

I tesori di una terra unica

Gioielli agro-alimentari di un'agricoltura montana eco-sostenibile

IL FAGIOLO BIANCO DI BAGNASCO

Questa varietà tipica dell'Alta Val Tanaro, di cui si stanno riscoprendo i pregi, ha fornito supporto importante all'economia del Comune di Bagnasco sino a metà del secolo scorso.

LA CASTAGNA GARESSINA

È la varietà "gabiana", citata in antichi codici del Comune di Gressio. Trova la massima esaltazione delle proprie caratteristiche nel processo di essiccazione tradizionale negli "scau". Viene anche mulinata per produrne farina macinata.

Gressio 10 Ottobre

Festa in borgata Valsorda con prodotti tipici e castagnata dalle 18.00.

LA RAPA DI CAPRAUNA

Varietà tipica del nostro territorio, che nei terreni del Comune di Caprauna assume caratteristiche organolettiche così particolari e diverse dalle classiche rape, tanto da potersi fregiare del riconoscimento di Presidio Slow-Food.

Caprauna 18 Ottobre

Festa della Rapa

IL CECE DI NUCETTO

Nelle tradizioni del Comune di Nucetto, la coltivazione di questo cece era presente soprattutto tra i filari delle vigne. Oggi abbiamo la riscoperta e l'ampliamento delle produzioni anche nel fondovalle.

Nucetto 11 Ottobre

Festa del Cece



Il lavoro del "Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela dei Prodotti Tipici dell'Alta Val Tanaro"

Se un prodotto agro-alimentare racchiude nei suoi sapori la storia ed il territorio che l'hanno generato, allora le tipicità coltivate e trasformate in una terra unica come l'Alta Valle Tanaro potranno trovare naturale collocazione nell'Olimpo dei prodotti agricoli d'eccellenza del nord ovest. Sta crescendo sotto questi auspici il giovane "Consorzio per la valorizzazione e la tutela dei Prodotti Tipici dell'Alta Val Tanaro".

Ecco gli obiettivi fondamentali:

- Tutela: adottando un marchio consortile riportato sulle confezioni;
- Promozione e Valorizzazione: partecipando a manifestazioni, mercati, fiere; spingendo i ristoratori ad offrire e i negozianti a mettere in maggiore risalto i prodotti della valle;
- Ricerca e ampliamento degli sbocchi commerciali: intraprendendo contatti con negozi locali e non, con la grande commercializzazione, coi ristoratori e direttamente con le famiglie;
- Qualità: garantendo ai consumatori il rispetto delle metodiche di produzione di ogni singolo prodotto grazie al relativo disciplinare di

produzione;

- Remunerazione: definendo con i produttori una tabella dei prezzi comune, che consenta equa e adeguata remunerazione;
- Attrezzatura: rendendo disponibili agli associati materiali utili a ridurre i tempi di lavoro.

È stato un progressivo crescere: oggi il Consorzio conta 43 Soci, ogni stagione è presente in più di 20 manifestazioni (mercati, fiere, feste) cui si dedicano almeno 30 giorni di presenza.

In un'annata ordinaria, si commercializzano circa: 90 Q.li di castagne secche Gressine e relativa farina; 15 Q.li di fagiolo bianco di Bagnasco; 50 Q.li di rape di Caprauna; 70 Q.li di ceci di Nucetto e relativa farina. Tradotto in confezioni significa dire che almeno 45.000 pezzi vengono messi sul mercato e consumati.



Contatti - Contacts



• Info Consorzio

Via al Santuario 2, Gressio (CN)
Tel: 0174 806721
Fax 0174 803714
e-mail: uffagrario.altavaltanaro@reteunitaria.piemonte.it