

Giovedì 26 marzo a Cessole

# "A cena col capretto" della Langa Astigiana

Roccoverano. La Comunità Montana Langa Astigiana Val Bormida organizza una serata per la promozione del "Capretto della Langa Astigiana" Giovedì 26 Marzo 2009 alle ore 20.30, presso il Ristorante Madonna della Neve di Cessole. Ai fornelli quattro chef dei ristoranti della Comunità Montana si cimenteranno nella preparazione di piatti a base di Capretto, che verranno serviti in abbinamento ai vini dei soci della Bottega del Vino della Langa Astigiana, il tutto ad un prezzo promozionale di 30 euro.

Chiunque voglia partecipare può prenotarsi presso gli uffici della Comunità Montana (tel: 0144 93350) o presso il ristorante Madonna della Neve (tel: 0144 850402).

«La Comunità Montana "Langa Astigiana - Val Bormida"», spiega l'assessore alla Zootecnia, P.I. Marco Listello, sindaco di San Giorgio Scarampi - ha ideato e realizzato un marchio denominato "Tipico tradizionale della Langa Astigiana" che comprende un paniere di prodotti capretto della Langa Astigiana, allevato unicamente con latte materno. Prodotto di antica tradizione che questo territorio propone, mantenendo intatte le sue caratteristiche originali, infatti il capretto della Langa Astigiana è nato in stalle delle nostre zone, cresciuto con la madre nutrendosi del suo latte. Tale metodo garantisce il benessere degli animali e offre ai consumatori carni uniche per genuinità e sapori.

Nei decenni scorsi una fonte di reddito importante per il settore zootecnico dei Comuni facenti parte della Comunità Montana, in particolare quelli posti più in alto, era rappresentata dalla vendita dei capretti.

Un momento commercialmente importante era senza dubbio rappresentato dal mercato

Di questo progetto beneficeranno, oltre agli allevatori, anche i macellai i quali sicuramente avranno a livello di immagine un buon ritorno per i loro esercizi, ma soprattutto i consumatori che potranno acquistare carni uniche. Sarà però soprattutto il territorio della Langa Astigiana che avrà un importante ritorno, in quanto si identificherà in un altro prodotto tipico e tradizionale dei nostri luoghi».

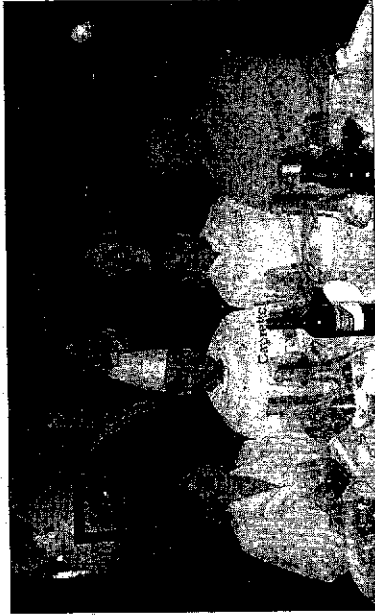
Sarà una cena da favola da raccontare agli amici, ma sono soprattutto gli allevatori che si possono accompagnare al suo per i vini della Langa Astigiana (dai Loazzoli, a quelli bubblesi), alla Contea di Castel Boglione) e a riprova di questa piaga, se ci crede «lavora così», non ha paura di alcun altro territorio nazionale, anzi... e sarà sempre più meta di un turismo gastronomico e culturale, purché tutti si rimanga con i piedi ben saldi.

Ed in questi giorni le stalle degli allevatori di capre della Langa, si sono o stanno svuotando dei capretti e si calcola che nei circa 230 allevamenti dei 16 paesi della Comunità Montana dove si allevano in media 4000 capre adulte, dai loro parti siano nati più o meno 5 mila capretti.

Capponne, capretto, robiola don di Roccoverano farina di

L'assessore all'agricoltura Gianfranco Torelli

# "Tipico e tradizionale della Langa Astigiana"



che lo identificherà agli occhi del consumatore e che sarà a garanzia dei controlli sulla tracciabilità che saranno effettuati dalla Comunità Montana a di Bubbio, spiega «il progetto "Tipico e Tradizionale della Langa Astigiana" nasce per iniziativa dell'Ente montano al fine di tutelare, valorizzare e promuovere i prodotti del territorio che non rientrano ancora nei vari disciplinari di produzione doc, docg, dop o igt.

