

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

OTTOBRATA BARGESE 2021

L'Associazione Turistica Pro Loco, nel segno della continuità rispetto al lavoro egregio svolto negli anni precedenti, torna a riproporre, visto il successo degli anni precedenti, anche per l'anno 2021, l'ormai consolidata manifestazione "Ottobrata Bargesese"

L'evento in questione nasce circa un quarantennio di anni fa ed è giunto alla sua ormai consolidata 36^a edizione.

La manifestazione avrà luogo dal 01 al 04 ottobre c.a.

Profilo e Obiettivi

Scopo dell'avvenimento è quello di promuovere la valorizzazione dell'eccellenza agricola locale e restituire alla manifestazione le peculiarità per le quali è nata; non vuole infatti essere una fiera con stand commerciali, ma un ritorno alle origini con selezionati produttori che propongano direttamente i loro prodotti, coniugando ad un tempo tradizione e cultura.

Compito principale del progetto è quello di far conoscere, in primis ai cittadini barghesi e con un'adeguata campagna pubblicitaria ai consumatori e turisti piemontesi (bacino delle province di Cuneo e Torino in particolare), la presenza sul territorio bargese di una vasta gamma di prodotti alimentari certificati; si vuole infatti favorire il rapporto diretto tra produttori, produzione e consumatori.

L'iniziativa si propone di incentivare e sviluppare il concetto di BARGE COMUNE RURALE, presentando quelle che sono le peculiarità tipiche di un'economia che ben si è saputa sviluppare nell'equilibrio dei vari settori produttivi, partendo dal settore agricolo all'artigianato al commercio, creando un sistema a misura d'uomo dove valori e tradizioni vengono conservati e costantemente innovati.

Coniugare prodotti d'eccellenza dalle alte qualità ed un rapporto a km0.

I prodotti della terra interpretati e rielaborati da maestri chef per un percorso enogastronomico, coniugando cibo vino e tradizioni.

Segnaliamo alcune tipologie di prodotti e dei settori produttivi presenti sul territorio ed ospiti della manifestazione:

- Vini DOC (il vino prodotto a Barge appartiene alle DOC del Pinerolese)

- Formaggi DOP (il Cuneese e Barge hanno aziende con formaggi DOP)
- IGP (prodotto del territorio in fase di istruttoria il Riso Valle del Po)
- Carni bovine certificate (a valorizzazione della razza bovina Piemontese)
- Riso (riso valle del PO IGP)
- Miele IGP la mela grigia di Torriana
- Frutticoltura (Kiwi e mele con aziende che esportano in tutto il mondo).



Promozione e Attività organizzate

Gli eventi previsti nelle giornate dell'iniziativa avranno lo scopo di attirare da più parti un pubblico numeroso, comprendente tutte le fasce d'età; la manifestazione è pensata per coinvolgere le varie zone del paese, dal centro storico all'ala mercatale, dall'ex campo sportivo alla Piazzetta.

Di seguito, alcuni delle iniziative realizzate:

- Realizzazione presso l'ala mercatale del spazio espositivo MADE IN BARGE, dove gli artigiani ed i produttori agricoli presentano le loro produzioni e le eccellenze del territorio. Questa iniziativa nasce da un progetto molto ambizioso per la valorizzazione delle eccellenze presenti nella provincia di Cuneo, in collaborazione con l'ufficio ATL, e si è sviluppata consentendo di diventare un vero biglietto da visita per il tessuto artigianale, commerciale ed agricolo di Barge.
- Degustazione a km0 iniziativa nata in collaborazione con la Coldiretti grazie alla presenza sul territorio bargese di Giacomo Ballari – VicePresidente del Consiglio Europeo dei Giovani Agricoltori a Bruxelles. Questa iniziativa vuole, attraverso la riscoperta di antichi prodotti agricoli ed il sapiente uso di una cucina tradizionale portare a valorizzare i prodotti nella loro interezza e le loro peculiarità.
- Il mulino e le farine, si svolge presso l'ala mercatale una presentazione di antiche macine in pietra per la produzione di diverse tipologie di farine per la produzione del pane. In collaborazione con dei panifici locali che ancora oggi utilizzano i forni a legna e le lievitazioni con lievito madre, vengono presentate le diverse tipologie di farine e pani e tali prodotti verranno omaggiati ai presenti durante l'intero arco della manifestazione. Un occhio di riguardo viene posto a persone coloro che per allergia non possono degustare tali prodotti ed, in un'area a parte verranno realizzati prodotti speciali per celiaci o persone con intolleranze alimentari.

