



Associazione Turistica Culturale
Pro Loco Moncalieri



Allegato A

Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziativa

Associazione Turistica Culturale Pro Loco Moncalieri

Progetto

Titolo dell'iniziativa: **GUSTO FESTIVAL 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.
(Se lo spazio dovesse risultare non sufficiente, si invita a produrre allegato su carta intestata dell'ente)

1.1. Descrizione dell'iniziativa

Le tradizioni enogastronomiche ed i prodotti agroalimentari di eccellenza del territorio raccontati in un mese di appuntamenti: **Gusto Festival 2025**, dopo il successo della due edizioni realizzati nell'ottobre 2023 e 2024, torna a Moncalieri per il terzo anno, per celebrare le tradizioni culinarie del Piemonte in un contesto che prevede attività adatte a tutta la famiglia.

L'iniziativa proposta risulta coerente con gli **obiettivi del Piano di attività annuale 2025 di cui alla Deliberazione dell'Ufficio di Presidenza n. 258/2024 (punto f)**, con attività incentrate sulla realizzazione di eventi gastronomici che celebrano e promuovono le eccellenze regionali, valorizzando le antiche tradizioni dei sapori del territorio, anche grazie all'attivazione di gemellaggi gastronomici tra i prodotti agroalimentari tipici di Moncalieri e alcuni prodotti rappresentativi di altre zone della regione, come il peperone di Carmagnola o il porro di Cervere.

Nel mese di ottobre, ogni fine settimana, il PalaExpo di Moncalieri (ex Foro Boario, che è stato la sede del mercato del bestiame per oltre cinque secoli e dove nel 1458 nacque la



Associazione Turistica Culturale Pro Loco Moncalieri



Fiera del Bue Grasso, animata dai precursori di quella grande tradizione di macelleria che continua ancora oggi) ospiterà le numerose iniziative del Festival, dai classici piatti tradizionali piemontesi come la trippa, il bollito misto o il gran fritto misto alla piemontese, fino alle rivisitazioni in chiave contemporanea del cibo di strada e alla birra artigianale. **La città diventerà un crocevia di sapori, dove i visitatori potranno scoprire le ricette tradizionali ed i prodotti agroalimentari locali negli oltre 100 stand complessivamente allestiti nel corso dei quattro appuntamenti, in un viaggio enogastronomico unico che nel 2024 ha visto la partecipazione di circa 40.000 visitatori provenienti da tutta la regione.** Ogni evento sarà accompagnato da spettacoli musicali, laboratori per famiglie, animazioni per bambini, rendendo il Festival un'esperienza coinvolgente per tutte le età. A conclusione della manifestazione, **i Pro Loco Days, con Pro Loco provenienti da tutto il Piemonte per promuovere le eccellenze enogastronomiche regionali.**

Parallelamente agli appuntamenti previsti **si svolgerà, in tutto il mese di ottobre, l'iniziativa "Gusto Festival OFF - Filiera di Moncalieri":** in occasione del mese del gusto della città, in collaborazione con Confesercenti di Moncalieri, **"Gusto Festival Off" vedrà l'adesione dei ristoranti moncalieresi che proporranno nel proprio menù almeno un piatto con alcune tipicità gastronomiche del territorio di Moncalieri e concorreranno così alla promozione delle eccellenze agroalimentari del territorio - non solo trippa e bollito, ma anche il lardo, il cavolfiore di Moncalieri, il peperone di Carmagnola, etc.**

1.2. Obiettivi dell'iniziativa

Le modalità di organizzazione, promozione e comunicazione della manifestazione, intendono **rivendicare con forza il carattere popolare che caratterizza il Festival, con eventi che siano alla portata di tutti e capaci di offrire ad un pubblico diversificato occasioni diffuse di socialità e conoscenza delle tradizioni agroalimentari regionali.**

La suddivisione del programma della manifestazione in 4 fine settimana nel mese di ottobre, permette di raggiungere alcuni obiettivi individuati come prioritari:

