



Proloco Marene
via Stefano Gallina, 40
12030 Marene (CN)
prolocomarene@libero.it
prolocomarene@pecimpres.e.it
www.stradegustando.it

Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziativa

Soggetto proponente: PROLOCO MARENE

Progetto

Titolo dell'iniziativa IX EDIZIONE STRAdeGUSTANDO 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.

STRADEGUSTANDO nasce nel 2015, per mano della Proloco Marene, allo scopo di valorizzare il patrimonio culturale del nostro territorio attraverso lo sviluppo della "cultura popolare" costituiti dall'agricoltura, dall'allevamento, dai prodotti e piatti tipici e la riscoperta dei territori rurali.

Le sinergie necessarie per la sua realizzazione sono costituite dalle persone che vivono il territorio e che in diversi ambiti decidono di sperimentare le proprie capacità; le collaborazioni e le relazioni tra le istituzioni, gli enti e le associazioni del territorio, hanno dato vita ad una rete di relazioni che ha permesso in queste edizioni di formare un *team* sinergico.

STRAdeGUSTANDO è un percorso enogastronomico di circa 8 km che si sviluppa attraverso i territori rurali marenesi è costituito da sette tappe degustative dalla colazione al dolce. Le tappe, buona parte di esse, sono ubicate in un contesto rurale di tipica cascina piemontese con la stalla, la casa padronale, il fienile e il cortile ovvero l'aia piemontese.

STRAdeGUSTANDO è *GREEN* poiché oltre a svolgersi in un territorio rurale, in ogni postazione sono previsti posti a sede per gustare al meglio le pietanze e il servizio è composto da posate in acciaio e piatti di ceramica, favorendo in questo modo la riduzione di rifiuti e inquinamento; è attenta allo spreco e preserva la natura. Questa edizione è caratterizzata dalla presenza di "RICICLETTA" una ecocompattatrice per il recupero del *pet*. La Ricicletta è un progetto italiano, piemontese, è una macchina dotata di pressa azionata tramite pedali che compattano le bottiglie, ideata per momenti ludici-promozionali per avvicinare e sensibilizzare i cittadini alla raccolta selettiva della plastica e all'uso degli ecocompattatori, in questo modo si pedala e si ricicla: un abbinamento davvero vincente per l'ambiente che ci circonda e per la nostra salute. Si stima che un ecocompattatore raccolga in media 2.000 bottiglie al giorno immettendo sul mercato in un anno 7,5 tonnellate di PET riciclato. Questo

permette il **risparmio di 2,3 tonnellate di CO₂** che sarebbero generate dalla produzione di altrettanto PET vergine.

In questo modo avremo un evento ancora più sostenibile e a impatto ecologico vicino allo zero.

STRAdEgUSTANDO è solidale ovvero ha un ulteriore scopo sociale e solidale in quanto i proventi vengono destinati a progetti del territorio, in questi anni sono stati sviluppati e finanziati progetti con le scuole primaria e secondaria di Marene, con la scuola materna, casa di riposo, sono stati finanziati restauri e risanamenti architettonici dei monumenti marenesi, sono stati destinati ad un progetto per una missione in Tanzania dove vi era un nostro compianto concittadino.

La solidarietà che intendiamo è quel legame instaurato da ciascuno con tutti, non è quindi solo una questione di buoni sentimenti, ma una necessità vitale e organica nelle società umane di tutti i tempi.

STRAdEgUSTANDO quindi è: territorio, natura, pascoli, cittadini, tradizione e innovazione, peculiarità attorno alle quali hanno trovato unione e sintesi le sinergie tra l'associazione proloco, l'amministrazione comunale, il gruppo alpini, le associazioni del territorio e i centinaia di volontari di ogni età formando in questi anni un gruppo energico, dinamico ed intraprendente con il quale si sono apportati miglioramenti e novità organizzative che giovano alle associazioni, alla Comunità, al Territorio e al Comune.

È motivo di orgoglio quando la nostra comunità viene identificata in ciò che è riuscita a creare, dà valore all'impegno di tutti i volontari e, nello stesso tempo, si assume una precisa identità.

STRAdEgUSTANDO è cibo, il menù è legato alla tradizione contraddistinto dal latte delle nostre cascine, per la colazione, dalle carni dei nostri allevamenti, per la battuta al coltello, la tagliata e la scaramella e dai formaggi DOP e vini DOCG del Piemonte, componendo un menù tipico rivisitato e presentato in chiave moderna e innovativa tale da restituire una esperienza unica di tradizione e innovazione, è la prima manifestazione adatta a celiaci.

STRAdEgUSTANDO è divertimento: il percorso non è solamente caratterizzato da quello finora descritto, viepiù una riproposizione dei tipici giochi di un tempo, una riscoperta dei giochi popolari, tipici intrattenimenti delle aie piemontesi.

