



COMITATO SCIENTIFICO CENTRALE

Gruppo Terre Alte | Progetti di ricerca 2018

1. Titolo del progetto di ricerca:

Valorizzare un Territorio attraverso i suoi sapori: la cucina della Valle Soana tra tradizione e Innovazione - TESORI

2. Responsabile di progetto:

Stefano Duglio

3. Sezione CAI di appartenenza:

CAI Sezione di Torino

4. Breve descrizione delle attività svolte e dei risultati raggiunti (max. 2000 battute)

Nella sua prima fase dell'attività, i ricercatori del progetto TESORI hanno svolto le seguenti attività, propedeutiche al secondo step dei lavori, ovvero l'analisi bibliografica riguardo le ricette della tradizione associabili all'area di studio e le interviste ai "portatori della memoria".

La prima attività si è soprattutto concretizzata attraverso la consultazione di libri di ricette dell'area di studio e la difficoltà di tale fase risiede nel fatto che spesso i volumi tendono a proporre ricette della tradizione montanara in genere, quasi mai entrando nel merito di una singola valle e tale fattore è ancor più vero per quanto concerne la Valle Soana, viste le dimensioni contenute del suo territorio. Nonostante ciò, è stato possibile individuare e reperire dei testi che trattando il Canavese come areale hanno anche interessato la Valle Soana. Tale evidenze sono state analizzate in relazione alle interviste di un panel di popolazione over 80 in modo di reperire quei piatti della tradizione attraverso la memoria storica delle persone che vivono in Valle o che dalla Valle sono emigrate all'estero, attraverso lo storytelling. Da un punto di vista metodologico, in accordo con la letteratura inerente la documentazione del Patrimonio Culturale Immateriale, sono state realizzate interviste semi-strutturate e/o informali al fine di permettere un maggior coinvolgimento dei portatori della memoria nella ricerca. Le interviste, per un totale di otto partecipanti, di cui sei donne e due uomini, hanno avuto come oggetto la descrizione dei piatti della tradizione valsoanina, focalizzando l'attenzione su quelli che erano i piatti di tutti i giorni, i piatti dei periodi di festa nonché i piatti collegati alle diverse stagioni dell'anno. Le informazioni raccolte confermano quanto in parte emerso nello studio bibliografico: i piatti principali erano poveri, basati sull'utilizzo di pochi alimenti, prevalentemente ortaggi, farine e formaggi, oltre che erbe spontanee, con l'indicazione di alcune preparazioni, come il *Frit-gris* (preparazione delle patate) o la *Baula* (speciale forma di polenta) di cui si sta perdendo la memoria.

Le attività del secondo anno del progetto prevedono, dopo la fase di validazione e restituzione poc'anzi menzionata e nuove ed eventuali interviste ad altri portatori della memoria, l'organizzazione di un contest fra gli operatori turistici del territorio per proporre una loro versione dei piatti tipici della tradizione così come indicati dagli intervistati.

5. Materiali prodotti

(ad es.: articoli scientifici, libri, mappe, mostre, pagine web, interviste, video, opuscoli o altri materiali di diffusione relativi ad eventi, interventi realizzati sul territorio etc.)

Dove possibile allegare i materiali in pdf o riportare link a siti, canali o pagine web da cui sia possibile accedere ad ulteriori informazioni sul progetto

Il progetto si sviluppa in sinergia con un'azione già in essere sul territorio - Progetto EMERITUS Eco-ManagemEnt of agRI-Tourism in moUntain areaS, avviato dall'Università di Torino in collaborazione con il Comune di Valprato Soana e finanziato dalla Compagnia di San Paolo. Sul sito del progetto (<http://www.emeritus.unito.it/>), sezione Notizie, è stato annunciato l'avvio di TESORI

6. Eventuali fotografie dell'attività svolta (massimo 5 fotografie)

Allegare alla relazione separatamente foto o immagini in formato jpg o tiff

Numerare le immagini e inserire una breve didascalia relativa completa di soggetto, data e autore dell'immagine. L'invio delle immagini presuppone l'autorizzazione alla divulgazione nei siti istituzionali CAI e CSC.

Nell'immagine: residuo della pressatura delle nocciole per la produzione di olio. Il residuo solido, che si conserverà facilmente in quanto privo della materia grassa, responsabile di eventuali irrancidimenti, e privo di acqua, responsabile di eventuali muffe. Con il residuo della pressatura è possibile creare dei dolci

Autore: Marilisa Letey

Data: 8 novembre 2018