

Seeds

Alba, 6 e 12 marzo 2023

Progetto n. 8503 "Biodiversità stellata/Biodiversité Étoilée"
finanziato dal programma Interreg V-A Francia-Italia
ALCOTRA 2014-2020



SEEDS

**Biodiversità dalla terra
alla tavola**

BIODIVERSITÀ STELLATA/ BIODIVERSITÉ ÉTOILÉE

In linea con il programma di cooperazione transfrontaliera Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020, la **Città di Alba**, unitamente ai partner **Commune du Bourget-du-Lac**, **Ville de La Motte-Servolex**, **Comune di Cogne** e **GAL Langhe Roero Leader**, ha preso parte al progetto "*Biodiversità Stellata/ Biodiversité Étoilée*", volto alla realizzazione di attività di sensibilizzazione legate alla biodiversità.

L'obiettivo generale da porre al centro della cooperazione è aumentare la conoscenza del valore della biodiversità per il territorio e per le persone.





SEEDS

OBIETTIVI E DESTINATARI

- **OBIETTIVI:** Al termine di un'accurata fase di indagine, che ha cercato di sondare con un questionario creato ad hoc la reale percezione dei territori italo-francesi sul tema, in collaborazione con Slow Food Italia si sono organizzati due appuntamenti con l'obiettivo di aiutare addetti ai lavori e cittadini a comprendere quanto siano strettamente interconnesse la biodiversità agroalimentare, la nostra salute e quella del Pianeta, e come questo legame possa essere tutelato grazie ai comportamenti di ciascuno di noi nelle scelte alimentari.
- **DESTINATARI:** Operatori del settore turistico e della ristorazione, cittadini
- **PARTECIPANTI:** 6 marzo (30 persone); 12 marzo (51 persone)

SEEDS

DESCRIZIONE EVENTO



- "Seeds: biodiversità dalla terra alla tavola" (6 marzo 2023). World caffè rivolto a produttori, cuochi e ristoratori: un'occasione di "progettazione partecipata" e condivisione di esperienze per generare nuove idee e facilitare relazioni sul nostro territorio tra chi produce biodiversità e chi la porta in tavola.
- "Seeds: dalla parte della biodiversità" (12 marzo 2023). Laboratori sensoriali dedicati alla biodiversità alimentare seguiti da un intervento di Francesco Sottile, agronomo docente presso l'Università di Palermo e tecnico della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.



LOCATION: SALA BEPPE FENOGLIO (ALBA)

SEEDS



FASE 1: 6 MARZO PRODUTTORI E RISTORATORI

FASE 1: 6 MARZO PRODUTTORI E RISTORATORI



SEEDS



FASE 2: 12 MARZO CITTADINI

SEEDS





FASE 2: 12 MARZO ALLESTIMENTO SALA

SEEDS





RELATORI: SLOW FOOD ITALIA

SEEDS



SEEDS

ELENCO FORNITORI

WP 2.1 PROMOZIONE DEGLI EVENTI

- RW Comunicazione: progettazione grafica della locandina e la gestione della campagna pubblicitaria sui social network (1.300,00 euro)
- RW Comunicazione: progettazione grafica e stampa dell'opuscolo "Cucinare con le bucce" (2.032,00 euro)

WP 3.3 REALIZZAZIONE DEGLI EVENTI

- DISAFA (UNITO): creazione di una Banca Dati di ristoranti con orti annessi (6.100,00 euro)
- Osteria Sociale Montebellina: allestimento della sala Beppe Fenoglio in occasione degli ateliers di cucina (418,00 euro)



SEEDS

PERSONALE COINVOLTO

PERSONALE INTERNO

- **Emanuele Bolla:** Amministratore (Assessore al turismo, eventi, manifestazioni e città creative UNESCO)
- **Angioletta Coppa:** Dirigente Servizi Legali

PERSONALE ESTERNO

- **Camilla Parodi:** Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

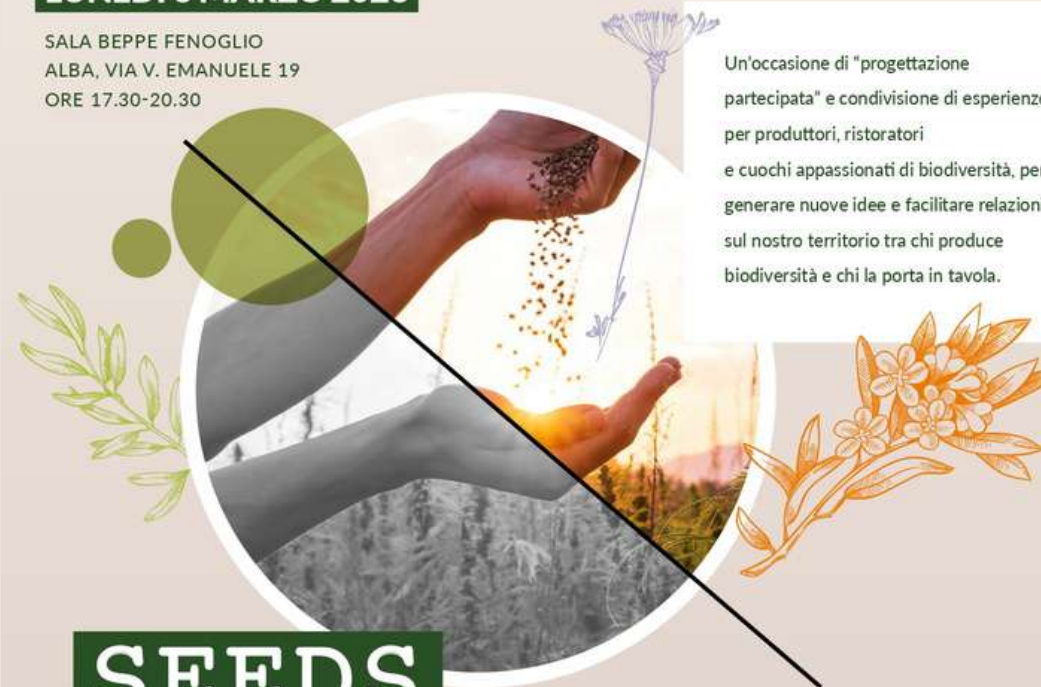
PROMOZIONE

1. LOCANDINE

SEEDS

LUNEDÌ 6 MARZO 2023

SALA BEPPE FENOGLIO
ALBA, VIA V. EMANUELE 19
ORE 17.30-20.30



Un'occasione di "progettazione partecipata" e condivisione di esperienze per produttori, ristoratori e cuochi appassionati di biodiversità, per generare nuove idee e facilitare relazioni sul nostro territorio tra chi produce biodiversità e chi la porta in tavola.