MENU' ADULTI

TAPPA 1: CAFFE' LATTE¹ CAFFE' CON ZABAGLIONE, MARENOTTO² PANE BURRO E MARMELLATA;

TAPPA 2: SPIEDINO DI SALSICCIA DI VITELLO CON GRANELLA DI NOCCIOLE;

TAPPA 3: BATTUTA AL COLTELLO;

TAPPA 4: MINISTRONE DI SCARAMELLA³ ;

TAPPA 5: TAGLIATA DI CARNE;

TAPPA 6: TRIS DI FORMAGGI DOP CON MIELE;

TAPPA 7: GELATO AL GUSTO MARENOTTO CON MACEDONIA.

¹ Latte derivante da stalle Marenesi

² Un biscotto che è il fiore all'occhiello dell'originalità e della creatività gastronomica della Proloco marenese. Prodotto dal mais ottofile, che ha come peculiarità una spiga cilindrica di otto ranghi, granella grossa, tutolo bianco, colore giallo. L'ottofile fa parte degli antichi mais piemontesi raccolti manualmente o tramite trebbiatura manuale, poi essiccato al sole oppure con essiccatoi a fiamma indiretta. Un mais dal sapore antico, che racconta la pazienza e l'attenzione dei contadini piemontesi.

³ Taglio di 2° categoria, è costituito dai muscoli intercostali e dal gran dorsale. Più precisamente, è ricavato dai muscoli che coprono le prime cinque vertebre dorsali anteriori.

MENU' BIMBI

TAPPA 1: LATTE⁴, CIOCCOLATO PANE BURRO E MARMELLATA;

TAPPA 2: BRUSCHETTA;

TAPPA 3: PASTASCIUTTA;

TAPPA 4: HAMBURGER E PATATINE FRITTE;

TAPPA 6: TRIS DI FORMAGGI DOP CON MIELE;

TAPPA 7: GELATO AL GUSTO MARENOTTO CON MACEDONIA.

PROGRAMMA EDIZIONE 2025 – 4 MAGGIO 2025

Ritrovo partecipanti piazza Carignano – Marene

Ore 09:00 alla presenza delle autorità, dei gentili ospiti e del pubblico intervenuto ci sarà il taglio del nastro e avvio della IX edizione di STRAdeGUSTANDO.

Dalle ore 09:30 alle ore 12:30 ci sarà la partenza dalla piazza Carignano.

Dalle ore 12:30 alle ore 20:00 ci sarà lo svolgimento della manifestazione, alle ore 19:30 l'ultima postazione chiude gli ingressi e non sarà possibile fruirne.

Dalle ore 20:00 a cura del personale addetto alla sicurezza e sorveglianza avverrà il graduale deflusso dai luoghi della manifestazione.

LE TAPPE DELLA IX EDIZIONE SONO:

TAPPA 1 PARCO PALAZZO GALVAGNO:

CAFFE' LATTE⁵ CAFFE' CON ZABAGLIONE, MARENOTTO⁶ PANE BURRO E MARMELLATA;

TAPPA 2 CASCINA DHO:

SPIEDINO DI SALSICCIA DI VITELLO CON GRANELLA DI NOCCIOLE;

TAPPA 3 CASCINA BOSCO:

BATTUTA AL COLTELLO;

TAPPA 4 CASCINA MALLONE:

MINISTRONE DI SCARAMELLA⁷ ;

TAPPA 5 CASCINA PESSINE:

TAGLIATA DI CARNE;

TAPPA 6 CASCINA BERTOLA:

TRIS DI FORMAGGI DOP CON MIELE;

TAPPA 7 PARCO DEL CENTRO SPORTIVO:

GELATO AL GUSTO MARENOTTO CON MACEDONIA.

Tutte le tappe chiudono alle ore 20:00.

Data, 31 MARZO 2025



⁴ Latte derivante da stalle Marenesi

⁵ Latte derivante da stalle Marenesi

⁶ Un biscotto che è il fiore all'occhiello dell'originalità e della creatività gastronomica della Proloco marene. Prodotto dal mais ottofile, che ha come peculiarità una spiga cilindrica di otto ranghi, granella grossa, tutolo bianco, colore giallo. L'ottofile fa parte degli antichi mais piemontesi raccolti manualmente o tramite trebbiatura manuale, poi essiccato al sole oppure con essiccatoi a fiamma indiretta. Un mais dal sapore antico, che racconta la pazienza e l'attenzione dei contadini piemontesi.

⁷ Taglio di 2° categoria, è costituito dai muscoli intercostali e dal gran dorsale. Più precisamente, è ricavato dai muscoli che coprono le prime cinque vertebre dorsali anteriori.