



# Ecomusei - Produzioni e saperi tradizionali

Workshop della Rete Ecomusei Piemonte

## PRODUZIONI E SAPERI TRADIZIONALI

A "pranzo" con la Rete Ecomusei Piemonte

Ecomuseo della Segale

Sede delle Aree Protette Alpi Marittime - Sala conferenze Alberto Bianco  
Piazza Regina Elena, 30 - 12010 - Valdieri (CN)

Gli Ecomusei piemontesi nella loro costante ricerca di valorizzazione delle risorse locali si sono spesso occupati di prodotti del territorio, tanto che, in alcuni casi, tali prodotti sono stati il fulcro del processo ecomuseale.

L'ecomuseo è infatti tra i soggetti in grado di attivare microeconomie grazie alla riscoperta e allo sviluppo di produzioni e saperi tradizionali spesso dimenticati ma che, se correttamente ripresi, possono portare a creare nuove microeconomie sostenibili. Certo, il consumatore, sia esso abituale o occasionale, deve essere sensibilizzato rispetto alla specificità del prodotto stesso e del suo stretto collegamento con l'identità locale. Rimettere in piedi produzioni a rischio di estinzione vuol dire infatti rendere consapevoli i fruitori rispetto al valore aggiunto del prodotto locale: alta qualità, unicità, rispetto delle tradizioni locali, naturalità e distintività di origine.

Tutto ciò che è collegato alle tradizioni culinarie, ai prodotti tipici, ai saperi, alla manifattura e alle *cultivar* locali fa parte di quel patrimonio di cui un ecomuseo si prende cura ed è l'*humus* ideale per fare economia sul territorio. Ed è negli ecomusei che si sono sviluppati processi in condivisione con le comunità locali che puntano alla rivitalizzazione di aree marginali che possono e devono ritornare ad essere luoghi abitati nuovamente produttivi e accoglienti.

Di tutto questo si parlerà nel consueto incontro annuale organizzato dalla Rete Ecomusei piemontese che, per l'edizione 2019, si svolgerà a Valdieri, sede dell'Ecomuseo della Segale.

Un appuntamento/menù in cui ogni intervento/portata sarà l'occasione per scoprire le realtà che formano la composita compagine degli ecomusei piemontesi.

## PROGRAMMA / MENU

Ore 9.30  
Registrazione dei partecipanti

Ore 9.45  
Saluti istituzionali

Ore 10

**Aperitivo**  
Silvano Valsania, Rete Ecomusei Piemonte

**Pane**  
Federico Elia, Ecomuseo dell'Alta Val Sangone - TO

**Vino**  
Cristiano Massaia, Ecomuseo Basso Monferrato Astigiano - AT  
Massimo Barbero, Archivio della Teatralità Popolare - AT

**Primo**  
Ravioles al Castelmagno  
Barbara Barberis, Ecomuseo Terra del Castelmagno - CN

**Secondo**  
Agnello sambucano  
Stefano Martini e Mauro Bernardi, Ecomuseo della Pastorizia - CN

**Dolce**  
Biscotti di segale  
Nanni Villani, Ecomuseo della Segale - CN

**Caffè e Pusacafè**  
Donatella Murtas, Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite - CN  
Giuseppe Pidello, Ecomuseo Valle Elvo e Serra - BI

Ore 13.30  
Pranzo, presso la Casaregina di Sant'Anna di Valdieri

**Visite pomeridiane**  
Ore 15 - Incontro con la comunità di Sant'Anna di Valdieri al Forno ecomuseale, dimostrazione di cottura del *pan barià* (pane realizzato mischiando farina di segale e farina di frumento)

A seguire, possibilità di scelta tra:

**Visita 1**  
Ore 15.30 - Escursione musicale con guardiaparco e allievi del corso di organetto occitano organizzato dall'Ecomuseo della Segale su *Lo Viòl di Tàit*, il sentiero delle borgate dei tetti di paglia

Ore 17.00 - Rientro al Forno ecomuseale  
Per la visita è consigliato un abbigliamento adatto alle passeggiate su sentieri di montagna.

**Visita 2**  
Ore 15 - Visita guidata al Museo della Civiltà della Segale  
Ore 16.15 - Visita al tetto di paglia dimostrativo realizzato insieme agli anziani della valle  
Ore 17.00 - Rientro al Forno ecomuseale

