

Blog-press tour alla scoperta delle cooperative agricole piemontesi con "FEDAGRI Piemonte - QUI DA NOI"

Fedagri Piemonte - QUI DA NOI

(vedi mappa)

Email: quidanoipiemonte@gmail.com



di: **Andrea Di Bella**

Giornalisti e blogger del food e del travel sono stati protagonisti **sabato 8 e domenica 9 giugno 2013** dell' **Educational Tour**, alla scoperta di alcune eccellenze agroalimentari cooperative nelle province piemontesi di **Torino, Biella e Cuneo**.

Organizzatori dell'evento le **Confcooperative Fedagri del Piemonte – Progetto "QUI DA NOI"**. Fedagri-Confcooperative è **la più grande organizzazione italiana** per la rappresentanza delle cooperative agricole ed agroalimentari. Oggi coinvolge oltre **2.500 punti vendita** e circa **2.000 cooperative aderenti**.

L' **Educational**, rivolto a giornalisti italiani della stampa di settore e ai food e travel blogger, ha avuto l'obiettivo di mettere in luce il **progetto "QUI DA NOI – Cooperative Agricole"**. Con questo progetto, **Fedagri** mette in rete i punti vendita e gli spacci delle cooperative agricole esistenti su tutto il territorio.



"**QUI DA NOI - Cooperative Agricole**" vuole essere un **marchio di qualità distintivo e rappresentativo dei punti vendita** delle cooperative agricole dove i consumatori possono scegliere tra una vasta gamma di prodotti cooperativi tipici e genuini, tracciabili e di qualità, che vanno dalla pasta ai vini, dagli oli ai salumi, dai **formaggi** alla frutta e verdura di stagione, dai prodotti ortofrutticoli in scatola ai dessert e tanto altro ancora, tutto rigorosamente prodotto dai soci operatori.

DOVE TROVO L'ITALIA PIÙ BUONA?



Il marchio vuole rafforzare nei consumatori la consapevolezza che **acquistare un prodotto cooperativo** significa innanzitutto dividerne i valori quali la **solidarietà** e la **responsabilità**; principi che identificano proprio il concetto di cooperativa, un soggetto che, per sua natura, valorizza **persone, ambiente e tradizioni agricole**.

A tali valori si affiancano valori reali come la **sicurezza alimentare**, tema quanto mai attuale, la **qualità**, la **genuinità**, la **tracciabilità** dei prodotti.

Chi acquista un prodotto cooperativo, quindi, si porta a casa *"anche un pezzo di territorio"* e matura la consapevolezza di avere contribuito alla **valorizzazione del territorio** stesso e del lavoro di quanti vi operano.

Quidanoi.coop diventa, quindi, il **portale web** in cui si possono trovare tutte le informazioni relative alle **cooperative agroalimentari** che dispongono di negozi e spacci aziendali per la vendita diretta dei loro prodotti. **Con un semplice click** tutti i punti vendita delle cooperative sono a disposizione e gli utenti possono individuare il negozio più vicino a casa, all'ufficio e, perchè no, sulla strada di un piacevole viaggio di vacanza.



E veniamo all'Educational. Il programma e le visite hanno puntato principalmente sull'offerta agroalimentare del mondo delle Cooperative agricole riunite sotto il marchio **"QUI DA NOI"**, allo scopo di promuovere la cultura della cooperazione, dei prodotti del territorio, con particolare attenzione all'ambiente e alla sostenibilità e nel rispetto di chi, ogni giorno, con fatica e passione riesce a produrre coerentemente con i propri saperi e le proprie tradizioni.

