esperienza accessibile e adattabile alle diverse esigenze dei pazienti. Le attività verranno svolte sempre in presenza degli operatori dell'Asl, nell'ambito dei singoli progetti riabilitativi individuali e secondo le valuta-

zioni cliniche e terapeutiche.

Elena Antoniono medica fisiatra a Fossano: «L'orto terapia viene usata in ambito di neuroriabilitazione: i ricoveri sono lunghi e più si riesce a inserire attività motivazionali meglio è, così si stimolano manualità, memoria e attenzione». La convenzione tra Asl Cn1 e associazione resterà in vigore fino al 31 dicembre 2028, con la possibilità di rinnovarla.

Non solo un orto, ma un ulteriore strumento di riabilitazione: uno spazio verde dove la cura può incontrare la socialità e dove un piccolo gesto, come seminare o prendersi cura di una pianta, può diventare parte del percorso verso il recupero. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA