

Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziativa

Soggetto proponente

Progetto

Titolo dell'iniziativa ___ Festival dei Formaggi Piemontesi - 3 edizione

Savigliano (CN) 25 e 26 ottobre 2025

Relazione descrittiva del progetto coerente con le tematiche contenute nel Piano annuale di attività approvato con DUP 258/2024 e riportate nell'art. 1 dell'Avviso pubblico.


L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio da 36 anni si impegna per la promozione e valorizzazione dei prodotti tradizionali caseari attraverso una serie di azioni culturali/divulgative/promozionali di rilievo regionale, nazionale e internazionale.

Per la valorizzazione della produzione e della cultura casearia sabauda e presentarla a livello nazionale, ONAF ha ideato il Festival dei Formaggi Piemontesi, in programma il 25 e 26 ottobre a Savigliano (CN), che coinvolgerà oltre 400 produttori caseari piemontesi e, in qualità di giurati, oltre 60 Maestri Assaggiatori provenienti da tutta Italia, oltre a esperti del settore caseario e divulgatori.

La fitta e proficua rete di relazioni attivata in 36 anni di operatività, ha permesso a ONAF di organizzare il concorso a Savigliano, nella prestigiosa sede di Palazzo Taffini d'Acceglio, in collaborazione con la cooperativa Piemonte Latte.

Il Festival dei Formaggi Piemontesi sarà strutturato come un concorso caseario in cui i Maestri Assaggiatori ONAF, applicando rigorosamente il metodo Onaf per l'analisi qualitativa e organolettica dei campioni anonimi, predisporranno delle articolate schede di valutazione, estremamente utili ai casari per migliorare ulteriormente la qualità dei loro formaggi.

Al concorso si affiancheranno momenti di divulgazione, conferenze tematiche, talk e incontri, che permetteranno di approfondire la cultura casearia piemontese e di scoprirne storie, personaggi e tradizioni.

Il Festival dei Formaggi Piemontesi sarà una importante occasione di visibilità per tutte le storiche DOP sabauda, dalle più note come il Castelmagno e il Böttelmaier a quelle più di nicchia, come il Baccaverano. 

Tali attività sono perfettamente in linea con l'articolo 1, comma 1, in particolare, dell'Avviso pubblico, in quanto permetteranno di portare l'attenzione sulla storia socio-economica-ambientale, gastronomica del Piemonte, scoprire le peculiarità delle singole Valli e persino storia e caratteristiche delle razze autoctone bovine e ovi-caprine. Il Piemonte è una regione con una forte tradizione nel settore lattiero-caseario. Tuttavia, in particolare le piccole produzioni artigianali, è minacciato da:

- Crescente globalizzazione e presenza sul mercato locale di produzioni casearie estere industriali a basso costo
- Minore potere di spesa delle famiglie
- Crescente presenza di Junk food nelle abitudini alimentari
- Ridotta disponibilità di tempo da dedicare ad acquisti mirati e di qualità
- Tendenza all'esterofilia nei consumi.

In risposta ai bisogni emersi dal territorio e dal mercato e quindi per mantenere e accrescere la competitività delle aziende locali, migliorarne il posizionamento e aumentare la visibilità a livello nazionale e internazionale dei prodotti piemontesi, ONAF ha ideato il presente progetto Festival dei Formaggi Piemontesi, che coinvolgerà circa 400 produttori piemontesi con bollo CEE o riconosciuti e oltre 60 Maestri Assaggiatori Onaf provenienti da tutta Italia, si propone di:

- Divulgare la cultura casearia sabauda e valorizzare le produzioni locali: molti produttori di formaggi piemontesi, pur lavorando con tecniche artigianali e offrendo prodotti di qualità, necessitano di una maggiore visibilità per promuovere i propri prodotti e renderli riconoscibili al di fuori della regione. All'interno della stessa regione, troppi sono i consumatori che non conoscono la cultura casearia locale e gli incontri e i talk serviranno proprio a divulgare storia e tradizioni agricole piemontesi
- Sostenere la crescita delle aziende casearie: il settore agroalimentare è un pilastro dell'economia piemontese, ma i piccoli e medi produttori spesso mancano occasioni per confrontarsi e presentarsi su scala più ampia, veder analizzate le proprie produzioni da professionisti e migliorare così le proprie tecniche di produzione.
- Aumentare la consapevolezza dei consumatori: la promozione del prodotto caseario piemontese serve anche a sensibilizzare i consumatori riguardo alla qualità e alla varietà dei formaggi locali, stimolando un consumo più consapevole e un sostegno al territorio.



(Se lo spazio dovesse risultare non sufficiente, si invita a produrre allegato su carta intestata dell'ente)

Data,

31/07/2025

Firma del legale rappresentante o delegato

