Aggiungi un posto a tavola: a Torino, il nuovo progetto B2B di CIA

scritto da Silvia Fissore | 21/03/2022

Promosso da CIA Agricoltori Italiani delle Alpi, l'iniziativa si propone di accompagnare le imprese agrituristiche della provincia torinese in un'attività di analisi e sviluppo della propria offerta in modo da inserirla correttamente nel sistema turistico locale

I nuovi trend del "turismo lento e di vicinanza", delineatisi negli ultimi due anni, si stanno trasformando in un'opportunità per quelle mete che fino a poche stagioni fa erano sconosciute ai più o messe in ombra da altre, magari limitrofe, ma più celebri e ricercate. A patto però di saper intercettare i nuovi desideri dei turisti e di saper rispondere in modo adeguato.

Aggiungi un posto a tavola: gli obiettivi del progetto

Parte proprio da queste premesse il nuovo progetto di formazione "**Aggiungi un posto a tavola**"

ideato e promosso da **CIA Agricoltori Italiani delle Alpi** e realizzato in collaborazione con **Camera di commercio di Torino**.

L'obiettivo è valorizzare il settore agrituristico della provincia di Torino e riproporre, in modo innovativo, luoghi, saperi e tradizioni locali attraverso la ricerca di contenuti esperienziali ed emozionali nuovi. Il **fil rouge, ancora una volta, è il cibo**.

> «È ormai evidente, infatti, che la specialità enogastronomica di un territorio è diventata uno dei motivi principali che inducono al viaggio. Perché allora non aiutare gli operatori del territorio, che tanto hanno da offrire e raccontare in questo ambito, dotandoli degli strumenti di pianificazione e comunicazione indispensabili a offrire al turista non solo buoni prodotti, ma anche un'esperienza realmente immersiva e appagante?».

Con queste premesse **Kezia Barbuto**, Responsabile "Progetti e formazione" di CIA Agricoltori Italiani delle Alpi, spiega gli intenti di "Aggiungi un posto a tavola".

> «Vogliamo che il settore agrituristico della provincia di Torino sia pronto a ricevere i nuovi flussi e sia in grado di proporsi al meglio per soddisfare le aumentate aspettative del turista. Occorre però che i singoli produttori sappiano dotarsi di una logica imprenditoriale innovativa e incentrata su una visione di più ampio respiro economico. Devono imparare a fare rete tra loro e a dialogare con gli altri soggetti economici attivi sul territorio: dagli operatori turistici, agli enti di promozione locale, passando per gli artigiani dell'enogastronomia» sottolinea Kezia Barbuto.

Aiutare le imprese agrituristiche a formulare la giusta offerta

Il **progetto B2B "Aggiungi un posto a tavola"** è quindi nato con l'intento di accompagnare le imprese agrituristiche in un'**attività di analisi e sviluppo della propria offerta** in modo da inserirla correttamente nel sistema turistico locale.

Il primo nucleo del progetto è partito durante il primo lockdown del 2020 quando è stato fondamentale intercettare la nuova esigenza dei cittadini, orientati verso un turismo di prossimità e sostenibile. Agli associati è stato fornito, da subito, un percorso formativo utile a **comprendere il ruolo della sostenibilità nei processi di promozione e comunicazione**.

Durante il percorso hanno, inoltre, imparato ad analizzare criticità e punti di forza della propria offerta e a valorizzare le attrattive del territorio in cui operano, così da entrare in connessione anche con gli altri attori presenti

Gli agriturismi aderenti al progetto Aggiungi un posto a tavola

Oggi al progetto hanno aderito **25 agriturismi della provincia di Torino**: siamo andati a conoscerne tre nella Collina Chierese, a pochi km dal capoluogo e sul confine con il ben più noto Monferrato astigiano.

Qui, in un paesaggio punteggiato da pievi romaniche, tra cui la splendida **Santa Maria di Vezzolano**, si concentra un alto numero di borghi medievali con torri e castelli, come la **Rocca di Arignano**, recentemente trasformata in hotel di charme con annessa scuola di cucina. E non mancano i sentieri ciclo-pedonali, per gli appassionati di trekking e di nordic walking che

attraversano vigneti e campi di nocciole e lavanda, in un percorso escursionistico a più anelli che fa parte del cosiddetto “Cammino di Don Bosco” (per informazioni: Associazione Viviandrate).

Un territorio, quindi, con un interessante potenziale turistico, soprattutto per le piccole aziende agricole che lo popolano e che si stanno affacciando al mondo dell’ospitalità per integrare la rendita derivante dall’attività nei campi.

Agriturismo La Vijà: Laura Ronco e Michela, custodi di un’ospitalità antica

Sale ampie con mattoni a vista e un appetitoso menu “Piemonte”, disponibile anche con il delivery, caratterizzano l’offerta di questo piacevole agriturismo adagiato tra le colline di noccioli. La vecchia cascina di famiglia, nel 2012, è stata trasformata in una location molto accogliente e informale, con tre sale per ospitare piccoli gruppi e due camere da letto per chi vuole pernottare.

Ad accogliere gli ospiti ci sono la signora **Laura Ronco con la figlia Michela**, custodi di una filosofia dell’ospitalità che affonda le radici nella “vijà” piemontese, la “veglia” serale quando i contadini si radunavano nel fienile per stare insieme, raccontare storie e bere buon vino.