SEEDS

Biodiversità dalla terra alla tavola

IL PROGRAMMA PREVEDE:

- ore 17.30: accreditamento e apertura dei lavori con presentazione del progetto "Biodiversità Stellata/Biodiversité Etoilée"
- ore 17.40-18.00: esperienze di reti e alleanze tra cuochi e produttori del territorio
- ore 18.00-19.15: World Café: dialoghi in libertà
- ore 19.15-19.45: apericena didattica
- ore 19.45-20.30: restituzione dei risultati e discussione

INFORMAZIONI

La partecipazione all'evento è gratuita.

Manifestazione d'interesse obbligatoria entro mercoledì 1° marzo 2023 compilando il form al seguente link:

<https://forms.gle/m23KiFy12gLNv1JE7>

Per favorire una equilibrata presenza tra produttori e ristoratori, l'iscrizione sarà confermata dal GAL via e-mail entro il 2 MARZO.

Per maggiori informazioni:
comunicazione@langheroeroleader.it
tel. 0173 793508

Iniziativa finanziata nell'ambito di



Un evento promosso da:

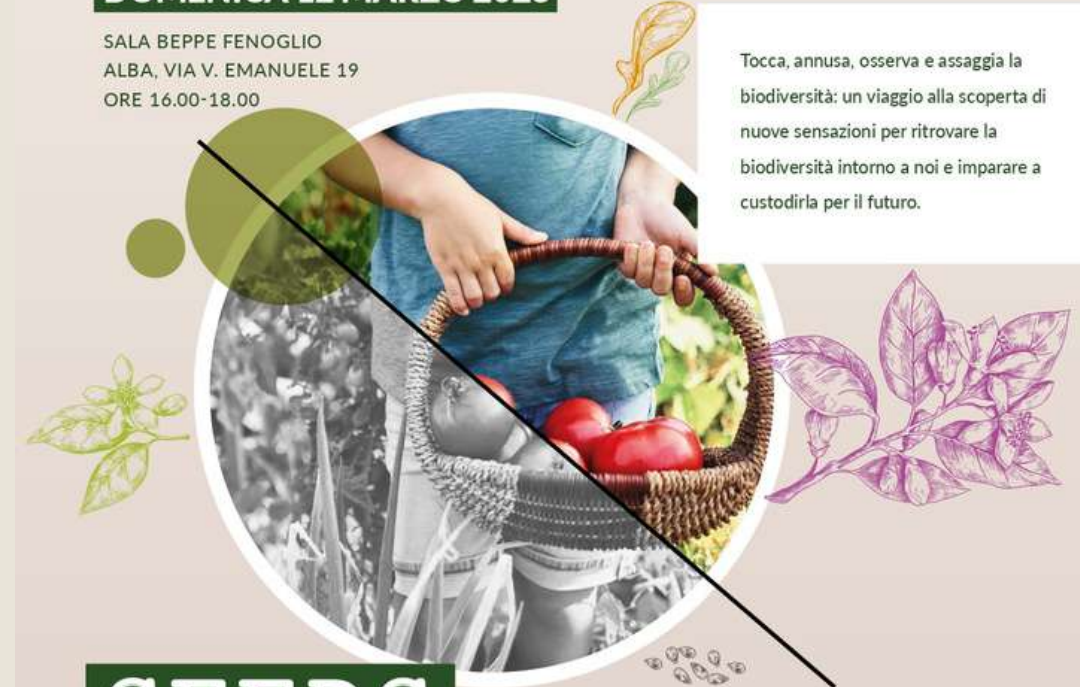


Con la collaborazione di:



DOMENICA 12 MARZO 2023

SALA BEPPE FENOGLIO
ALBA, VIA V. EMANUELE 19
ORE 16.00-18.00



Tocca, annusa, osserva e assaggia la biodiversità: un viaggio alla scoperta di nuove sensazioni per ritrovare la biodiversità intorno a noi e imparare a custodirla per il futuro.

SEEDS

Dalla parte della biodiversità

PROGRAMMA

- dalle ore 16.00: laboratori sensoriali
- ore 17.00: un viaggio nella biodiversità attraverso il dialogo tra Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia, e Francesco Sottile, agronomo docente presso l'Università di Palermo e tecnico della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, che racconteranno come la curiosità e l'amore per la diversità possano aiutare a combattere l'omologazione e ad assicurare il futuro di tutti noi
- ore 17.30: "Biodiversità Stellata/Biodiversité Etoilée": un progetto, un'opportunità

ISCRIZIONI

La partecipazione all'evento è gratuita.

Prenotazione obbligatoria entro lunedì 6 marzo 2023 compilando il form al seguente link:

<https://forms.gle/VQezmB4sxuxRVm4o7>

Per maggiori informazioni:
comunicazione@langheroeroleader.it
tel. 0173 793508

Iniziativa finanziata nell'ambito di



Un evento promosso da:



Con la collaborazione di:



PROMOZIONE

2. SITO WEB DEL COMUNE DI ALBA

<https://visitalba.eu/seeds-ad-alba-doppio-appuntamento-per-approfondire-il-tema-della-biodiversita/o>

SEEDS



Biodiversità Stellata

Biodiversità Stellata / "Seeds" ad Alba doppio appuntamento per approfondire il tema della Biodiversità



“Seeds”: ad Alba doppio appuntamento per approfondire il tema della Biodiversità

Si avvia alle battute conclusive il progetto **"Biodiversità Stellata / Biodiversité Etoilée"**, finanziato dal programma Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020, in cui il Comune di Alba e il GAL Langhe Roero Leader hanno unito competenze e risorse per responsabilizzare chi vive e visita il territorio sul valore della biodiversità, soprattutto agroalimentare.

Al termine di un'accurata fase di indagine, che ha cercato di sondare con un questionario creato ad hoc la reale percezione dei territori italo-francesi sul tema, Comune di Alba e GAL Langhe Roero Leader, in collaborazione con Slow Food Italia, hanno proposto due appuntamenti con l'obiettivo di aiutare addetti ai lavori e cittadini a comprendere quanto la biodiversità agroalimentare, la salute nostra e del Pianeta siano strettamente interconnesse e come questo legame possa essere tutelato grazie ai comportamenti di ciascuno di noi nelle scelte alimentari.

Il primo appuntamento, dal titolo **"Seeds: biodiversità dalla terra alla tavola"**, si è svolto lunedì 6 marzo 2023 in Alba, ed ha rappresentato un momento di "progettazione partecipata" che, sotto forma di *world café*, ha permesso a produttori, cuochi e ristoratori di condividere esperienze e facilitare relazioni sul nostro territorio tra chi produce biodiversità e chi la porta in tavola.

Il secondo appuntamento, aperto al pubblico, si è svolto **domenica 12 marzo 2023** sempre in Alba. Curiose attività laboratoriali hanno aiutato i partecipanti ad avvicinarsi alla biodiversità attraverso l'utilizzo dei sensi e hanno permesso di riflettere sulle scelte alimentari, più o meno consapevoli, che guidano i consumatori, e sulle abitudini che influenzano quotidianamente l'interconnessione tra uomo, ambiente e cibo.

Un pubblico numeroso e attento ha poi ascoltato l'intervento appassionato di **Francesco Sottile, agronomo docente presso l'Università di Palermo e tecnico della Fondazione Slow Food per la Biodiversità**, che ha lanciato un monito per accendere una luce sul futuro: *"Tutelare la biodiversità degli ecosistemi significa garantire il domani nostro e delle nuove generazioni: questo è ciò che dobbiamo fare ogni giorno, nelle nostre scelte, nel nostro modo di sentirci esseri viventi in equilibrio con altri esseri viventi, nel rispetto degli ambienti e della loro vocazionalità"*, ha affermato con forza. *"Abbiamo tutti gli strumenti per agire in modo diverso, per garantire la biodiversità culturale, dei saperi, delle tradizioni che sono l'anima dei nostri territori: la biodiversità rimasta si può salvare e può arrivare alle nuove generazioni!"*.

"Con queste iniziative il GAL ha voluto portare un concreto contributo culturale alla crescita del nostro territorio, un serio spunto di riflessione per la filiera enogastronomica locale affinché, accanto all'eccellenza per cui è nota, possa sempre più connotarsi per l'attenzione riservata all'agricoltura autoctona, alla biodiversità e alla sostenibilità", afferma **Carlo Rosso, Presidente del GAL Langhe Roero Leader**. *"Il dialogo tra gli operatori è essenziale per immaginare una politica di sviluppo che incoraggi da un lato i produttori a coltivare e trasformare prodotti storicamente legati al nostro territorio, magari poco noti o difficilmente reperibili, e dall'altro stimoli la creatività della ristorazione locale, che diventi sempre più propensa a*

"Il tema della salvaguardia del pianeta è prioritario nella nostra azione e la tutela della biodiversità agroalimentare ne è un elemento fondamentale", ribadisce **Emanuele Bolla, Assessore al Turismo del Comune di Alba**. *"In questo senso il progetto 'Biodiversità Stellata' è stata una buona occasione per intraprendere un percorso di consapevolezza su come la 'biodiversità nel piatto' sia legata alla terra e ai suoi frutti: la tradizione gastronomica può esprimere al meglio tutte le sue potenzialità per uno sviluppo in chiave sostenibile. Il mio sincero ringraziamento va ancora alle tante professionalità che, con un lavoro di squadra esemplare, hanno reso possibile la concretizzazione del progetto e di tutte le iniziative ad esso collegate!"*

Presente all'incontro anche **Fabio Carosso, vicepresidente della Regione Piemonte con delega alla Montagna**, il quale ribadisce: *"La Regione Piemonte sta investendo molto sul tema della biodiversità. L'apertura al cambiamento e alla novità nei consumi quotidiani può portare ricchezza, anche economica, alle nuove generazioni e i progetti Alcotra sono occasioni comunitarie di confronto costruttivo con altre realtà, anche d'Oltralpe, che stanno affrontando le stesse sfide"*.

In occasione dell'evento conclusivo di "Seeds", è stato realizzato un opuscolo con ricette anti spreco proposte dallo chef Luciano Tona, Ambasciatore di Alba Città Creativa UNESCO per la Gastronomia.

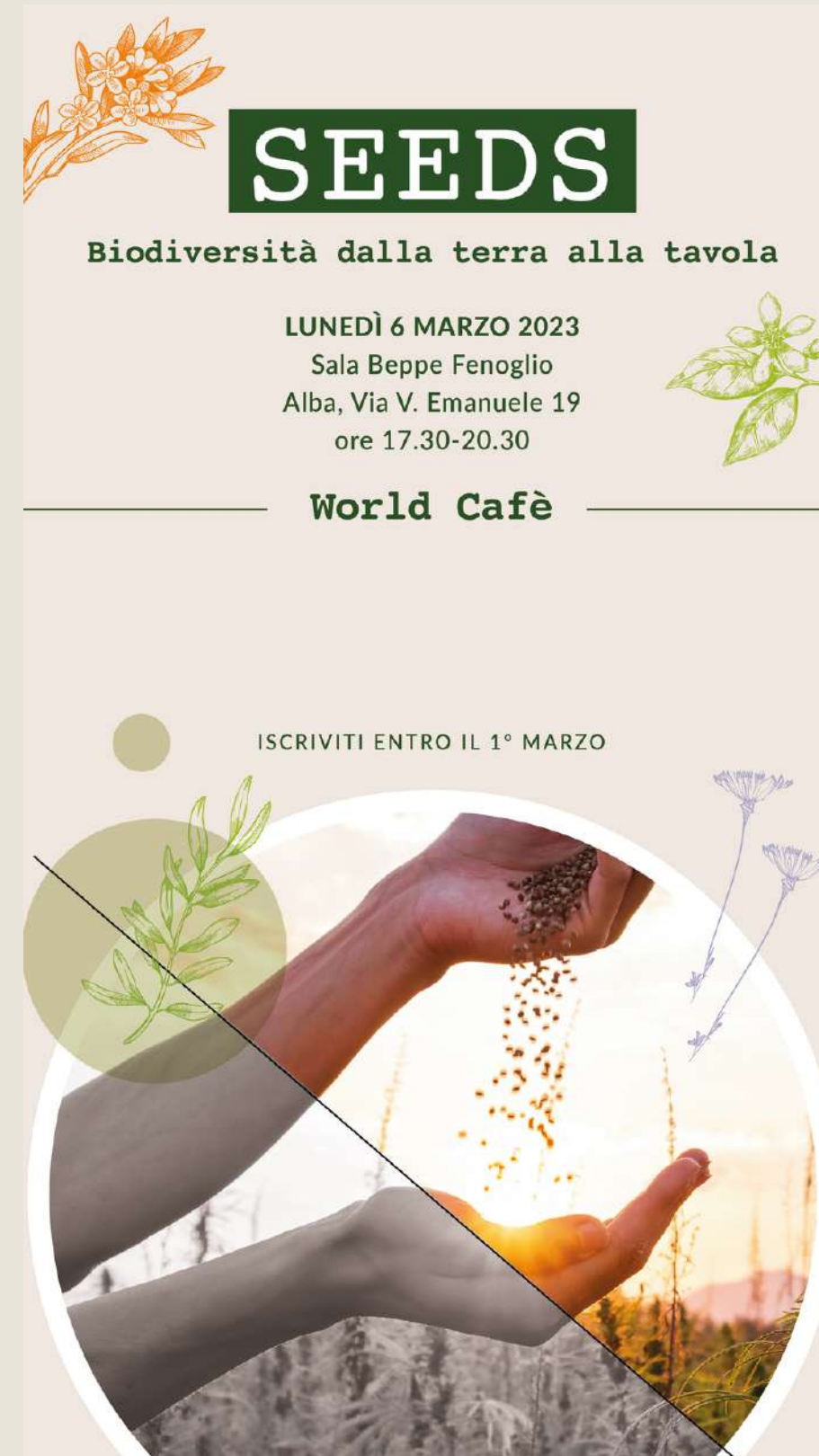
Scarica qui l'opuscolo "Cucinare con le bucce"



COMUNICAZIONE

1. GRAFICHE PER CANALI SOCIAL

SEEDS




SEEDS

Biodiversità dalla terra alla tavola

LUNEDÌ 6 MARZO 2023
Sala Beppe Fenoglio
Alba, Via V. Emanuele 19
ore 17.30-20.30

World Cafè

ISCRIVITI ENTRO IL 1° MARZO



SEEDS

Dalla parte della biodiversità

DOMENICA 12 MARZO 2023
Sala Beppe Fenoglio
Alba, Via V. Emanuele 19
ore 16.00-18.00

incontro pubblico

ISCRIVITI ENTRO IL 6 MARZO





SEEDS

Biodiversità dalla terra
alla tavola



SEEDS

Dalla parte
della biodiversità

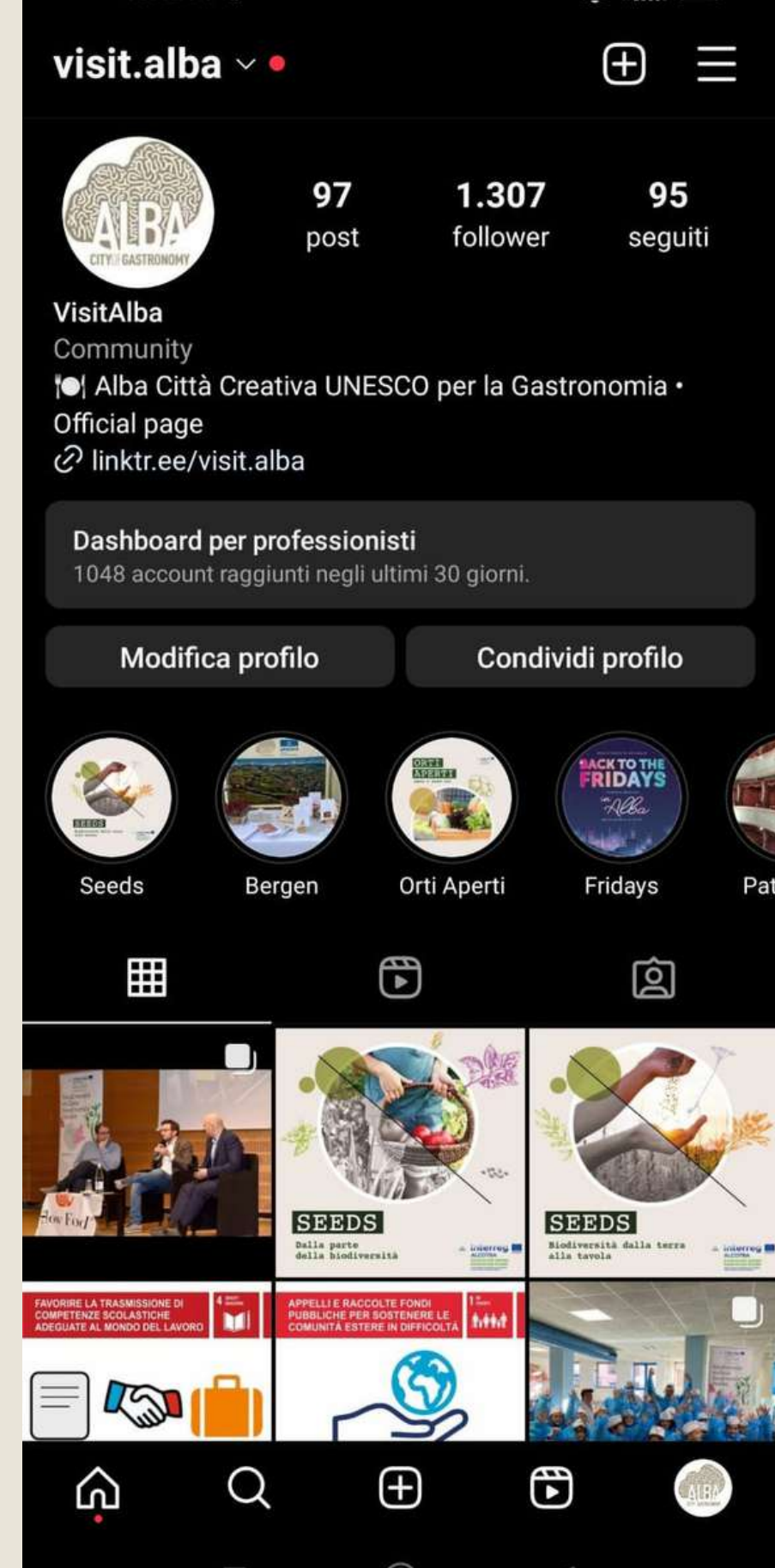


SEEDS



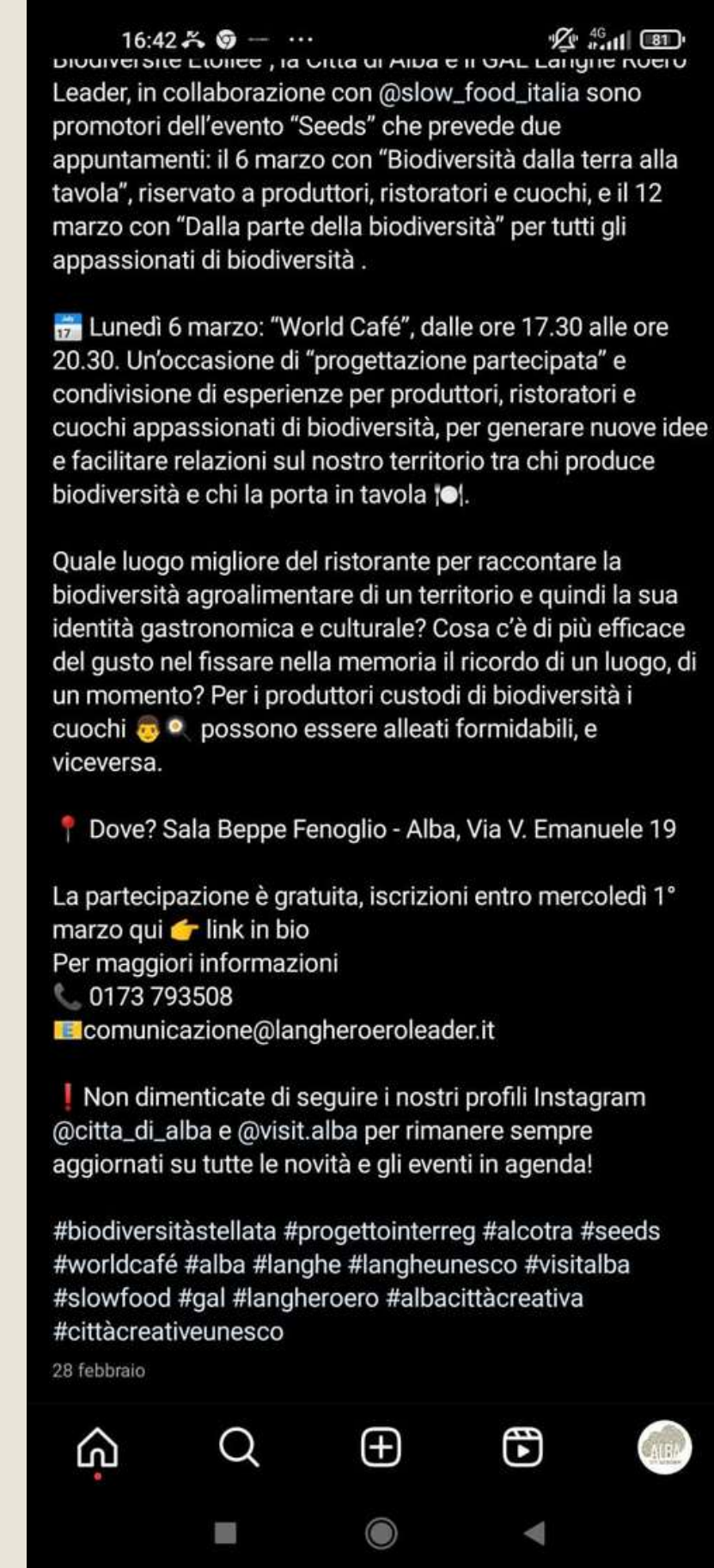
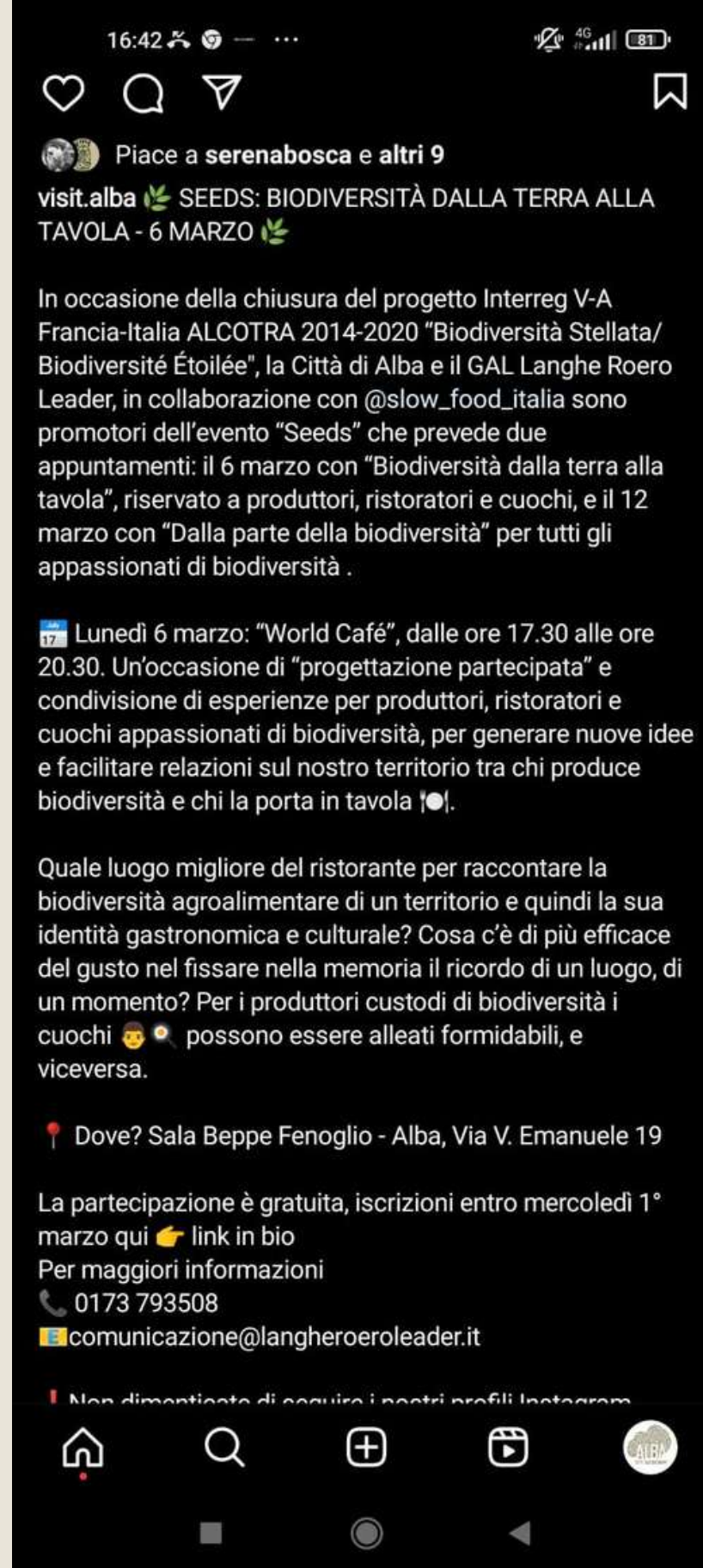
COMUNICAZIONE