- **valorizzare le eccellenze agroalimentari locali e regionali in chiave turistica, attraendo un pubblico di appassionati e non solo, provenienti da tutto il territorio regionale.**
- Promuovere la fidelizzazione del pubblico, anche attraverso la somministrazione di questionari che permettono di raccogliergli i dati e le opinioni..
- **Valorizzare le attività economiche locali, promuovendone lo sviluppo e generando ricadute economiche positive sul territorio.**
- **Offrire occasioni di svago, divertimento e socialità alla Comunità del territorio.**
- **Attrarre target di pubblico differenziati, con proposte su misura per ognuno.**



- **Costruire e rafforzare identità, fattori distintivi e peculiarità storiche della Città di Moncalieri.**
- Rafforzare le reti e i rapporti tra stakeholder, anche con l'obiettivo di promuovere la nascita e lo sviluppo di nuovi progetti.
- Promuovere il dialogo con enti di promozione turistica, terzo settore e imprese per favorire l'attività di fundraising.

Data la specificità della manifestazione, orientata alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali, **saranno rispettati criteri di sostenibilità e di riduzione degli impatti ambientali** nella scelta degli alimenti da somministrarsi al pubblico, con esclusivo utilizzo di:

- **prodotti agroalimentari locali e a filiera corta**, che privilegiano un rapporto diretto tra produttore e consumatore, saltando le intermediazioni commerciali della filiera tradizionale, riducendo così i costi di distribuzione, di trasporto, gli impatti ambientali e garantendo una maggiore sicurezza alimentare, favorendo inoltre la tutela delle produzioni locali.
- **Prodotti che provengono da agricoltura biologica**, prodotti con metodi che non utilizzano sostanze chimiche di sintesi né Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e che rispettano la variabilità degli ecosistemi, fertilizzano il terreno, arricchiscono il suolo e tendono a raggiungere la massima produzione ottimizzando le risorse del suolo.
- **Prodotti tipici e stagionali**, con un legame con le tradizioni eno-gastronomiche del territorio. I prodotti non di stagione provocano infatti un elevato impatto ambientale collegato alle emissioni del trasporto su lunghe distanze e alla refrigerazione, che genera inoltre sprechi di energia.

1.3. Il programma dell'iniziativa

Il programma della manifestazione si articolerà in quattro appuntamenti principali:

1) Fiera Nazionale della Trippa di Moncalieri, 3-5 Ottobre 2025.

Anche quest'anno Gusto Festival inaugurerà il suo programma con l'omaggio a un prodotto tradizionale piemontese che affonda le sue radici nel lontano Medio Evo. Torna la "Fiera Nazionale della Trippa di Moncalieri" (**prodotto classificato come "Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Piemonte"**, ai sensi dell'art. 8 del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173), organizzata in collaborazione con l'Associazione per la valorizzazione della Trippa 'd Muncalè' e nata dalla visione che ebbero alla fine del Novecento Luca e Paolo Casto, padre e



Associazione Turistica Culturale Pro Loco Moncalieri



figlio, imprenditori illuminati in un periodo in cui il turismo enogastronomico non era ancora considerato come un elemento chiave di sviluppo del territorio ed il cui ricordo è oggi mantenuto vivo dalla vedova, [REDACTED]. La Trippa moncalierese verrà cotta come di consueto nel Pentolo, un tradizionale sistema di cottura dalla forma dondolante, in abbinamento al salame di trippa di Moncalieri. La distribuzione dei piatti avverrà a seguito della tipica cerimonia dell'assaggio condotta dalla "Confraternita de la Trippa", che ne decreterà il giusto punto di cottura. Le giornate prevederanno inoltre esibizioni di danza, giochi per bambini e animazioni.