In cucina prendono vita, dalle mani sapienti del cuoco, i **piatti della tradizione chierese**: dalla celebre focaccia glassata, buona come il pane, alla frittata con le mele di Cavour, dalle paste fresche ai secondi di carne, come i guanciotti di maiale o lo stracotto di Fassone.

Nel menu della prima colazione, invece, rivive il pasto abbondante e rustico che sostentava i contadini prima del lavoro: i ciambelloni e le crostate, farcite con la confettura casalinga di Susina purina di Pavarolo, il miele delle arnie di famiglia, i biscotti con le nocciole e la meliga, le uova strapazzate con pomodori cuore di bue di Chieri e le torte salate, farcite con la toma del vicino laboratorio gastronomico “Lisa Ettore”.

Una vera chicca, infine, sono le **Ciliegie di Pecetto conservate nella Freisa di Chieri** e i **Duroni all’Erbaluce**, due prodotti che provengono dal consorzio “La dispensa del Re” così come il delizioso, dolcissimo, **succo di ciliegie di Pecetto**, realizzato senza alcuna aggiunta di zuccheri o conservanti.

Agriturismo La Vijà
Strada Tetti Lusso 8, Chieri (To)
Facebook

Azienda agrituristica “Le delizie della Bellavista”: un menù per ogni esigenza

Ad accogliere l’ospite è una giovane coppia, con un passato cittadino ma profonde radici in queste colline: **Andrea e Serena**. L’ambiente è fresco e amichevole e alla saletta interna con caminetto si aggiunge anche un piacevole dehors con pergolato e con vista sulle colline e sul Monviso.

Qui il **fulcro dell’offerta** è rappresentato dalle **verdure coltivate nell’orto dell’agriturismo**, che seguono il ritmo delle stagioni e contraddistinguono ogni portata. Il piatto forte? Sicuramente l’**insalata russa alle 9 verdure con tonno**, da gustare con i grissini di Chieri o con il pane ottenuto dalle farine del vicino Molino Serra di Mocucco Torinese. E sempre tra gli antipasti, torna un altro classico del Piemonte: il **flan di verdure di stagione**, che noi abbiamo mangiato ai broccoli, con salsa di acciuga.

Non mancano, naturalmente i piatti di carne, in prevalenza polli e conigli della zona, ma una cura particolare è riservata alla valorizzazione dei primi piatti: dalle tagliatelle di farina integrale, accompagnate a sughi rustici come salsiccia e porri, fino ai primi al cucchiaio, minestroni e creme, che esaltano tutta la bontà delle verdure dell'orto. Il tutto servito con i vini della Tenuta La Serra. Particolare attenzione, inoltre, viene riservata alle esigenze alimentari più particolari, con **proposte specifiche per vegetariani e celiaci**.

Nell'adiacente laboratorio, Andrea e Serena realizzano anche composte di frutta, conserve di verdura, sughi, antipasto contadino, biscotti di meliga e brut e bon, i tradizionali biscotti con nocciole (dell'azienda Ronco Luigina) tipici della zona: gustosi souvenir da riportarsi in città per prolungare l'esperienza.

Azienda agrituristica "Le delizie della Bellavista"
Strada Bellavista 14, Marentino (TO)
Facebook

Agriturismo Tenuta La Serra, la tradizione vinicola della famiglia Rossotto

Siamo a Cinzano, proprio sul confine con il Monferrato astigiano. Qui la famiglia Rossotto, vignaioli da quasi tre secoli, ha deciso di dare vita a **Tenuta La Serra** per offrire un'esperienza gourmet che abbinasse i loro vini ai piatti più iconici del territorio: **vitello tonnato in salsa al chiaretto di Freisa**, **fagottini al peperone e acciuga**, agnolotti di magro e di carne, arrosto di pere alla Freisa, torta di nocciole con zabajone e Malvasia.

Tenuta La Serra è stata ricavata dalla ristrutturazione di una cascina del XVIII secolo, con vista sulle colline del Torinese e del Monferrato. La ristrutturazione ha ridato vita anche alle antiche cantine, che oggi come 300 anni fa ospitano nuovamente vini di pregio destinati ad un lungo affinamento, come il loro "**NVINA**", un **Freisa di Chieri Superiore del 2017** le cui note olfattive rimandano a frutti rossi e amarene, rendendolo perfetto per gustare piatti importanti come le carni cotte a lungo, i brasati e gli stracotti tipici della cucina sabauda.

Al piano superiore ci sono due sale adibite alla ristorazione e una veranda con affaccio panoramico sul verde; di fianco, una saletta con camino, per chi voglia un ambiente più raccolto e intimo.

All'esterno è sempre il verde che domina, con il parco di alti ippocastani che donano ombra e frescura in estate, e la terrazza sul Monferrato dove l'azienda organizza degustazioni di vini accompagnati da taglieri di salumi e formaggi della zona.

Da non perdere il loro Freisa spumantizzato metodo classico **La Marchesina**, da gustare come aperitivo al fresco degli alberi o accompagnato a primi piatti di spessore, come il risotto zucca e salsiccia o gli agnolotti burro e salvia.

A tavola presso Tenuta La Serra
(Foto © Irene Prandi).

La Marchesina - Freisa spumantizzato
Metodo Classico
(Foto © Silvia Fissore).

Agriturismo Tenuta La Serra
Via Moncucco, 1 – Cinzano
Sito web