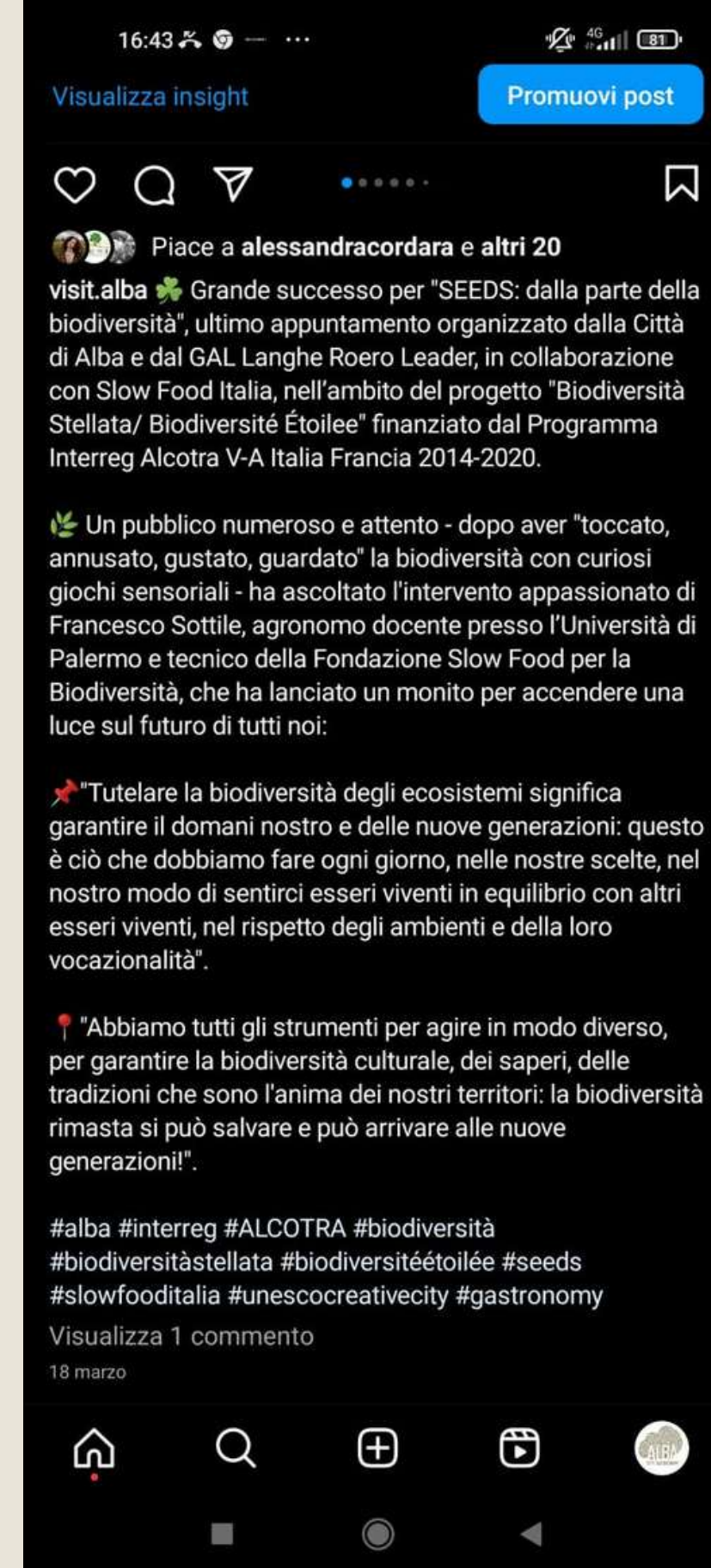
2. SOCIAL MEDIA

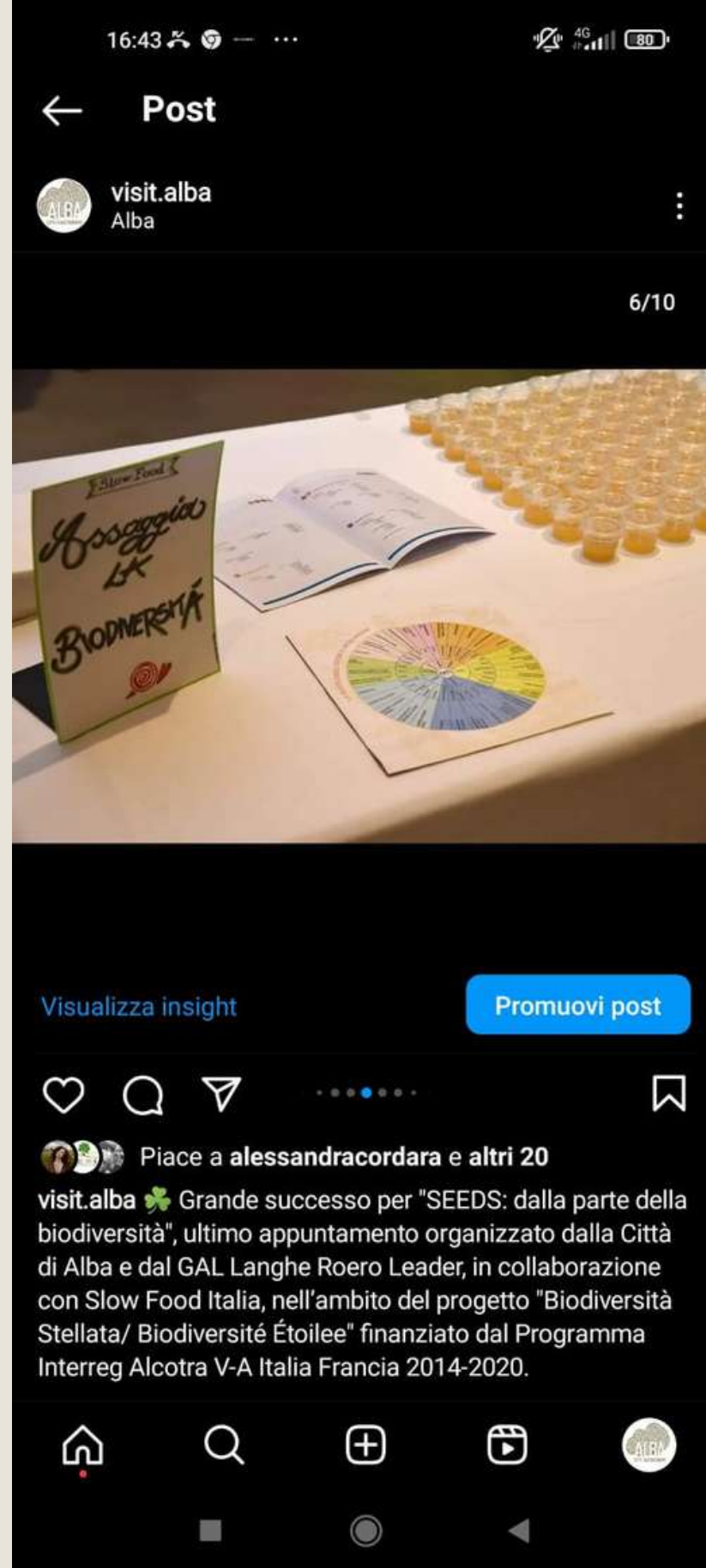


SEEDS

SEEDS







SEEDS

COMUNICAZIONE

3. CUCINARE CON LE BUCCE



SEEDS

cucinare con le bucce



In linea con il programma di cooperazione transfrontaliera ALCOTRA, la Città di Alba in quanto soggetto capofila, unitamente ai partner Commune du Bourget-du-Lac (Savoia - FR), Ville de La Motte-Servolex (Savoia - FR), Comune di Cogne e GAL Langhe Roero Leader, ha preso parte al programma di cooperazione transfrontaliera Interreg V-A Italia-Francia ALCOTRA 2014-2020 "Biodiversità Stellata/Biodiversité Étoilée", volto ad aumentare la conoscenza del valore della biodiversità per il territorio e per le persone.

Il progetto "Biodiversità Stellata/ Biodiversité Étoilée" nasce dalla volontà di porre l'attenzione sul rapporto tra biodiversità e salute e, in particolare, su biodiversità e nutrizione. Tenendo conto degli obiettivi del Green Deal Europeo si è deciso di declinare l'obiettivo generale nei seguenti obiettivi specifici:

- coinvolgere gli attori della filiera della ristorazione e del turismo nella valorizzazione della biodiversità alimentare attraverso la costruzione di nuove reti a scala locale e transfrontaliera;
- accrescere le competenze legate al tema negli attori della filiera della ristorazione e del turismo;
- responsabilizzare chi vive e visita il territorio sul valore della biodiversità alimentare.