2) Slow Good Fest. 10-11-12 Ottobre 2025

Il nuovo appuntamento di Gusto Festival dedicato al cibo buono, pulito e giusto, **in collaborazione con Slow Food.**

Slow Good Fest è molto più una semplice festa dello street food: tre giorni dedicati alla scoperta del **cibo buono dalla terra fino al piatto, dove qualità, filiera e gusto** si incontrano in un format unico, tra **musica, birre artigianali, show cooking, laboratori e i prodotti del Mercato della Terra Slow Food, con oltre 40 produttori.**

3) Gran Fritto Misto alla Piemontese e Sua Maestà Il Bollito. 18-19 Ottobre 2025

Il terzo weekend celebrerà due piatti cardine della cucina piemontese tradizionale: il **Gran Fritto Misto**, con un'antica ricetta che unisce frattaglie, frutta, verdura e dolci, fritti sul momento, il cui spirito è ben espresso dallo chef Fontanone della Taverna di Frà Fiusch di Moncalieri: *"La particolarità del fritto misto alla piemontese trova le sue origini in un'idea imposta da una cucina molto povera e con materie prime decisamente differenti, che diversamente non andrebbero molto d'accordo: dolce con salato, verdura con la frutta, che nel concetto tradizionale dovrebbero trovarsi tutti nello stesso piatto"*.

Domenica sarà il turno del **Bollito Misto**, piatto servito in Piemonte sin dal 1300, che rappresenta una tradizione antichissima della regione. Si tratta di una delle manifestazioni più conosciute del Piemonte, istituita nel 1286 dal Duca Amedeo V° di Savoia per premiare i suoi sudditi che gli avevano giurato dedizione. Nel 1344 la fiera venne regolarizzata con l'esenzione di gabelle e pedaggi di transito sui ponti per tutta la durata della manifestazione che si svolgeva a fine ottobre. Tutto restò immutato nei secoli fino al 1865, quando Torino dovette abbandonare il ruolo di capitale del neonato Regno d'Italia, Moncalieri cessò di essere residenza estiva dei Savoia e la fiera perse la sua importanza e non fu più organizzata. Nel 1997, su iniziativa della Pro Loco di Moncalieri, si riprende la tradizione della "Fera", da allora organizzata annualmente ogni terza domenica di ottobre. **Concorrono al**



Associazione Turistica Culturale Pro Loco Moncalieri



successo della manifestazione i gemellaggi con le Pro Loco di altri Comuni del territorio regionale per promuoverne i prodotti, come il peperone di Carmagnola o il porro di Cervere. La “Fera”, che **registra da sempre la notevole partecipazione di un pubblico curioso, rientra tra le Manifestazioni fieristiche e Sagre del Piemonte**, a dimostrazione del legame che intercorre tra il territorio e le proprie eccellenze gastronomiche e culturali e vede il coinvolgimento e la partecipazione dell’Associazione Macellai di Moncalieri e del Circolo Culturale Saturnio.

4) Pro Loco Days. 25-26 Ottobre 2025

L’ultimo weekend di Gusto Festival è **un viaggio alla scoperta dei sapori e delle eccellenze agroalimentari di Torino e del Piemonte, in collaborazione con le Pro Loco della nostra Regione**. Nell’anno 2025 aderiranno all’iniziativa le Pro Loco di BORGOMASINO, BORGONE di SUSÀ, CALUSO, CAMBIANO, CANDIOLO, FOGLIZZO, GALLIATE (NO), INVORIO (NO), NICHELINO, OZZANO MONFERRATO (AL), PIOBESI TORINESE, PRAGELATO, PRALORMO, REVIGLIASCO, SANTENA, SILLAVENGO (NO), VILLASTELLONE, VINOVO, USSEAU.

Questo weekend sarà dedicato alle eccellenze enogastronomiche regionali, per offrire ai visitatori un’ampia scelta di piatti tradizionali ed **un’occasione unica per scoprire i sapori del territorio piemontese**. Saranno inoltre previsti momenti di musica, spettacoli e intrattenimento per tutte le età, rendendo questo weekend perfetto per le famiglie.

Torino, 27/08/2025

Firma del legale rappresentante o delegato

Firmato in originale