Oltre ai settori agricoli più conosciuti e avviati come il vitivinicolo, il caseario e la produzione di nocciole del Piemonte, esistono da sempre sul nostro territorio attività che

fedeli alle tradizioni locali, ser-

Roccoverano. Gianfranco Torelli, enologo, assessore all'Agricoltura della Comunità Montana "Langa Astigiana-Val Bormida" e vice sindaco di Bubbio, spiega «il progetto "Tipico e Tradizionale della Langa Astigiana" nasce per iniziativa dell'Ente montano al fine di tutelare, valorizzare e promuovere i prodotti del territorio che non rientrano ancora nei vari disciplinari di produzione doc, docg, dop o igt.

Oltre ai settori agricoli più conosciuti e avviati come il vitivinicolo, il caseario e la produzione di nocciole del Piemonte, esistono da sempre sul nostro territorio attività che

Martedì 24 marzo da Corsica, Spagna, Grecia

# Suol d'Aleramo e progetto TCAST

La Comunità Montana "Suol d'Aleramo" ha aderito ad un'iniziativa promossa dalla Regione Corsica, assessorato all'Ambiente ed il paesaggio che vede coinvolti la Comunità dell'Isola di Malinca, assessorato all'Ambiente e paesaggio in Spagna e la Regione dell'Epìro in Grecia.

Il progetto, dal titolo TCAST "Trasferimento delle Competenze acquisite e dei saperi tecnici", si inserisce nell'ambito del Programma Comunitario LLL (Long Life Learning) di formazione in cui è prevista la possibilità di realizzare iniziative di trasferimento di conoscenze, tecniche ed antichi saperi che rischiano di scomparire.

Obiettivo del Progetto: In particolare TCAST interverrà nel settore dell'artigianato per la realizzazione di attività di recupero del patrimonio architettonico in pietra.

I partner del progetto hanno elaborato una metodologia che permetterà il recupero delle esperienze, testimonianze e competenze affinché non vengano perdute in quanto attualmente ormai solo delle vecchie generazioni: la lavorazione della pietra; le tecniche di costruzione di muri a secco e non; le tecniche di posa; il taglio della pietra, ecc.

Grazie alla collaborazione tra i partners di progetto si realizzeranno lavori di conservazione del patrimonio orale e manuale delle esperienze ancora esistenti e si realizzerà un video una guida tecnica di riferimento per la professione ed un corso di formazione che permetta il mantenimento di questi saperi.

Attività: In particolare il progetto si sviluppa in quattro fasi: - Fase 1: la raccolta delle testimonianze e delle esperienze degli anziani seguendo

una metodologia comune elaborata da tutti i partner. - Fase 2: elaborazione dei contenuti per poterli trasferire (è previsto l'affiancamento di un tecnico "anziano" ed un tecnico "giovane". - Fase 3: corso di formazione per verificare la metodologia elaborata. - Fase 4: definizione di un programma di apprendimento a livello europeo per permettere il trasferimento delle competenze in modo da poterlo trasformare in corso di formazione permanente.

Il presidente Gianpiero Nani fa presente come martedì 24 marzo saranno ospiti del nostro territorio i partner del progetto TCAST per definire gli ultimi dettagli del corso di formazione di trasferimento dei saperi per il recupero di manufatti in pietra che a breve si attiverà su tutti i territori europei.

Sottolinea inoltre come la collaborazione tra attori locali sia di particolare importanza per il successo dell'iniziativa. Sono infatti attivamente coinvolti nel progetto la Comunità Montana "Langa delle Valli Bormida, Uzzone e Belbo" di Cortemilia, il Comune e l'Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite di Cortemilia, l'ENAIIP di Acqui Terme.

Coloro i quali volessero avere maggiori informazioni o desiderassero partecipare al corso di formazione sulle tecniche di costruzione in pietra a secco possono rivolgersi alla segreteria ENAIIP, via Principato di Seborga 6, 15011 Acqui Terme (tel. 0144. 313113) [www.enaip.piemonte.it](http://www.enaip.piemonte.it); oppure alla segreteria della Comunità Montana "Suol d'Aleramo", via C. Battisti 1, 15011 Acqui Terme (tel. 0144 311519).

Per approfondimenti è possibile visitare il sito <http://tcast.osc.fr/>