



ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO di ROASCHIA

Sede Legale c/o Casa Comunale, 12010 Roaschia (CN)
Sede operativa: Via M. Barale n. 4, 12010 Roaschia
P. IVA 02937350045
Tel. 3337052328 - e-mail: prolocoroaschia@gmail.com

Roaschia, piccolo paese di montagna nella valle Cervo è stato prevalentemente

Al Presidente del Consiglio regionale
Palazzo Lascaris
Via Alfieri, 15
10121 TORINO
presidenza@cr.piemonte.it

e p.c.

Alla Segreteria generale
segretario.generale@cr.piemonte.it

Al Settore Comunicazione, Partecipazione,
Relazioni esterne e Cerimoniale
organizzazioni.partecipate@cr.piemonte.it

Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziative

Soggetto proponente

Denominazione ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI ROASCHIA

Ente pubblico

Ente privato senza scopo di lucro

Indirizzo PIAZZA SAN DALMAZZO 3, 12010 ROASCHIA

Telefono [REDACTED]

Email prolocoroaschia@gmail.com

Referente GHIBAUDO LORENZO ANTONIO - PRESIDENTE

Progetto

Titolo dell'iniziativa : SAGRA DEI TAJARIN ROASCHIESI

Relazione descrittiva del progetto ed eventuali attività collegate

Emblema della cucina roaschiese, i tajarin (tagliolini) sono un piatto semplice e tradizionale, legato al pranzo della domenica in famiglia, di cui da sempre le donne del paese continuano ad esserne fiere custodi.

Si tratta di una pasta all'uovo simile alle tagliatelle, ma di larghezza molto inferiore, appena due o tre millimetri, tagliata rigorosamente a coltello, e che non va confusa con i tagliolini romagnoli.

Sono presenti nella tradizione culinaria del territorio comunale di Roaschia fin dal settecento e pare che uno dei più grandi estimatori sia il re Vittorio Emanuele II, grande frequentatore della Valle Gesso, che li amava conditi con la selvaggina locale.

L'evoluzione degli stessi tajarin racconta della rinascita del territorio, passando da piatto semplice del pranzo di famiglia a vero e proprio protagonista della scena gastronomica dei ristoranti locali, diventandone punto di riferimento della sagra organizzata nel mese di settembre che assume da molti anni una portata provinciale.

Farina e uova sempre disponibili in casa, generose braccia femminili, una gallina o un coniglio pronti al sacrificio: i tajarin conservano tuttora un'anima prettamente popolare e radicata nel territorio; buona parte dei turisti che giungono nel Comune di Roaschia ricercano proprio questo piatto tipico che sa trovare spazio sulle tavole di tutti.

Domenica 17 settembre Roaschia dedica una giornata ai piatti della propria cucina tradizionale e, in particolare, ai celebri "tajarin".

La festa, organizzata dalla Pro Loco, si aprirà alle 8 con il mercatino dell'artigianato e l'esposizione di utensili e attrezzature per la produzione della pasta.

Per tutta la giornata nei locali della Pro Loco sarà allestita una tipica cucina roaschiese dei primi del '900 e le donne del paese produrranno i "tajarin" secondo l'antica ricetta roaschiese.

A partire dalle 12 pranzo a base di "tajarin" con un menù che prevede la torta di riso, altra ricetta tipica roaschiese, i "tajarin" ai funghi e al ragù di cinghiale, formaggio e le tradizionali pesche ripiene, anch'esse una tipicità della cucina roaschiese..

Dalle 14 pomeriggio in musica con il gruppo locale di Roaschia.

Protagonisti della giornata di festa, i "tajarin" sono da sempre uno dei piatti che hanno reso celebre il nome di Roaschia e dei suoi ristoranti.

Nei locali e nelle case di Roaschia è, da sempre, facile trovare in tavola lyghetes, la minestra tipica dei pastori nei mesi invernali, la turta d'ris, pesche e cipolle ripiene ma, soprattutto i "tajarin" preparati secondo un ricetta tramandata di madre in figlia o, nel caso dei locali, di gestione in gestione.

Proprio come accaduto nel caso del ristorante Spada Reale, aperto nel centro del paese sin dal 1860. Ancora oggi si ricorda come i "tajarin" venivano preparati con la farina del mulino locale e utilizzando unicamente uova dei contadini roaschiesi e, in particolare, quelle dal tuorlo più giallo per dare alla pasta la sua colorazione naturale. Ancora oggi nel preparare i "tajarin" si utilizzano per quanto possibile prodotti della zona per non perdere quelle caratteristiche che li rendono unici ed inimitabili.

Il grande segreto dei "tajarin" è l'acqua della sorgente "Dragonera" utilizzata per la cottura.

L'acqua della locale sorgente della Dragonera ha caratteristiche oligominerali, una bassa quantità di minerali (sodio, magnesio, potassio, solfati e cloruri) e un giusto equilibrio di calcio e bicarbonato.

La tipica ricetta roaschiese consta di decine di tuorli per un chilogrammo di farina: per questo il colore dei tajarin è di un giallo brillante e intenso, che ricorda quello del sole estivo.

Periodo proposto 17 SETTEMBRE 2023

L'iniziativa non ha scopo di lucro.
 L'iniziativa ha scopo di lucro.



[Allegare: atto costitutivo, Statuto e documento di identità]

**ASSOCIAZIONE TURISTICA
PRO LOCO ROASCHIA**
P.zza San Dalmazzo, 3 - 12010
C.F. - P. IVA: 02937350045