L'istituto alberghiero Giolitti Bellissario Paire di Barge condurrà in questi giorni, in collaborazione con il dipartimento di scienze alimentari dell'Università di Torino, delle lezioni di avvicinamento alle farine e ai suoi derivati.

- Una manifestazione eno-gastronomica, in collaborazione con Slow-Food e Terra Madre, che si propone di valorizzare tutti i prodotti agricoli ed artigianali in via di estinzione. Sono infatti previste per l'esposizione dei prodotti: casette chalet di legno collocate nelle vie e piazze del paese; inoltre, nei ristoranti locali verranno proposti ed omaggiati piatti realizzati con prodotti garantiti da SLOW FOOD.
- In collaborazione con le aziende presenti sul territorio bargese che svolgono attività legate alle "Fattorie didattiche" e con SLOW FOOD, verranno attuate iniziative di informazione ai consumatori e di educazione alimentare in appositi spazi espositivi. Si prevede anche la possibilità di visite per i turisti all'Azienda Agricola Ballari, fraz. Crocera di Barge.
- Show cooking con la collaborazione dei cuochi e pasticceri del territorio per la creazione di un percorso gastronomico che parte con gli antipasti e prosegue fino alla realizzazione dei dolci il tutto accompagnato da un maestro sommelier della delegazione provinciale di Cuneo
- Realizzazione della Fattoria Didattica un fac-simile di fattoria all'aperto con la possibilità per i bambini e ragazzi delle scuole di entrare in contatto stretto con gli animali. In loco si potranno degustare prodotti caseari realizzati dagli studenti dell'Istituto Giolitti Bellissario Paire di Barge
- Esibizione dei CANI ANTIVALANGA E ANTIDROGA a cura del gruppo Guardia di Finanza nell'ambito della 1^ rassegna cinofila
- Volo controllato di MONGOLFIERE in miniatura, realizzato grazie alla collaborazione con l'ATL cuneese.
- Rievocazione storica con il gruppo storico di Revello Giovanni De Reges
- Gemellaggio con la cittadina Francese Annonay
- Festival Multimediale con la proiezione di fotografie realizzate sulle nostre montagne dallo studio Fotografico Immaginare e la collaborazione come ospite di Beltrando Fulvio

- "NOTTE DI NOTE D'AUTUNNO" serata di musiche con artisti, esibizione di scuole di musica e concerti live ed esibizioni di giocolieri.
- Tradizionale Fiera d'Autunno.
- Allestimento di "isole del gusto" dove poter degustare i prodotti tipici locali, e l'abbinamento di vini autoctoni.
- Serata teatrale con spettacolo in dialetto piemontese, presentato dalla Compagnia "EL CIOCHE" di Busca con ingresso gratuito e contingentato
- Pomeriggio danzante di balli occitani lungo le vie principali del paese.
- Serata musicale di ballo liscio.
- Apertura straordinaria dei negozi nelle giornata di sabato, domenica e lunedì, così da offrire un'immagine del paese vivo e dinamico.

Tutte le iniziative saranno realizzate con il rispetto delle norme vigenti e l'eventuale contingentamento ove richiesto.

Segnaliamo che tutti gli accessi saranno liberi e non vi saranno barriere architettoniche.



Programmazione ed impatto

Periodo: 1-2-3-4-5 ottobre c.a.

Luoghi di sviluppo dell'evento:

Comune di Barge, vie e piazze centrali, cascine bargesi.

Collaborazioni: Coldiretti, AICA, Consulta Giovani.

Superficie espositiva: 7.000 mq

Visitatori stimati: circa 10.000,00 persone

Espositori: 80

Barge, lì 30 giugno '21.

Il Presidente PRO LOCO
Aldo RAVIOLO