*"Con il progetto **"QUI DA NOI-Cooperative Agricole"**, dichiara il Presidente di Fedagri Piemonte, Tommaso Mario Abrate, abbiamo voluto offrire alle tante cooperative presenti sul territorio nazionale un'opportunità per dare maggiore visibilità alle proprie produzioni. Il Piemonte si colloca, infatti, al terzo posto nella vendita diretta, con oltre **150 punti vendita e spacci** gestiti direttamente dalle cooperative."*

I **bloggers e i giornalisti** sono stati accolti presso la sede di **Fedagri Piemonte**, in Corso Francia, 329, a **Torino**, sabato in mattinata e hanno iniziato il tour con una degustazione di prodotti enogastronomici provenienti da cooperative piemontesi, a basso impatto ambientale, da **Presidi Slow Food** e da negozi equosolidali, offerti dalla **Cooperativa "Meeting Service Catering"** (www.meeting-service.it) di Via Foligno 14 a Torino.

La **Cooperativa** avvia, tra l'altro, anche corsi di formazione per preparare artigiani del cibo e gestisce, in una location suggestiva, un ristorante "**Le Fonderie di Ozanam**".



Nel primo pomeriggio il tour è approdato, sempre a **Torino**, alla "**Spes**", cooperativa sociale, con esposizione, vendita e laboratorio in Via Saorgio 139/B, la cui missione e le cui attività si concentrano su giovani e lavoro. **Spes** (www.spes-cioccolato.org) è un marchio di cioccolato già dal 1970: materie prime di eccellenza, alta artigianalità e stile nelle confezioni sono i punti forti del gruppo.

La **Fabbrica del Cioccolato** offre possibilità lavorative a giovani con situazioni di difficoltà, e autofinanzia progetti socio-educativi di sostenibilità e di imprenditorialità giovanile.

I Giornalisti e blogger al lavoro, **tra tweet, foto e interviste**, si sono quindi trasferiti a **Clavesana**, in provincia di Cuneo, per la visita della storica **Cantina Clavesana del Dolcetto**, che annovera **350** coviticoltori (www.inclavesana.it).

Qui, seguiti dall'appassionato presidente **Giovanni Bracco** e da **Anna Bracco**, anima creativa e orgoglio oltrechè direttrice della **Cantina**, sono stati visitati i locali dell'efficiente cantina e sono stati spiegati i processi di produzione, dal conferimento delle uve da parte dei soci all'imbottigliamento, di questo favoloso **Dogliani Dogg**, fiore all'occhiello di questa splendida realtà vitivinicola piemontese ("**Siamo Dolcetto**" recita la scritta all'ingresso).



Il **punto vendita** dove si spilla dalle botti il dolcetto sfuso, dove si fanno assaggi, dove esistono l'angolo di

prodotti gastronomici del territorio, il corner riservato all'editoria *food and wine* e di storie langarole, è un punto d'incontro non solo di appassionati del vino ma anche di tanti turisti stranieri e italiani che visitano il territorio. È seguita una passeggiata tra le vigne con merenda sinoira in abbinamento all'immancabile **Dogliani Docg**.

In serata la cena presso l'ex scuola elementare delle **Surie**, servita dalla Trattoria "Le due chiavi" di **Clavesana**, in questo luogo nostalgico e quasi spirituale, con panorama stupendo, a perdita d'occhio, sui vigneti di questo nettare imperdibile e indimenticabile (compreso l'insuperabile **Dolcetto Chinato**, a produzione limitata).

L'"Agriturismo Turina" (www.agriturismoturina.it) di **Bricherasio** (Torino) ha accolto nelle sue silenziose, ordinate e confortevoli camere la comitiva, tra piante di kiwi, animali da coccolare (galline, conigli, colombi) e fiori.

La domenica, dopo una colazione in agriturismo, con vista, a base di marmellate fatte in casa, biscotti e torte prodotti in loco, si parte per **Biella**, tra un raggio di sole e qualche goccia di pioggia. Il primo incontro è con una piccola ma significativa realtà cooperativa "PiproBi", (www.piprobi.it), **Piccoli Produttori Biellesi**, Società agricola cooperativa, un punto delizioso di spaccio cooperativo di prodotti del territorio biellese.



Condotto con passione, professionalità e buone intenzioni ecosostenibili, **PiproBi** permette acquisti online, con opzioni di ritiro o consegna a domicilio o in ufficio dei prodotti acquistati.