Le iniziative proposte all'interno del progetto hanno quindi risposto agli obiettivi sopra elencati attraverso attività di sensibilizzazione, di promozione e di formazione.

il partenariato



Carl Cittadini, secondo alcune statistiche ogni anno si sprecano circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, con un valore stimato di circa 620 miliardi di euro. La Città di Alba desidera contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari e per questa ragione sta lavorando a una serie di iniziative nell'ambito della rete delle Città creative UNESCO di cui fa parte. Desideriamo quindi condividere con voi l'appello affinché si riducano gli sprechi alimentari e invitare tutti, in primis noi stessi, ad adottare comportamenti il più possibile sostenibili. Per questa ragione, insieme al sindaco Carlo Bo e ai partner del progetto europeo "Biodiversità stellata/Biodiversité étoilée", vogliamo proporre questo piccolo manuale che contiene sei semplici ricette studiate dallo chef Luciano Tona che potranno essere realizzate con gli scarti di verdure comuni, come le carote, le patate e i broccoli. Vi invitiamo quindi a sperimentare queste ricette e a ricercarne di nuove, nella speranza che le azioni che mirano alla sostenibilità possano essere sempre più numerose ed efficaci e che possano portarci a un futuro maggiormente rispettoso della Terra.

Emanuele Bolla
Assessore al Turismo e alle Città Creative UNESCO del Comune di Alba

chi è Luciano Tona?

Luciano Tona è ambasciatore di Alba Città Creativa UNESCO, perfetto conoscitore della Cucina Italiana e Internazionale e Direttore dell'Accademia Italiana del Bocuse d'Or (Bocuse d'Or Italy Academy). Il suo percorso si sviluppa dalla stella Michelin ottenuta dal suo ristorante 'La Fermata', fino alla guida di 'ALMA' dal 2004 al 2014 - La scuola Internazionale di cucina italiana, che ha sede nella Reggia di Colorno a Parma. L'esperienza di una vita passata ad alto livello tra i fornelli e i più influenti cuochi Internazionali ha contribuito a rendere la figura di Luciano Tona un punto di riferimento per la gastronomia italiana.

TORTA DI CAROTE E MIELE

Ingredienti per il ripieno

200 g uova intere
150 g miele di abete
300 g mandorle in polvere
n°1 buccia di limone grattugiata
2 g sale fino
300 g di scarti di carota ben lavati e frullati
120 g farina 8 g lievito per dolci

Ingredienti per la pasta frolla alle nocciole

850 g di farina debole
150 g di farina di nocciole d'Alba
400 g di burro
375 g di zucchero
180 g di uova
1 g di sale
Arancia e limone grattugiati



Procedimento

Per il ripieno

Lasciare sgocciolare le carote strizzandole leggermente. Montare leggermente le uova con il miele, aggiungere la polvere di mandorle, la buccia di limone e il sale. Aggiungere a mano le carote e la farina setacciata con il lievito per dolci.

Per la pasta frolla

Impastare farina e burro per 10 minuti, unire lo zucchero, le uova, il sale e la scorza di limone. Avvolgere l'impasto in pellicola e riposare per 25 minuti. Stendere allo spessore di 1 cm, foderare una tortiera imburata e forare il fondo con una forchetta Coprire con carta forno e inserire sale grosso da cucina fino a livello del bordo. Cuocere in forno a 160° C e raffreddare, eliminare sale e carta. Inserire il composto di carote e cuocere a 160°C per circa 25 minuti. Controllare la cottura immergendo uno stuzzicadenti nella torta, se risulta asciutto la torta è cotta. Raffreddare. Mangiare in piccole dosi.

SPAGHETTINI DI BROCCOLI, SALSA LEGGERA ALLA BAGNA CAUDA

600 g di cuore dei gambi di broccoli (solo il cuore bianco, l'esterno si utilizza per altre preparazioni)
2 spicchio d'aglio
1 acciuga
Olio extra vergine d'oliva
70 g di burro



Procedimento

Tagliare in fili sottili il broccolo, cuocerlo in casseruola con poca acqua e l'olio evo, salare. Quando sono cotti, ma croccanti, scolare e recuperare il liquido di cottura. Rosolare l'aglio, senza anima, con l'acciuga. Unire l'acqua di cottura e il burro. Ricavare una salsa emulsionata. Eliminare l'aglio. Disporre i fili di broccolo al centro dei piatti e condire con la bagna cauda.

TEGOLA DI PATATE DOLCI

50 g di burro morbido
50 g di albume
50 g di zucchero
40 g di farina
30 g di buccia di patate



Procedimento

Bollire le bucce di patata. Inserire in forno e fare seccare bene alla temperatura di 80°C. Frullare e ottenere la polvere di patate. Conservare in sacchetti sigillati. Mescolare gli albumi con lo zucchero e il burro, unire la farina e la polvere di patate. Stendere su carta forno delle strisce lunghe 10 cm. Cuocere in forno a 180° C, staccare dalla carta e arrotolare su un manico di cucchiaino formando una spirale. Accompagnare con crema di nocciole, cioccolato spalmabile, panna montata non zuccherata.

SALSA DI LATTUGA E PREZZEMOLO

150 g di scarti di lattuga, foglie esterne
5 g di prezzemolo (scarti di foglie grandi e vecchie)
3 g di basilico in foglie
3 g di zucchero
3 g di sale
30 g di olio extra vergine d'oliva
3 g di lecitina di soia
10 g di acqua



Procedimento

Bollire le verdure 30 secondi e raffreddare in acqua e ghiaccio. Inserire in mixer a bicchiere (frullatore a immersione). Frullare con gli ingredienti restanti tranne l'acqua la quale va inserita se la salsa è troppo densa. Acidificare con poco succo di limone (assaggiare). Servire la salsa in accompagnamento a gamberi, sogliole o seppie (cotti arrosto).

SFORMATINO DI CAVOLFIORI

400 g di scarti di cavolfiori (parte esterna dei gambi, foglie)
300 g di panna
4 uova intere
Sale q. b.
150 g di Bra duro
200 g di acqua di cottura dei cavolfiori
30 g di burro
30 g di farina
2 g di prezzemolo tritato finissimo



Procedimento

Frullare il cavolfiore con la panna, unire le uova, mescolare bene, aggiustare di sapidità. Versare in stampi individuali imburati e cuocere in forno a bagnomaria a 160°C per 25 minuti circa. Fondere il burro e unire la farina, cuocere e unire l'acqua dei cavolfiori, sale e pepe e il Bra duro grattugiato. Emulsionare e aggiungere il prezzemolo. Velare il piatto fondo con la salsa e posizionare lo sformato.

SEEDS