"Scegli i prodotti del tuo territorio: dall'orto alla tua tavola" recita lo slogan del mercato cooperativo. Buona fortuna! Ah dimenticavo: torte biologiche, fragole, formaggi hanno accompagnato la nostra sosta gustosa. **Bravi e intraprendenti i gestori.**

Il "Caseificio Valle Elvo" (www.caseificiovalleelvo.it) e la Cantina di Stagionatura formaggi "Botalla" (www.botallaformaggi.com) sono state le successive tappe alla scoperta delle cooperative eccellenti.

Il Caseificio, nato nel 1999, ha sede a Occhieppo Superiore, in via Opifici, 22 e trasforma il latte degli alpeggi biellesi in formaggi deliziosi: **Tome**, **Maccagno**, **Sordevolo** sono alcuni dei prodotti della cooperativa che ha recuperato le antiche tradizioni casearie biellesi, guardando anche al mercato moderno. **45 soci, di cui 24 conferitori di latte.**

Dal 1947, invece, la famiglia **Botalla** gestisce il caseificio omonimo, al centro di Biella. Le sue cantine sono un vero e proprio museo del formaggio: ventisette ricette e fino a centomila forme riposano sugli assi di abete nelle 9 cantine di stagionatura. Ognuna viene rivoltata, spazzolata, lavata, etichettata dalle mani esperte dei maestri caseari.

Passione e ricerca (**Sbirro** è l'unico formaggio alla Birra Menabrea, biellese per eccellenza, e **ImBufalita**, primo formaggio stagionato realizzato interamente con latte di bufala) contraddistinguono questa splendida realtà cooperativa.



È su per boschi spettacolari e antiche borgate nascoste tra le fronde, dietro l'ultima curva, il tour arriva all'ora di pranzo a **Sagliano Micca**, in un luogo incantevole, all'**Agriturismo Cà d'Andreì**, una cascina bellissima in pietra, una vista incomparabile, con un roseto abbarbicato fino al tetto e una cucina del territorio, autentica e schietta, fatta di prodotti dell'orto sapientemente cucinati, salumi locali degni di nota e un tagliere di formaggi, tome, tomette, fresche e stagionate, davvero di eccellenza, frutto delle mani e della mente di **Andrea**, pastore e ideatore di questo luogo incantato, uomo felice ed entusiasta, "anche se il tempo non mi basta", dice sorridendo con quella faccia da montanaro nascosta dalla sapiente barba!

Qui è luogo di promozione dei prodotti tipici del **GAL, Gruppo di Azione Locale delle Montagne Biellesi**: un angolo di meraviglie e gustosi prodotti enogastronomici in mostra, che hanno posto la parola fine a questo impegnativo ma altrettanto gustoso tour, organizzato con estrema cura, passione, professionalità ed entusiasmo.

Complimenti... le realtà cooperative di Fedagri del Piemonte aspettano tutti nei loro punti vendita "QUI DA NOI".

"Con il marchio "QUI DA NOI", conclude la Vice Presidente di Fedagri Piemonte, Rossana Turina, vogliamo identificare i punti vendita cooperativi, trasmettendo al consumatore non solo la certezza di acquistare un prodotto genuino e di alta qualità. Ma anche la garanzia di aver effettuato un acquisto che ha una ricaduta positiva sul sistema economico territoriale. Le nostre cooperative, infatti, operano esclusivamente con i prodotti provenienti dai propri soci, tutelando la cosiddetta filiera corta e con essa il territorio e i piccoli imprenditori".

Taralli Pugliesi

Taralli Pugliesi, Acquista Online la Cucina Tradizionale Pugliese.
ilmiocarosello.it/Taralli



Scegli Tu! ▶

di Andrea Di Bella

Dove dormire e mangiare a Torino

Bed and Breakfast a Torino	<i>vedi</i>
Ristoranti a Torino	<i>vedi</i>
Prodotti tipici di Torino	<i>vedi</i>
Hotel a Torino	<i>vedi</i>
Agriturismo a Torino	<i>vedi</i>